



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 24.4.2003
COM(2003) 178 definitivo

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE
SULLA FATTIBILITÀ DI UN ELENCO POSITIVO DI MATERIE PRIME
PER MANGIMI

INDICE

I.	CONTESTO	5
	<i>Situazione legislativa corrente e futura relativa ai mangimi</i>	5
	<i>Scopo della presente relazione</i>	8
	<i>Il concetto di un elenco positivo di materie prime per mangimi</i>	8
	<i>Lo studio di fattibilità</i>	9
	<i>Finalità della presente relazione</i>	10
II.	PRESCRIZIONI PER UN ELENCO POSITIVO	10
	<i>Preambolo</i>	10
	<i>Elenco esclusivo</i>	10
	<i>Categorie di materie prime per mangimi</i>	11
	<i>Criteri per l'autorizzazione.</i>	12
	<i>Etichettatura</i>	12
	<i>Caratteristiche nutrizionali</i>	13
	<i>Definizione del mangime e metodo di produzione</i>	14
	<i>Animali non destinati alla produzione alimentare</i>	14
III.	ELABORAZIONE E MANUTENZIONE DI UN ELENCO POSITIVO	15
	<i>Elaborazione di un elenco iniziale</i>	15
	<i>Manutenzione dell'elenco positivo</i>	15
IV.	CONSEGUENZE DI UN ELENCO POSITIVO	16
	<i>Stato degli elenchi esistenti</i>	16
	<i>Rintracciabilità e etichettatura</i>	17
	<i>Conseguenze per il commercio – panoramica del settore dei mangimi</i>	18
	<i>Conseguenze a livello regionale e nazionale</i>	20
	<i>Conseguenze per la politica della sicurezza dei mangimi</i>	21
	<i>Conseguenze sull'innovazione</i>	21
	<i>Conseguenze sull'ambiente</i>	22

V.	OPZIONI ALTERNATIVE PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEI MANGIMI	22
	<i>Elenchi di materie prime per mangimi</i>	22
	<i>Azioni relative ai processi di produzione</i>	22
	<i>L'impostazione del Codex Alimentarius</i>	23
	<i>Codici di buona pratica</i>	23
VI.	ORIENTAMENTO STRATEGICO	24
	<i>Giustificazione logica</i>	24
	<i>Misure da prendere</i>	25
	<i>Situazione legislativa attuale in relazione ai mangimi</i>	27

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE
SULLA FATTIBILITÀ DI UN ELENCO POSITIVO DI MATERIE PRIME
PER MANGIMI

SINTESI

Nel corso della procedura di conciliazione relativa all'adozione della direttiva 2002/2/CE che ha modificato le norme relative all'etichettatura dei mangimi composti, il Consiglio e il Parlamento hanno convenuto un considerando che recita:

"Sulla base di uno studio di fattibilità, la Commissione presenterà una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio, entro il 31 dicembre 2002, accompagnata da una proposta adeguata per l'elaborazione di un elenco positivo, prendendo in considerazione le conclusioni della relazione".

La Commissione ha reagito a tale affermazione ritenendo che essa riguardi il suo diritto di iniziativa e ha emesso una dichiarazione per registrazione da parte del comitato di conciliazione. Nella stessa dichiarazione la Commissione ha inoltre attirato l'attenzione sulla complessità della definizione di un tale elenco positivo.

Nella presente relazione si chiarisce il concetto di elenco positivo di materie prime per mangimi: si tratta di un elenco esclusivo di materie prime che in seguito a valutazione sono considerate sicure per la salute degli esseri umani e degli animali e che possono pertanto essere utilizzate negli alimenti per animali. Ciò significa che gli operatori del settore possono utilizzare esclusivamente le materie prime per mangimi incluse nell'elenco.

Vengono inoltre analizzate le conseguenze dell'adozione di un tale elenco da parte dell'Unione europea in relazione al commercio, all'etichettatura, alla diversità nazionale e regionale e all'innovazione nel settore dei mangimi e all'ambiente, con particolare illustrazione delle implicazioni per la sicurezza di mangimi e alimenti.

Nella relazione si esaminano le varie modalità volte a garantire la sicurezza dei mangimi quali, ad esempio, gli elenchi di materie prime per mangimi, la legislazione relativa ai processi di produzione e i codici di buona pratica che devono essere seguiti dagli operatori del settore dei mangimi.

Da ultimo, la relazione conclude che l'elaborazione di un elenco positivo non risulta decisiva per garantire la sicurezza dei mangimi. La Commissione, tuttavia, riconosce l'interesse di un elenco di mangimi ai fini del commercio, dell'etichettatura, della rintracciabilità e della prevenzione delle frodi.

La conclusione della relazione, pertanto, è che l'elaborazione di un elenco positivo non contribuisce alla sicurezza dei mangimi e, di conseguenza, la Commissione non presenterà una proposta volta all'elaborazione di un tale elenco.

Si ritiene che il miglioramento della sicurezza dei mangimi richieda misure volte:

- a fissare disposizioni per l'igiene dei mangimi

- a migliorare le disposizioni esistenti per i controlli sui mangimi;
- ad ampliare la portata della legislazione relativa all'elenco degli ingredienti il cui utilizzo è proibito nei mangimi;
- ad estendere gli elenchi non esclusivi esistenti di mangimi per finalità di etichettatura e rintracciabilità; e
- a rifondere le disposizioni relative all'etichettatura dei mangimi.

La Commissione ha già presentato una proposta in materia di controlli di alimento e mangimi, una proposta sull'igiene degli alimenti per animali e presenterà prossimamente altre iniziative su altri temi.

I. CONTESTO

Situazione legislativa corrente e futura relativa ai mangimi

1. La sicurezza dei mangimi è garantita da un corpus legislativo che forma un gruppo coerente di norme. Nell'allegato I è riportata una descrizione dettagliata della legislazione relativa ai mangimi.
2. Il regolamento CE/178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi dei requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare¹, la "legislazione alimentare generale", concerne le prescrizioni generiche sulla sicurezza degli alimenti per animali, la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi, l'attuazione del sistema di allarme rapido per i mangimi, la rintracciabilità, la reazione alle crisi e il ruolo della scienza nel garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
3. La legislazione esistente in materia di mangimi contiene un insieme completo di norme per settori differenti:
 - (a) Circolazione e utilizzo delle materie prime per mangimi e mangimi composti: le materie prime e i mangimi composti possono essere immessi in circolazione solo se di qualità sana, genuina e mercantile. Tali materie non devono rappresentare un pericolo per la salute degli animali o degli esseri umani o per l'ambiente e non possono essere immesse in circolazione in modo tale da fuorviare l'acquirente circa la reale identità del mangime. Talune materie prime specifiche per mangimi che devono essere sottoposte a una valutazione del rischio specifica devono ricevere l'approvazione per l'immissione sul mercato, ad esempio le proteine derivanti dalla fermentazione batterica.
 - (b) Elenco non completo di materie prime per mangimi: esiste un elenco non completo delle principali materie prime per mangimi utilizzate nell'Unione europea. Ciascuna materia prima per mangimi è descritta e accompagnata da una denominazione e dal livello di taluni costituenti. Sebbene l'elenco contenga le materie prime per mangimi utilizzate più comunemente, circa 166, è

¹ GUL 31, dell'1.2.02, pag. 1

necessario completare l'elenco al fine di migliorare la rintracciabilità e garantire un'etichettatura informativa. Al momento gli Stati membri consentono la circolazione di altre materie prime non elencate, a patto che siano sicure e non risultino fuorvianti per l'utente. Ciò può provocare discrepanze nei nomi e nelle caratteristiche di talune materie prime per mangimi.

- (c) Elenco negativo di materie prime per mangimi: a partire dal 1991 esiste un elenco di materie prime per mangimi che non possono essere utilizzate nei mangimi composti. Tale proibizione non era, tuttavia, applicabile in caso di utilizzo diretto di tali materie prime per mangimi. La base giuridica è stata modificata al fine di estendere la proibizione e la limitazione all'utilizzo diretto di tali materie prime per mangimi e della loro incorporazione nei mangimi composti.
- (d) Elenco positivo di additivi: la legislazione contiene le norme per l'autorizzazione, l'impiego e la commercializzazione degli additivi per mangimi.
- (e) Etichettatura e rintracciabilità: esistono disposizioni per l'etichettatura delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti, nonché degli additivi. Di recente le norme sono state modificate al fine di aggiungere, sull'etichetta di un mangime composto, l'elenco delle materie prime per mangimi con un'indicazione delle percentuali per peso, con una tolleranza di $\pm 15\%$. Non sono state elaborate prescrizioni di rintracciabilità per tutti i tipi di mangimi; solo per talune categorie era richiesta la rintracciabilità del processo di produzione prima dell'adozione della "legislazione alimentare generale".
- (f) Sostanze indesiderabili: a partire dal 1974 esiste una legislazione che prescrive i limiti massimi delle sostanze indesiderabili nei mangimi. La futura legislazione migliorerà il sistema corrente: essa proibisce la diluizione dei mangimi contaminati, fissa i limiti delle sostanze indesiderabili negli additivi (in precedenza i limiti erano solo per le materie prime per mangimi e per i mangimi composti) e introduce soglie per la presenza di sostanze indesiderabili che devono provocare l'intervento da parte della autorità competenti.
- (g) Controlli: sono stabiliti i principi che regolano l'organizzazione delle ispezioni ufficiali. La legislazione è stata modificata nel 2001, in particolare per introdurre una base giuridica per le misure di salvaguardia nei confronti dei paesi terzi e per le ispezioni in loco dell'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione all'interno e al di fuori della Comunità.
- (h) Condizioni per le aziende e gli intermediari che operano nel settore dei mangimi: la produzione e l'utilizzo di taluni mangimi richiede la registrazione presso le autorità competenti degli Stati membri, nonché il rispetto di talune condizioni. Per gli altri mangimi ritenuti sensibili, le aziende devono essere approvate dalle autorità competenti previa una verifica obbligatoria in loco e a condizione che rispettino condizioni particolarmente severe in relazione alle strutture e agli impianti, alle qualifiche del personale, al controllo della qualità, allo stoccaggio, alla documentazione, ai reclami e al ritiro dei prodotti. Non sono, tuttavia, contemplate prescrizioni di carattere igienico.

- (i) Sicurezza dei mangimi di origine animale: un nuovo regolamento ha rafforzato le prescrizioni di sicurezza per i sottoprodotti animali che possono essere utilizzati per i mangimi e sempre a condizione che rispettino le prescrizioni di sicurezza e siano prodotti da aziende che rispettano condizioni specifiche.
4. Negli ultimi decenni si sono verificati sviluppi significativi nella produzione, nella commercializzazione e nel controllo degli alimenti. La Commissione ha, tuttavia, individuato alcune aree nelle quali sono necessari interventi per migliorare la sicurezza degli alimenti; in particolare è necessario aggiornare i seguenti settori della legislazione esistente:
- (a) *igiene dei mangimi*: una proposta di regolamento che fissa le prescrizioni per l'igiene dei mangimi rappresenta una pietra miliare nel campo della sicurezza alimentare. Tale proposta estenderà la registrazione da parte delle autorità competenti a tutti gli operatori del settore dei mangimi e fisserà l'obbligo per gli operatori del settore dei mangimi, diversi da quelli che operano presso la produzione principale, di rispettare i principi dell'HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). La proposta incoraggia lo sviluppo di linee guida nazionali per le buone pratiche in campo agricolo e per l'applicazione di un sistema HACCP e contempla l'elaborazione di guide comunitarie.
 - (b) *Elenco negativo di materie prime per mangimi*: l'elenco negativo di materie prime per mangimi deve essere completato secondo la procedura di comitologia in ossequio alla nuova base giuridica. Ciò consentirà di proibire o limitare in modo efficace l'utilizzo delle materie prime per mangimi che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti. La procedura di comitologia garantisce flessibilità ed efficienza per estendere l'elenco delle materie prime che non devono essere autorizzate.
 - (c) *Etichettatura, rintracciabilità e autorizzazione delle materie prime per mangimi*: rifondere la legislazione sulle materie prime per mangimi e i mangimi composti al fine di adattare le procedure di approvazione a talune categorie di materie prime per mangimi in ottemperanza alla nuove responsabilità dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (AESA) (ad esempio, le bioproteine), di armonizzare le prescrizioni relative all'etichettatura, di rimuovere talune deroghe alle prescrizioni in materia di etichettatura, di introdurre disposizioni circa le affermazioni nutrizionali. È inoltre prevista la possibilità di estendere l'attuale elenco non completo di materie prime per mangimi per mezzo della procedura di comitologia. Tali disposizioni consentiranno agli utenti di disporre di informazioni più accurate sull'etichetta e agevoleranno le prescrizioni di rintracciabilità contenute nella "legislazione alimentare generale", nonché il ritiro dei prodotti che potrebbero avere effetti nocivi sulla salute umana, sulla salute animale e sull'ambiente.
 - (d) *Controlli*: nel febbraio 2003 la Commissione ha adottato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai controlli ufficiali degli alimenti per animali e dei generi alimentari che sostituirà la direttiva 95/53/EC e ha fissato i principi che regolano l'organizzazione delle ispezioni ufficiali nel campo della nutrizione animale. Tale proposta rappresenta una legislazione completa che rifonde differenti prescrizioni per i controlli, introduce una strategia armonizzata a livello comunitario in materia

di elaborazione e sviluppo dei sistemi di controllo nazionali e migliora l'efficienza dei servizi di controllo della Commissione e degli Stati membri.

Scopo della presente relazione

5. La direttiva 2002/2/CE ha modificato le norme relative all'etichettatura dei materiali per mangimi negli alimenti composti per animali. In termini generali, è ora richiesto l'elencazione delle materie prime per mangimi integrata dall'indicazione, in ordine discendente, delle percentuali per peso. Per quanto riguarda tali percentuali, è consentita una tolleranza di circa il 15% del valore dichiarato.
6. Nel corso della procedura di conciliazione relativa all'adozione della presente direttiva il Consiglio e il Parlamento hanno convenuto di inserire un considerando che recita: "Sulla base di uno studio di fattibilità, la Commissione presenterà una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio, entro il 31 dicembre 2002, accompagnata da una proposta adeguata per l'elaborazione di un elenco positivo, prendendo in considerazione le conclusioni della relazione".
7. In tale contesto la Commissione ha emesso la dichiarazione che segue per registrazione da parte del comitato di conciliazione:

"La Commissione dichiara di non poter garantire che sarà possibile rispondere alla richiesta formulata al considerando 10, lettera a), che interessa anche il suo diritto di iniziativa.

La Commissione insiste sul fatto che la costituzione di un elenco positivo è una questione complessa nella quale sono coinvolti gli Stati membri e le parti interessate. Per tale motivo, la Commissione ha avviato uno studio di fattibilità sulla costituzione di un elenco positivo di materie prime per mangimi. La Commissione trasmetterà una relazione sui risultati dello studio al Consiglio e al Parlamento europeo entro il 31 dicembre 2002. Alla luce dei risultati di detto studio, la Commissione intende presentare adeguate proposte a tempo debito".²

Il concetto di un elenco positivo di materie prime per mangimi

8. Un elenco positivo di materie prime per mangimi è un elenco esclusivo di materie prime che in seguito a valutazione sono considerate sicure per la salute degli esseri umani e degli animali e possono essere pertanto utilizzate nei mangimi per animali. Ciò significa che gli operatori del settore dei mangimi possono utilizzare esclusivamente le materie prime per mangimi incluse nell'elenco.
9. Prima della legislazione relativa ai mangimi a livello europeo, taluni Stati membri quali la Germania, la Danimarca e la Svezia avevano elenchi positivi. La direttiva 96/25/CE proibisce misure nazionali più restrittive. Di recente, la Germania ha elaborato un elenco al fine di rendere obbligatoria un'autorizzazione per tutte le materie prime per mangimi utilizzate negli alimenti per animali. L'elenco tedesco, tuttavia, si applica agli operatori esclusivamente su base volontaria, dato che la legislazione comunitaria non consente l'attuazione di elenchi effettivamente positivi negli Stati membri.

² GU C 27, del 31.1.02, pag. 2

10. Elenchi di materie prime mangimi sono inoltre utilizzati in paesi non CE, quali la Svizzera, gli Stati Uniti (l'elenco AAFCO³) e il Canada. Tuttavia l'unico elenco positivo (vale a dire esclusivo e giuridicamente vincolante) è quello della Svizzera.
11. Negli anni '70, la finalità della legislazione CE relativa ai mangimi nell'ambito della politica agricola comune era quella di garantire la trasparenza all'interno della catena dei mangimi, migliorando al tempo stesso la qualità della produzione agricola, in particolare dei prodotti zootecnici. La direttiva 77/101/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1976, sostituita in seguito dalla direttiva 96/25/CE, riconosceva che gli Stati membri avevano ancora tradizioni differenti circa la regolamentazione della commercializzazione delle materie prime e consentiva loro di contemplare deroghe in taluni casi.
12. La direttiva 96/25/CE ha fornito una definizione armonizzata di materie prime per mangimi: "i diversi prodotti di origine vegetale o animale, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, comprendenti o no additivi, destinati ad essere impiegati per l'alimentazione degli animali per via orale, direttamente come tali o previa trasformazione, per la preparazione di mangimi composti oppure come supporto delle premiscele". Nella stessa direttiva si chiarisce inoltre, al considerando 8, che il termine "mangimi per animali" può essere utilizzato nella legislazione CE come termine avente portata generale che copre tutte le materie prime per mangimi e i mangimi composti.
13. Nella presente relazione si utilizzerà il termine "materie prime per mangimi", secondo la definizione data nella direttiva 96/25/CE. Gli additivi utilizzati nei mangimi, pertanto, non rientrano in tale definizione e non sono inclusi nelle discussioni relative all'elenco delle materie prime per mangimi.

Lo studio di fattibilità

14. Il 7 giugno 2001 la Commissione ha pubblicato un bando generale di gara n.2001/S 107-072830 relativo alla valutazione della fattibilità di un elenco positivo di alimenti per animali autorizzati a livello comunitario. L'intenzione era quella di valutare tale fattibilità attraverso la descrizione di varie opzioni per la creazione e la gestione (nonché la modifica) dell'elenco, nonché le risorse richieste per una corretta attuazione. Dovevano inoltre essere inseriti i vantaggi e gli svantaggi delle varie opzioni. Sono state richieste le seguenti informazioni:
 - Contesto: informazioni su altri elenchi positivi di materie prime per mangimi già esistenti, che con la descrizione degli enti responsabili di tali elenchi, dei principi, degli obiettivi, delle procedure di elaborazione e gestione, ecc.
 - Svariate opzioni per la preparazione e l'elaborazione dell'elenco: principi, obiettivi, stato, criteri per la modifica dell'elenco, criteri per la descrizione dei prodotti contenuti nell'elenco, livello di dettaglio delle informazioni, ecc.

³ L'elenco della *Association of American Feed Control Officials* (AAFCO) è incorporato nella legislazione relativa ai mangimi in tutti gli Stati degli USA ad eccezione dell'Alaska. Sebbene il Canada, Porto Rico e Costa Rica siano membri dell'AAFCO, i loro sistemi giuridici sono differenti da quelli degli Stati Uniti e essi possono, pertanto, avere un proprio elenco ufficiale.

- Gestione dell'elenco (svariate opzioni): manutenzione, accessibilità, meccanismi per la modifica dell'elenco, supporto elettronico, ecc.
 - Risorse (svariate opzioni): dati precisi circa le risorse umane, economiche e tecniche necessarie per la manutenzione dell'elenco.
15. È possibile consultare tale studio di fattibilità presso il sito Web della Direzione generale per la Salute e tutela dei consumatori.

Finalità della presente relazione

16. Con la presente relazione la Commissione adempie al suo obbligo di cui alla direttiva 2002/2/CE nei confronti del Parlamento e del Consiglio. Prendendo in considerazione lo studio di fattibilità appena citato, la relazione esprime il parere della Commissione circa la portata di un eventuale elenco positivo di materie prime per mangimi, le conseguenze di un tale elenco sulla politica della sicurezza dei mangimi e sul commercio.

II. PRESCRIZIONI PER UN ELENCO POSITIVO

Preambolo

17. Nel presente capitolo si esaminano le prescrizioni che un elenco positivo potrebbe rispettare al fine di divenire operativo. Vengono presi in considerazione svariati parametri: esclusività, categorie di materie prime per mangimi, criteri per l'autorizzazione, etichettatura, caratteristiche nutrizionali, definizione dei mangimi, metodo di produzione e utilizzo dell'elenco per animali non destinati alla produzione alimentare.

Elenco esclusivo

18. Un elenco esclusivo deve fare riferimento a tutti i prodotti utilizzati nell'ambito della Comunità quali materie prime per mangimi per animali, a prescindere dalla portata della produzione o della commercializzazione. L'elenco positivo, se adottato, deve essere applicato in tutti gli Stati membri.
19. La portata e il livello di dettaglio dell'elenco positivo dipenderà dagli obiettivi. Se l'unico obiettivo è la sicurezza dei mangimi, non è necessario prendere in considerazione taluni aspetti, quali la necessità di applicare l'elenco agli animali non destinati alla produzione alimentare oppure il livello di differenziazione tra le differenti materie prime per mangimi. Se la finalità consiste inoltre nell'agevolare il commercio, si dovrà prendere in considerazione l'etichettatura. L'attuazione della direttiva 2002/2/CE impone l'obbligo di elencare tutte le materie prime per mangimi presenti nei mangimi composti con il loro nome specifico. L'obbligo di elencare le materie prime per mangimi sull'etichetta agevolerà inoltre l'attuazione delle prescrizioni di rintracciabilità contemplate nella legislazione alimentare generale, ma allo stesso tempo richiederà un elenco armonizzato dettagliato delle materie prime per mangimi.

Categorie di materie prime per mangimi

20. In linea di principio, la scelta delle categorie non ha alcuna conseguenza a livello della sicurezza: la base per la scelta delle categorie consiste nell'agevolare al massimo la gestione dell'elenco, limitando al tempo stesso per quanto possibile la confusione per gli utenti, ricordando che l'obbligo giuridico di elencare le materie prime per mangimi sull'etichettatura richiederebbe un elevato livello di dettaglio nelle informazioni presentate.
21. Nella direttiva 96/25/CE sono fissate 12 categorie. Gli attuali elenchi di materie prime per mangimi in Germania e Svizzera sono basati sulla stessa struttura fondamentale utilizzata nella direttiva 96/25/CE; entrambi gli elenchi contano 18 categorie. L'elenco AAFCO (Association of American Feed Control Officials) contiene 35 categorie, ma queste comprendono sostanze o microrganismi che nell'UE sono considerati additivi.
22. Nell'elaborare un quadro di riferimento per l'elenco è essenziale che l'impostazione generale sia pratica e pragmatica, anziché teorica. L'elenco tedesco e quello nordamericano sono esempi di un'impostazione pratica che offre spazio alla flessibilità nelle aree critiche di denominazione. L'elenco tedesco contiene quelle che possono essere definite categorie "generiche", vale a dire categorie nelle quali è possibile elencare mangimi che presentano uno stato di sicurezza potenzialmente simile, ma la cui descrizione risulterebbe eccessivamente complicata. Tale impostazione è utilizzata per i foraggi, ma anche per le materie prime per mangimi derivanti dalla produzione di alimenti destinati all'alimentazione umana. Nell'elenco tedesco si presuppone che tali prodotti siano sicuri a meno che non si applichino altri regolamenti.
23. I foraggi aumenterebbero la complessità dell'elenco, sebbene per finalità legate alla sicurezza dei mangimi essi debbano essere elencati esclusivamente in categorie generiche. Nella maggior parte dei casi, tali mangimi non presentano di per sé che pochi o addirittura alcun rischio per la sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sebbene una manipolazione, uno stoccaggio o una conservazione non corretti possano comprometterne la sicurezza. L'elenco dovrà, pertanto, riflettere tale circostanza. La presenza di erbe infestanti nei foraggi e di sostanze indesiderabili derivanti dalla lavorazione dovrà essere regolata dalla legislazione sulle sostanze indesiderabili. È opportuno notare come l'elenco canadese non comprenda i foraggi freschi o insilati, sebbene contenga informazioni dettagliate su un ampio numero di foraggi secchi e grossolani. Ciò riflette l'importanza dell'elenco per i prodotti commercializzati.
24. Con poche eccezioni, l'attuale elenco fissato dalla direttiva 96/25/CE non comprende le materie prime per mangimi umide o liquide. Tali prodotti sono in genere sottoprodotti (o co-prodotti) delle industrie di lavorazione degli alimenti e delle bevande che sono utilizzati come alimenti per animali e che hanno dato prova di essere sicuri nel corso del tempo.
25. I mangimi di origine animale sono regolati da due gruppi di legislazioni specifiche: la legislazione generale sugli alimenti per animali da un lato, e la legislazione veterinaria dall'altro. Per prevenire divergenze tra la legislazione circa gli alimenti per animali e la legislazione veterinaria è necessario elaborare una categoria specifica

per tali prodotti con un meccanismo flessibile di aggiornamento dell'elenco in base alle disposizioni pertinenti contenute nella legislazione veterinaria.

Criteri per l'autorizzazione.

26. Al fine di rispettare la legislazione CE, un mangime che deve essere incluso nell'elenco dovrà rispettare i seguenti criteri:
- non deve avere effetti nocivi sulla salute umana, sulla salute animale e sull'ambiente;
 - non deve fuorviare l'utente;
 - non deve danneggiare il consumatore intaccando le caratteristiche distintive dei prodotti animali;
 - il suo normale consumo non deve essere svantaggioso per gli animali dal punto di vista nutrizionale.
27. In aggiunta a tali prescrizioni di base, la natura della materia prima per mangimi deve essere nota con sufficiente precisione per garantire che possa essere individuata correttamente e che la sua natura sia coerente nel corso del tempo.
28. Nell'approvare le materie prime per mangimi da inserire nell'elenco si dovrà dare particolare importanza alla sicurezza del mangime, anziché al suo valore nutrizionale, dato che questo non deve costituire il fondamento razionale per la somministrazione di taluni mangimi agli animali. Ad esempio, i prodotti possono avere proprietà benefiche, quali l'aumento della massa, che non sono strettamente nutrizionali. Tale valutazione scientifica del rischio, tuttavia, non può essere l'unica base o la base più appropriata sulla quale approvare le materie prime per mangimi in tutti i casi. È possibile prendere legittimamente in conto, caso per caso, altri fattori legati a considerazioni sociali, economiche e al benessere degli animali.

Etichettatura

29. La direttiva 2002/2/CE che modifica la direttiva 79/373/CEE del Consiglio relativa alla circolazione dei mangimi composti stabilisce che, a partire dal 6 novembre 2003, tutte le materie prime per mangimi utilizzate nei mangimi composti per gli animali destinati alla produzione alimentare devono essere elencate con i loro nomi specifici e in ordine decrescente delle percentuali rispetto al peso presente nel mangime composto. Per quanto riguarda le percentuali, è consentita una tolleranza del +/-15% del valore dichiarato. Per gli animali non destinati alla produzione alimentare è possibile sostituire il nome specifico della materia prima per mangimi con il nome della categoria alla quale la materia prima per mangimi appartiene.
30. L'etichettatura dei mangimi richiede una certa standardizzazione dei nomi dei mangimi al fine di non presentare informazioni fuorvianti per gli utenti. Il nome del mangime deve essere il nome comune da utilizzare nelle etichette, sui documenti di accompagnamento e nell'altra documentazione.
31. Si sostiene che se l'unico obiettivo fosse costituito dalla sicurezza dei mangimi, non sarebbe necessario differenziare tra numerose diverse materie prime per mangimi. Ad esempio, patate intere, prodotti liquidi a base di patate, miscele di patate

schiacciate e pelli, pezzi di patate e bucce di patate potrebbero tutti ricevere uno stesso nome generico (ad es. "patate e sottoprodotti delle patate"). Ciò non è completamente vero in tutti i casi: gli animali consumano piante e parti di piante nelle quali la concentrazione di tossine e sostanze indesiderabili può essere differente ed è pertanto necessario differenziare tali prodotti. L'impostazione basata sulla sicurezza dei mangimi non rifletterebbe l'innovazione e gli sviluppi nella lavorazione in numerose di tali industrie e non risulterebbe adatta per finalità di commercio ed etichettatura. Essa non consentirebbe altresì ai potenziali acquirenti di differenziare tra materie prime per mangimi derivate dallo stesso processo di produzione, ma aventi composizione e valore nutrizionale differenti. Ad esempio, risulta importante differenziare tra la polpa dell'uva e i semi dell'uva, tra i mangimi di glutine di granturco e le farine di glutine di granturco, tra le bucce di patate e le patate sbucciate. In pratica, risulta utile ai fini dell'etichettatura che le principali materie prime per mangimi siano specificate singolarmente, sebbene sia probabilmente necessario istituire una categoria per sostanze "varie" oppure "altri prodotti" al fine di rispondere ad alcune esigenze secondarie. L'istituzione di una categoria generica garantirebbe la necessaria flessibilità nel caso di sottoprodotti nuovi o differenti. Tali nuovi prodotti non dovrebbero rimanere a lungo nella categoria "varia" che potrebbe rappresentare semplicemente un "livello d'ingresso" prima di un'elencazione separata.

32. Talune materie prime per mangimi simili o identiche sono etichettate e commercializzate con nomi differenti all'interno della Comunità, mentre in taluni casi è possibile che sia utilizzato lo stesso nome per materie prime per mangimi differenti. Il mancato riconoscimento di tale situazione potrebbe comportare una discriminazione nei riguardi di talune materie prime per mangimi che hanno dato prova di un uso sicuro nel corso del tempo e produrre una distorsione nel commercio. Si dovranno inoltre prendere in considerazione i nomi locali quando questi differiscono dai nomi generalmente accettati, a patto che le materie prime per mangimi siano simili sotto tutti gli altri punti di vista. Si tratta di una sfida importante e non si devono sottovalutare i problemi che una tale impostazione comporta.

Caratteristiche nutrizionali

33. Gli attuali elenchi di mangimi contengono riferimenti a talune caratteristiche nutrizionali, ad esempio nella direttiva 96/25/CE è contenuta la seguente specifica per la farina di estrazione (di semi) di soia decorticata e tostata: "tenore massimo di fibra grezza 8%". Gli elenchi AAFCO e quello svizzero sono molto più dettagliati della direttiva 96/25/CE e contengono specifiche nutrizionali necessarie ai fini del commercio e dell'etichettatura e per proteggere dalle frodi, ma non ai fini della sicurezza. Tali specifiche sono intese in primo luogo a differenziare un mangime dall'altro, sia quale aiuto agli acquirenti che per la prevenzione delle frodi. In taluni Stati membri sono stati elaborati e sono utilizzati elenchi di materie prime per mangimi che contengono informazioni molto più dettagliate sulle caratteristiche nutrizionali. Tali elenchi, tuttavia, sono utilizzati principalmente per finalità di formulazione dei mangimi. Non esiste alcuna giustificazione per l'inserimento di riferimenti alle caratteristiche nutrizionali specifiche a meno che non sia chiaramente necessario differenziare una materia prima per mangimi da un'altra, a meno che ciò non sia giustificato per finalità di sicurezza.

Definizione del mangime e metodo di produzione

34. La definizione del mangime deve descrivere in modo non ambiguo la natura biologica (specie o formula chimica, pianta o parte di animale utilizzata) e il processo al quale la materia prima per mangimi è stata sottoposta. Al fine di non recare pregiudizio alla libera circolazione e all'uso delle materie prime per mangimi, la definizione deve riflettere l'ampia gamma di processi e la vasta terminologia utilizzata nell'Unione europea.
35. Al fine di produrre un elenco completo di definizioni è necessario esaminare sia la gamma delle materie prime per mangimi disponibili che i processi ai quali esse sono sottoposte. L'elenco AAFCO contiene oltre 250 differenti termini e definizioni correlate e relative alle materie prime per mangimi (ad esempio grano, crusca, ecc.) e ai processi (ad esempio estrusione, macinatura a secco, ecc.). Per contro, nella direttiva 96/25/CE sono elencate solo 17 definizioni.
36. La sicurezza di una materia prima per mangimi può essere influenzata tanto dalla lavorazione alla quale è sottoposta, quanto dalla natura e dalla qualità del materiale originale. L'inserimento di un mangime in un elenco positivo deve, pertanto, essere accompagnato da una descrizione del processo applicato. A prima vista taluni di questi processi appaiono essere relativamente standard, ad esempio "essiccato", ma anche questo non è un processo standard e i cambiamenti nella quantità e nella durata del calore applicato possono influenzare in modo significativo la qualità e la sicurezza di un mangime. Si tratta chiaramente di un problema complesso quando è richiesta una classificazione orientata alla sicurezza. L'effetto della lavorazione sulla sicurezza di un particolare mangime deve essere il principio di base per determinare il grado di dettaglio richiesto. Si noti, tuttavia, che in generale gli incidenti dovuti ai mangimi sono legati a pratiche di produzione attuate in modo non corretto. Tali problemi possono essere superati grazie a una rigorosa attuazione dei principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) e da corrette pratiche di produzione.

Animali non destinati alla produzione alimentare

37. Attualmente la direttiva 96/25/CE e l'altra legislazione comunitaria nel settore della nutrizione animale non compie una distinzione tra i mangimi per gli animali non destinati alla produzione alimentare e i mangimi per gli animali destinati alla produzione alimentare. Esistono, tuttavia, norme specifiche per i mangimi per gli animali non destinati alla produzione alimentare, quali disposizioni specifiche per l'etichettatura e la presentazione o l'autorizzazione dei mangimi, intese a soddisfare talune finalità nutrizionali particolari per gli animali da compagnia. Si noti che la legislazione veterinaria consente l'utilizzo di talune materie prime per mangimi di origine animale, che sono proibite per gli animali destinati alla produzione alimentare, per l'alimentazione di animali non destinati alla produzione alimentare.
38. In aggiunta a quanto esposto in precedenza, i produttori di alimenti per gli animali da compagnia utilizzano un certo numero di materie prime per mangimi che non sono utilizzate da altri produttori di mangimi o dai produttori zootecnici. Tali materie comprendono i sottoprodotti dei mattatoi ed un'ampia gamma di materie prime per mangimi particolari, comprese noci, insetti, gusci di crostacei, plancton (fresco o essiccato), ecc. Molte di queste sostanze sono utilizzate da lungo tempo.

39. I produttori di alimenti per animali da compagnia affermano che dato che non fanno parte della catena alimentare umana, gli alimenti per animali da compagnia non pongono alcun rischio per la sicurezza degli alimenti per il consumo umano. L'inserimento di tali alimenti in un elenco positivo elaborato per finalità di sicurezza alimentare era, pertanto, discutibile. Tale impostazione sembra essere stata adottata nell'elaborazione degli elenchi tedesco e svizzero. Per contro, l'elenco AAFCO contiene la descrizione dei mangimi approvati, in taluni casi in modo esclusivo, per la produzione di alimenti per animali da compagnia.

III. ELABORAZIONE E MANUTENZIONE DI UN ELENCO POSITIVO

Elaborazione di un elenco iniziale

40. L'elaborazione di un elenco positivo iniziale comporta i seguenti passi:
- la procedura di compilazione di un elenco è estremamente tecnica e richiede per essere realizzata al meglio l'intervento di esperti in settori differenti della nutrizione animale e di paesi differenti;
 - richiede la valutazione di sicurezza da parte di un organo competente (AESA);
 - richiede una decisione giuridicamente vincolante su tutti gli operatori del settore dei mangimi. La decisione circa l'elenco positivo dovrà prendere in considerazione non solo la valutazione del rischio, ma anche altri fattori legittimi.
41. L'attuale legislazione comunitaria sui materiali per mangimi non consente l'elaborazione di un elenco positivo. L'adozione di una base giuridica per un elenco positivo richiederebbe pertanto un regolamento/una direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio da adottare con procedure di codecisione.

Manutenzione dell'elenco positivo

42. È chiaro che un elenco di materie prime per mangimi non può essere un documento statico. Si dovrà definire un meccanismo flessibile per l'approvazione e il ritiro di materie prime per mangimi dall'elenco.
43. In Svizzera si registrano circa 20 richieste all'anno di approvazione di nuovi mangimi e del loro inserimento nell'elenco ufficiale che contiene già oltre 300 mangimi. Circa metà delle richieste viene respinta, in genere sulla base della mancanza di informazioni o della generica inadeguatezza della materia prima per mangimi proposta. Sebbene risulti difficile estrapolare tali cifre per l'intera Unione europea, appare ragionevole supporre che a livello dell'UE si registrerà un numero significativamente più elevato di richieste ogni anno. Paesi quali la Francia, la Spagna, l'Italia, i Paesi Bassi, la Germania e il Regno Unito hanno industrie di mangimi altamente innovative su una scala ben più grande di quella della Svizzera.
44. I lunghi tempi necessari per l'inserimento di una materia prima per mangimi nell'elenco rappresentano un disincentivo all'utilizzo di numerose materie prime per mangimi ed avrebbero pertanto un effetto negativo sulla produzione zootecnica, sul commercio e sull'ambiente. Negli Stati Uniti sono necessari almeno 12 mesi perché

un mangime sia classificato come GRAS⁴, sebbene i tempi possono essere ancora più lunghi in talune circostanze.

45. Le informazioni presentate dal richiedente per l'approvazione devono essere proporzionate al rischio. Un certo grado di flessibilità può risultare appropriato per la maggior parte delle materie prime per mangimi, mentre altre possono richiedere informazioni più dettagliate. La direttiva 82/471/CEE⁵ contempla un sistema speciale di autorizzazione per talune fonti di proteine che sono prodotte utilizzando determinate tecnologie.
46. I sistemi esistenti quali quello svizzero e quello statunitense attuano un elenco provvisorio sperimentale. Tale sistema consente di utilizzare e commercializzare prima della concessione della piena autorizzazione quelle materie prime per mangimi che presentano un basso rischio e che hanno elevate probabilità di essere approvate ed accettate in modo provvisorio. La decisione di avviare una richiesta su tale binario "accelerato" è basata su una valutazione iniziale del rischio che la nuova materia prima per mangimi pone con ogni probabilità agli animali o ai consumatori dei prodotti animali. Prendendo in considerazione l'esperienza con la direttiva 70/524/CEE, l'autorizzazione provvisoria delle materie prime per mangimi può risultare problematica a lungo termine, qualora la valutazione finale comporti il ritiro della materia dall'elenco.
47. È stato fatto riferimento all'impiego di materie prime per mangimi all'interno dell'UE che sono spesso disponibili solo in quantità limitate, o su base irregolare, e che sono utilizzate solo localmente. La ricerca dell'approvazione per tali materie prime per mangimi può risultare sproporzionata rispetto al loro impiego, con effetti potenzialmente negativi sui sistemi zootecnici e sull'ambiente. Una strategia consiste nell'adottare il principio di sussidiarietà in relazione alle materie prime per mangimi che sono disponibili e utilizzate solo all'interno di una regione o di un singolo Stato membro. Ogni eventuale procedura locale di approvazione deve adottare gli stessi principi relativi alla sicurezza, all'etichettatura, ecc. applicati a livello dell'UE. Qualora la particolare materia prima per mangimi sia commercializzata o utilizzata al di fuori della regione locale o dello Stato membro per il quale è stata garantita l'approvazione, sarà richiesta la piena approvazione dell'UE come descritto in precedenza. Tale impostazione è stata adottata negli Stati Uniti, dove l'elenco AAFCO è utilizzato per finalità normative e per il commercio in tutti gli Stati, ma dove i singoli Stati possono approvare mangimi aggiuntivi che sono prodotti e utilizzati esclusivamente all'interno di quello Stato.

IV. CONSEGUENZE DI UN ELENCO POSITIVO

Stato degli elenchi esistenti

48. Prima della legislazione europea in materia di mangimi taluni Stati membri hanno elaborato elenchi positivi. Tali elenchi, tuttavia, non soddisfano le attuali esigenze del settore dei mangimi, visto che l'innovazione nell'industria dei mangimi ha incorporato numerosi nuovi mangimi al fine di migliorare l'efficienza e di ridurre i costi. Tali elenchi erano applicabili in uno Stato membro con sistemi di produzione e

⁴ Generally Recognised As Safe, riconosciuto generalmente sicuro.

⁵ GU L 213, del 21.7.1982, pag. 15.

condizioni meteorologiche limitate che non possono rappresentare l'ampia gamma della produzione nell'Unione europea.

49. Gli elenchi utilizzati in altri paesi non UE, quali gli Stati Uniti, non sono in realtà elenchi giuridicamente vincolanti. Lo stesso vale per l'attuale elenco tedesco. Per tale motivo risulta difficile estrapolare le conseguenze dell'attuazione di un elenco positivo a livello dell'UE. Un esempio di elenco veramente positivo è quello svizzero.
50. L'elenco svizzero contiene oltre 300 materie prime per mangimi mentre, ad esempio, un gruppo di esperti costituito per preparare la direttiva 96/25/CE ha individuato al momento 620 materie prime per mangimi. La produzione svizzera è orientata principalmente ai prodotti lattiero-caseari, alla carne di manzo e a quella suina. I livelli delle altre produzioni, quali la carne di pollame e le uova, sono estremamente bassi e il paese deve ricorrere alle importazioni. Tali esempi mostrano che l'attuazione di un elenco positivo nell'UE appartiene a un'altra scala di grandezza e di complessità.
51. L'elenco positivo svizzero non ha impedito un'incidenza significativa di BSE in quel paese. È impossibile includere in un elenco positivo migliaia di prodotti differenti, preparati in luoghi differenti, con tecnologie differenti e che possono avere uno stato di sicurezza e caratteristiche nutrizionali e tecniche differenti. Per tali motivi, l'elenco positivo è semplificato e i prodotti sono raggruppati in base alla potenziale somiglianza nello stato di sicurezza. Tale semplificazione non può garantire la sicurezza alimentare in tutti i casi. In modo analogo, si pone la questione che un prodotto elencato debba essere preparato nel rispetto di condizioni igieniche adeguate. L'attuazione del sistema di allarme rapido e i recenti scandali nel settore dei mangimi hanno mostrato che, nella maggior parte dei casi, all'origine del problema non era la materia prima per mangimi in sé, quanto la contaminazione con sostanze non consentite nella nutrizione animale avvenuta durante la produzione, lo stoccaggio e il trasporto. La contaminazione dello sciroppo di glucosio con ormoni (acetato di medrossiprogesterone), ad esempio, è un problema di residui di sostanze proibite in una materia prima per mangimi. Lo sciroppo di glucosio è di per sé una materia prima per mangimi sicura che è stata contaminata da una sostanza non autorizzata nei mangimi.

Rintracciabilità e etichettatura

52. Secondo i principi della legislazione alimentare generale contemplati nel regolamento CE/178/2002, la rintracciabilità dei mangimi deve essere fissata in tutte le fasi della produzione, della lavorazione e della distribuzione. Gli operatori del settore dei mangimi devono essere in grado di identificare qualsiasi persona dalla quale siano stati riforniti di mangimi e gli operatori ai quali essi hanno fornito i loro prodotti. La legislazione alimentare generale riconosce inoltre il legame tra l'etichettatura e la rintracciabilità quando afferma che i mangimi devono essere identificati o etichettati in modo adeguato al fine di agevolarne la rintracciabilità. Tali disposizioni saranno applicabili a partire dal gennaio 2005.
53. Nel quadro legislativo corrente, la direttiva 95/69/CE comprende prescrizioni relative alla rintracciabilità per taluni stabilimenti che utilizzano o producono determinate materie prime per mangimi e additivi. La direttiva 2002/2/CE, che modifica la direttiva 79/373/CEE del Consiglio relativa alla circolazione dei mangimi composti

ha introdotto l'obbligo di inserire un numero di lotto sull'etichetta, l'imballaggio, il contenitore o in qualsiasi documento accompagnatorio (nei prodotti sfusi) dei mangimi composti. La direttiva 96/25/CE non contempla una disposizione simile per le materie prime per mangimi; il numero di lotto è richiesto solo per talune categorie di materie prime per mangimi. In aggiunta a ciò, taluni operatori sono esentati da determinate disposizioni relative all'etichettatura.

54. I sistemi di rintracciabilità, pertanto, devono essere in grado di collegare un unico lotto di mangimi con le informazioni relative al luogo e al momento di produzione e alla fonte delle materie prime per mangimi utilizzate lungo l'intera catena alimentare. Chiaramente i sistemi di rintracciabilità sono potenzialmente molto efficaci nel migliorare la sicurezza dei mangimi e degli alimenti. Un elenco efficace e completo delle materie prime per mangimi (non specificamente un elenco positivo nel significato adottato nella presente relazione) può agevolare tale processo, dato che consentirebbe l'utilizzo dei nomi di mangimi e di descrizioni precise nell'ambito dell'intera catena e si applicherebbe a un numero di mangimi ben più vasto rispetto a quelli presenti nell'elenco corrente. Anche coloro che si oppongono all'elaborazione di un elenco positivo affermano che accoglierebbero con favore lo sviluppo di un elenco completo per finalità di etichettatura.

Conseguenze per il commercio – panoramica del settore dei mangimi

55. Il valore della produzione zootecnica (che ammonta a 108.369 milioni di euro) rappresenta il 41% della produzione agricola complessiva dell'UE-15, che ammontava a 267.019 milioni di euro nel 1999⁶.
56. Nel 2001 il consumo di mangimi nell'UE è stato di circa 394 milioni di tonnellate. La metà era costituita da foraggio e foraggi grossolani prodotti in azienda, il 10% era costituito da cereali prodotti in azienda che possono essere potenzialmente commercializzati, il 10% da materie prime per mangimi acquistate e il 30% da mangimi composti di origine industriale. Cfr. figura 1 dell'allegato.
57. Negli ultimi anni il livello di mangimi commercializzati (figura 2 dell'allegato) è rimasto stabile intorno ai 200 milioni di tonnellate (tale quantità comprende tutti i mangimi tranne il foraggio prodotto nelle aziende agricole).
58. La produzione industriale di mangimi composti suddivisi per specie animale mostra che la maggior parte della produzione è destinata ai suini, seguiti dal pollame. Dal 1996 la crisi della BSE ha comportato una riduzione nei mangimi destinati al bestiame che è stata controbilanciata da un parallelo aumento nei mangimi per la produzione di carne suina e di pollame, conseguenza dell'aumento della domanda da parte dei consumatori di quel tipo di carne.
59. Le materie prime per mangimi e i mangimi composti rappresentano la principale fonte di alimentazione nella produzione zootecnica. Nel 1999 esistevano 3.794 ditte di produzione di mangimi con una produzione avente un valore di 30.248 milioni di euro. Tali cifre non comprendono il valore della produzione a livello delle aziende agricole oppure la produzione di altri ingredienti per mangimi quali gli additivi. Cfr. tabella 1 dell'allegato.

⁶

Fonte Eurostat.

60. L'UE è il principale importatore mondiale di mangimi. I prodotti più rappresentativi importati durante il periodo 1990-2000 sono le farine di soia, i semi oleiferi, i mangimi di glutine di granturco, la manioca, la melassa, i cereali e la polpa di agrumi. Cfr. tabella 2 dell'allegato.
61. Negli anni '90 sono stati introdotti importanti cambiamenti nella politica agricola dell'UE che hanno influenzato il commercio a livello mondiale. La riduzione dei prezzi istituzionali dei cereali e l'aumento del valore del dollaro hanno colmato il divario tra i prezzi nell'UE e quelli mondiali. I prezzi sul mercato dell'UE di taluni prodotti quali i mangimi di glutine di granturco e la manioca hanno seguito i prezzi dei cereali e l'impiego di tali prodotti quali sostituti per le granaglie si è ridotto. La produzione di bestiame dell'UE (fatta eccezione per le vacche da latte che consumano quantità significative di concentrato) si basa in larga misura sui foraggi. Negli ultimi anni la tendenza nell'agricoltura europea è stata quella di uno spostamento nella produzione dagli animali che consumano foraggio agli animali che consumano concentrato (suini e pollame). Negli anni '90 si è assistito a un aumento delle farine di soia e ad una riduzione nell'utilizzo di mangimi di glutine di granturco e manioca nelle razioni alimentari. Il maggiore impiego di mangimi nel corso degli anni '90 non è stato accompagnato da un aumento delle importazioni dell'UE: nel periodo 1998-2000 queste sono state superiori di appena il 2% rispetto a quelle dell'UE-12 nel periodo 1990-1992.
62. L'aumento nell'impiego di mangimi ha richiesto importazioni significativamente maggiori di mangimi proteici (farine di soia). Le importazioni di soia sono salite dal 39% delle importazioni totali al 50%. L'aumento nei mangimi proteici è stato controbilanciato da una significativa riduzione nelle importazioni di mangimi di glutine di granturco e manioca.
63. I dissesti provocati dalle malattie epidemiche e da altri scandali legati ai mangimi rendono difficile ogni previsione. È ragionevole prevedere, tuttavia, che l'abbassamento dei prezzi delle granaglie e la riduzione dei prezzi della carne suina e di pollame comporterà un periodo di crescita nel consumo di tale carne. Con l'ingresso dei paesi dell'Europa orientale, potrebbero divenire disponibili a prezzi relativamente bassi granaglie, semi di girasole e semi di colza.
64. Le previsioni circa il consumo di carne di manzo sono leggermente inferiori a quelle del 1995 ma questo non sembra influenzare il consumo di carne suina e di pollame. Sebbene le previsioni siano difficili, la tendenza per il prossimo decennio indica un aumento nelle importazioni di farine di soia, mentre i mangimi di glutine di granturco e la manioca potrebbero ridursi.
65. L'adozione di un elenco esclusivo, per definizione, impedirebbe l'importazione o l'utilizzo di qualsiasi materia prima per mangimi nell'UE fino a quando non ne sia stata determinata la sicurezza e fino a quando tale materia non sia stata inserita nell'elenco positivo. Come si è visto nei paragrafi precedenti, ciò non costituirà un grave problema in quanto la maggior parte delle importazioni sono costituite da materie tradizionalmente utilizzate nell'UE. Tuttavia sono importate anche talune materie prime per mangimi che, sebbene rappresentino una porzione relativamente ridotta dei mangimi totali utilizzati nell'UE, sono particolarmente importanti sia per mercati di nicchia nella Comunità che per i produttori nei paesi terzi.

66. L'importazione dai paesi terzi di mangimi composti e da miscele di mangimi contenenti materie prime per mangimi non presenti nell'elenco positivo dell'UE sarebbe proibito. In particolare, tale prescrizione si applicherebbe ad un certo numero di mangimi per animali da compagnia che sono prodotti nei paesi terzi a partire da materie prime per mangimi non disponibili nell'UE.
67. La recente crisi della BSE nel settore della carne di manzo ha prodotto uno spostamento della domanda verso altri tipi di carne. La produzione di pollame è aumentata di circa il 3,7% nel 2001 ed è stata accompagnata da un aumento nelle importazioni di pollame (407.000 t tra il 1999 e il 2001 da Brasile e Tailandia). Si presume che le importazioni di pollame continueranno ad aumentare e che l'Unione europea possa divenire un'importatrice netta di carne di pollame. Le prospettive a medio e lungo termine per il consumo di carne suina sono in genere positive. Si prevede un aumento delle importazioni di carne suina nel medio termine.
68. In conclusione, nei prossimi anni il previsto aumento nella produzione di suini e pollame dipenderà dall'aumento nell'utilizzo di materie prime per mangimi prodotti in Europa (cereali), e dall'aumento di importazioni di soia, ma non da un aumento nelle importazioni di manioca e di mangimi di glutine di granturco. Per essere competitiva con la produzione di prodotti animali sul mercato mondiale, l'industria dei mangimi europea dovrà continuare a cercare ed utilizzare nuove fonti di materie prime per mangimi.

Conseguenze a livello regionale e nazionale

69. Elenchi positivi esclusivi sono stati prodotti a livello nazionale (l'elenco svizzero e gli elenchi di taluni Stati membri applicati prima dell'attuazione della legislazione dell'UE) con l'utilizzo di una o poche lingue. Il numero di materie prime per mangimi e il numero dei processi ai quali tali materie sono state sottoposte è relativamente limitato. L'elenco AAFCO degli Stati Uniti (che non è un elenco esclusivo) è più complesso e comprende un elenco molto completo di materie prime per mangimi⁷. Tali elenchi sono in genere efficaci e sono accolti favorevolmente dall'industria dei mangimi e da quella agricola. Essi, tuttavia, sono basati principalmente su un'unica lingua e richiedono risorse umane per la loro gestione.
70. Un elenco positivo a livello comunitario dovrebbe adattarsi alle pratiche locali e regionali di produzione dei mangimi.
71. La standardizzazione dei nomi dei mangimi risulta essenziale. Un numero di materie prime per mangimi simili oppure identiche, tuttavia, è commercializzato con nomi differenti, mentre in taluni casi lo stesso nome può essere utilizzato per materie prime per mangimi differenti. I nomi locali possono differire dai nomi generalmente riconosciuti.
72. All'interno dell'UE esistono inoltre materie prime per mangimi che sono spesso disponibili esclusivamente in piccole quantità, oppure su base irregolare, e che sono utilizzate solo a livello locale. Si dovranno prendere in considerazione impostazioni differenti per affrontare tale problema.

⁷ La pubblicazione annuale conta circa 450 pagine.

Conseguenze per la politica della sicurezza dei mangimi

73. Nella tabella 3 dell'allegato sono elencate le notifiche emesse a partire dall'attuazione del sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi nel febbraio 2002.
74. Dall'analisi dei recenti allarmi nel settore dei mangimi è possibile concludere che la maggior parte di essi riguarda l'impiego di sostanze proibite quali il cloramfenicolo oppure sostanze indesiderabili il cui impiego è limitato in ossequio alla direttiva 1999/29/CE. Sono state segnalate numerose notifiche relative alla presenza di cloramfenicolo nel latte in polvere scremato. Il latte in polvere scremato è una materia prima per mangimi autorizzata inserita nell'elenco non esclusivo delle materie prime per mangimi principali (direttiva del Consiglio 96/25/CE). Il cloramfenicolo è inserito nell'allegato IV al regolamento (CE) 2377/90 del Consiglio⁸, pertanto la somministrazione di tale sostanza agli animali destinati alla produzione alimentare è proibita all'interno della Comunità. Un recente caso di contaminazione di prodotti da forno (tali prodotti erano inclusi nell'elenco corrente convenuto dagli operatori tedeschi) con diossine verificatosi in Germania rappresenta un ulteriore esempio del fatto che l'adozione di un elenco di materie prime per mangimi non costituisce una soluzione per tutti gli incidenti.
75. Per quanto riguarda la crisi della BSE, l'elenco positivo elaborato in Svizzera a partire dal 1975 non ha impedito un'incidenza significativa di BSE in quel paese. Nel 2001, la Corte dei conti, nella sua relazione speciale n. 14/2001⁹, ha inserito talune raccomandazioni per prevenire l'incidenza della BSE. Tali raccomandazioni non contemplano la necessità di sviluppare un elenco positivo di materie prime per mangimi. È opportuno notare che la relazione giunge alla conclusione che la seconda crisi della BSE debba essere vista nel contesto della cattiva attuazione da parte degli Stati membri della legislazione UE esistente, di una cattiva sorveglianza (controllo) e della cattiva attuazione del divieto relativo ai mangimi contenenti carne di mammiferi e farine di ossa. La relazione indica che il processo legislativo istituzionale ha causato lunghi ritardi nell'attuazione delle misure contro la BSE.
76. Esiste un corpus legislativo completo nel settore dei mangimi volto ad evitare le crisi nel settore stesso. In numerosi casi, se attuato in modo rigoroso, esso è sufficiente a proteggere dai rischi collegati ai mangimi. La Commissione ha riconosciuto, tuttavia, la necessità di migliorare la legislazione relativa ai mangimi esistenti ed ha sviluppato numerose iniziative a tale fine (cfr. punto paragrafo 13).
77. In conclusione i recenti allarmi erano causati dalla presenza di contaminanti, dall'uso illecito di medicinali o additivi o dall'utilizzazione fraudolenta di materie per mangimi. Di conseguenza, l'esistenza di un elenco positivo non avrebbe potuto prevenire gli incidenti di cui alla tabella 3.

Conseguenze sull'innovazione

78. Ciascuna autorizzazione all'inserimento nell'elenco positivo deve essere preceduta da una valutazione basata su un dossier. Ciò conduce alla conclusione che l'elenco positivo potrebbe addirittura ostacolare l'innovazione nell'utilizzo di nuove sostanze o prodotti nel settore dei mangimi.

⁸ GU L 224, del 18.8.1990, pag. 1.

⁹ GU C 324, del 20.11.2001, pag. 1.

79. Negli Stati Uniti occorrono almeno circa 12 mesi perché un mangime sia classificato come "GRAS"; è probabile che questo sia anche il periodo minimo necessario per un eventuale processo di approvazione collegato al meccanismo normativo CE.
80. Potrebbe essere appropriato un certo grado di flessibilità, con una valutazione caso per caso dei singoli mangimi. Nel caso di materie prime per mangimi, per l'autorizzazione sarebbero richieste un certo numero di informazioni. Tali informazioni aggiuntive dipenderebbero necessariamente dal rischio potenziale collegato all'impiego del mangime.
81. I margini finanziari su numerosi mangimi, in particolare i mangimi destinati al settore zootecnico, sono minimi e potrebbero non giustificare il costo dell'ottenimento dell'approvazione. Numerose materie prime per mangimi sono generiche per natura e le ditte potrebbero essere riluttanti a pagare il costo dell'approvazione.

Conseguenze sull'ambiente

82. L'esclusione di una materia prima per mangimi dall'elenco positivo farà aumentare le pressioni per lo smaltimento di tali materiali.

V. OPZIONI ALTERNATIVE PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEI MANGIMI

Elenchi di materie prime per mangimi

83. Le misure legislative che devono essere prese sono finalizzate a garantire la sicurezza dei mangimi. La Commissione ritiene che l'introduzione di un elenco positivo di materie prime per mangimi non conseguirebbe di per sé tale finalità. Sono stati citati numerosi recenti incidenti relativi alla sicurezza dei mangimi che si sono verificati a partire dall'entrata in vigore del sistema di allarme rapido per gli alimenti (SARA) che non sarebbero stati prevenuti dall'esistenza di un elenco positivo. La Commissione ritiene che la proposta di elaborare un elenco positivo quale risposta alla sicurezza dei mangimi sia una risposta politica piuttosto che tecnica. In relazione alle sostanze che possono o che non possono essere utilizzate nella nutrizione degli animali, pertanto, la gestione degli elenchi esistenti di sostanze proibite può conseguire l'obiettivo di garantire la sicurezza dei mangimi.

Azioni relative ai processi di produzione

84. Il settore dei mangimi per animali è già soggetto ad un ampio e complesso corpus di regolamenti nazionali e dell'UE. Bisogna ricordare, tuttavia, che non esistono norme applicabili all'igiene dei mangimi, a parte le norme generali del regolamento CE/178/2002 (legislazione alimentare) e norme specifiche applicabili agli operatori che trattano particolari categorie di additivi o di materie prime per mangimi (direttiva 95/69/CE).
85. La Commissione ritiene che la priorità sia quella di colmare tale divario al fine di garantire la sicurezza dei processi produttivi e di conseguenza la sicurezza dei mangimi.

L'impostazione del Codex Alimentarius

86. Il Codex Alimentarius è un programma congiunto sugli standard per gli alimenti della FAO e dell'OMS la cui finalità principale è tutelare la salute dei consumatori e garantire pratiche eque nel commercio degli alimenti. Nel 2000 la commissione del Codex Alimentarius ha istituito una Task Force sugli alimenti per animali per completare il lavoro (iniziato nel marzo 1999 da una consultazione della FAO) sulla stesura del Codice di utilizzazione per una buona alimentazione animale. La Task Force ha quattro anni di tempo per completare tale lavoro.
87. Il progetto di proposta contiene raccomandazioni sulle materie prime per mangimi, l'etichettatura, la rintracciabilità, l'ispezione e le procedure (comprese le procedure di campionatura e analitiche), la produzione industriale di mangimi per animali e la produzione in azienda di materie prime per mangimi. Un componente della procedura di controllo è l'analisi HACCP come descritta dalla FAO/OMS¹⁰. L'HACCP è un sistema di controllo della produzione che individua i punti in cui possono verificarsi rischi in un processo di produzione alimentare e individua le azioni che impediscono l'insorgenza di tali rischi. Sorvegliando da vicino e controllando ogni passaggio del processo, si riducono le probabilità di insorgenza di un rischio. Il potenziale che tale sistema ha di contribuire alla produzione sicura di materie prime per mangimi è, pertanto, notevole. La Commissione ritiene necessario seguire tale impostazione nella legislazione dell'UE relativa ai mangimi.
88. Durante la seconda sessione della Task force intergovernativa ad hoc del Codex sugli alimenti per animali (marzo 2001) è stata organizzata una riunione aperta per discutere, tra le altre cose, degli elenchi positivi/negativi. Nel corso della riunione sono stati riconosciuti gli argomenti a favore e contro ciascuna delle due impostazioni. È stato inoltre riconosciuto che esistono vincoli di tempo nella compilazione di tali elenchi che dovrebbero essere mantenuti in modo dinamico all'interno della discussione sul progetto di codice, vista la durata quadriennale; il gruppo non ha, pertanto, raccomandato l'elaborazione di un elenco positivo.

Codici di buona pratica

89. Un certo numero di Stati membri ha già elaborato, oppure sta elaborando, sistemi di controllo della qualità nelle aziende e codici di buona pratica per la gestione e la produzione di materie prime per mangimi e mangimi composti e per lo stoccaggio e il trasporto di mangimi. Molti di tali codici sono basati sulla valutazione del rischio e sull'analisi HACCP e sono sempre più richiesti dai dettaglianti e dai consumatori di latte, carne e uova, e prodotti derivati.
90. La Commissione ritiene che l'adozione di codici di buona pratica e di sistemi di controllo della qualità risulterebbe più efficace rispetto all'introduzione di un elenco positivo nel garantire la sicurezza dei mangimi. Tali codici e sistemi di garanzia della qualità sono definiti e mantenuti dagli operatori in risposta alle richieste del mercato. Essi sono efficaci in quanto si applicano all'intero processo produttivo e forniscono un mezzo di rintracciabilità in caso di problemi alla sicurezza dei mangimi.

¹⁰ FAO/OMS. 1997. Relazione della 30^a sessione del Comitato Codex sull'igiene alimentare, Appendice IV. ALINORM 99/13. Roma.

91. Prima che tali codici possano essere pienamente efficaci all'interno dell'UE, tuttavia, i sistemi nazionali devono avere un'esistenza giuridica, essere organizzati a livello dell'UE ed essere adottati da tutti i produttori di materie prime. La futura legislazione dell'UE deve fornire la base giuridica per tale finalità.
92. Il quadro di riferimento dell'UE per tali codici deve prendere in considerazione il fatto che gli agricoltori o i piccoli produttori non devono essere costretti a sostenere costi significativi qualora siano costretti ad adottare i codici. Ove esista un rischio, tuttavia, deve essere presente una regolamentazione efficace e l'impostazione HACCP garantisce la possibilità di rispondere a tale esigenza. La misura in cui l'impostazione HACCP è applicata dovrà essere, tuttavia, proporzionata al grado di rischio associato al processo di produzione. Senza dubbio i codici di buona pratica e i sistemi di controllo della qualità nelle aziende contribuiscono in modo significativo a garantire la sicurezza dei mangimi. Tali sistemi rappresentano un quadro che consente di ridurre al minimo il rischio che mangimi non sicuri raggiungano il consumatore e promuovono la consapevolezza all'interno dell'intera catena di produzione dei mangimi circa le importanti questioni che possono influenzare la qualità dei mangimi. Ove efficaci, tali sistemi possono fornire ai consumatori la garanzia della qualità degli alimenti zootecnici e dei loro metodi di produzione.

La Commissione ritiene che prendere in considerazione la necessità di tali codici nelle future proposte legislative risponderà alla possibilità che l'assenza di sistemi a livello dell'UE possano creare condizioni non eque rispetto ai prodotti di altri Stati membri.

VI. ORIENTAMENTO STRATEGICO

Giustificazione logica

93. L'attuale legislazione garantisce già un elevato livello di sicurezza nell'ambito della catena dei mangimi. La Commissione ritiene comunque che i recenti incidenti legati alla sicurezza dei mangimi abbiano dimostrato la necessità di migliorare la legislazione, con l'obiettivo globale di migliorare la sicurezza degli alimenti.
94. Le recenti crisi legate alla sicurezza degli alimenti e dei mangimi hanno messo in luce deficienze dei sistemi nazionali di controllo e un'inadeguata attuazione della legislazione comunitaria da parte degli Stati membri. La Commissione adotterà una proposta volta ad armonizzare e migliorare i controlli a livello nazionale e di conseguenza ad innalzare gli standard di sicurezza dell'Unione europea.
95. Altre misure orizzontali già inserite nella legislazione alimentare generale contribuiranno certamente al rilevamento e alla gestione delle emergenze e delle crisi, definendo le responsabilità degli operatori del settore dei mangimi e garantendo informazioni adeguate agli utenti e alle autorità competenti nell'ambito della catena dei mangimi.
96. La Commissione ritiene che le disposizioni relative alle condizioni d'igiene per la produzione, i sistemi di trasporto e l'impiego dei mangimi siano prioritarie. Esse devono comprendere un quadro giuridico in modo tale da garantire un'esistenza giuridica al codice di buona pratica e devono operare senza pregiudicare il funzionamento del mercato interno.

97. La Commissione ritiene che l'elaborazione di un elenco positivo ed esclusivo (che permetta l'impiego delle sole materie prime inserite nell'elenco e pertanto valutate e autorizzate in maniera preventiva) non sia decisiva per garantire la sicurezza dei mangimi e non impedirà il verificarsi di contaminazioni, frodi e abusi di altri prodotti chimici e farmaceutici
98. La Commissione riconosce l'interesse di un elenco di materie prime per mangimi ai fini del commercio, dell'etichettatura e della rintracciabilità, nonché della prevenzione delle frodi. Tuttavia, esiste già un elenco non esclusivo di materie prime per mangimi (direttiva 96/25/CE), ma è limitato sia nel numero che nel tipo di ingredienti per mangimi inseriti.
99. Il fatto che la legislazione corrente proibisca solo l'impiego di taluni ingredienti nei mangimi composti e non impedisca la loro circolazione quali materie prime per mangimi rappresenta una mancanza significativa. La Commissione ritiene necessario affrontare tale questione nelle future proposte.

Misure da prendere

100. La Commissione ritiene che l'estensione dell'attuale elenco non esclusivo, la messa a punto di un elenco di materie prime per mangimi vietate e lo sviluppo di un approccio HACCP e di codici di buona prassi a livello UE rappresentino la linea più appropriata da seguire al fine di garantire la sicurezza dei mangimi di pari passo con la proposta pertinente volta a migliorare i controlli sui mangimi e sugli alimenti. La Commissione intende, pertanto:
- a) presentare quanto prima al Parlamento europeo e al Consiglio una proposta di regolamento contenente disposizioni per l'igiene degli alimenti;
 - b) adottare con procedura di comitologia una decisione relativa all'elenco degli ingredienti proibiti per mangimi. La finalità è quella di estendere l'elenco e di proibire l'impiego di ingredienti come materie prime per mangimi singole oppure inserite nei mangimi composti. Verrà, pertanto, notevolmente ampliata la sfera di applicazione della legislazione corrente (decisione 91/516/CEE), che riguarda solo l'impiego di tali sostanze nei mangimi composti;
 - c) modificare con procedura di comitologia l'elenco non esclusivo di materie prime per mangimi contenuto nell'allegato alla direttiva 96/25/CE. La finalità è quella di ampliare l'elenco di materie prime per mangimi per prendere in considerazione il costante sviluppo della tecnologia alimentare e l'impiego di nuove materie prime grezze da parte dell'industria dei mangimi. Ciò consentirà di offrire ai clienti e agli utenti di materie prime per mangimi informazioni accurate e valide fornendo una chiara distinzione tra le diverse materie prime per mangimi. Si renderà, pertanto, possibile l'indicazione sull'etichetta dei nomi specifici riconosciuti delle materie prime per mangimi. Come nel caso della legislazione corrente, le materie prime per mangimi elencate possono circolare solo con il nome specificato nella legislazione e solo a condizione che corrispondano alle descrizioni contenute nella legislazione;
 - d) rifondere la legislazione esistente sulle materie prime per mangimi e sui mangimi composti al fine di armonizzare l'etichettatura ed eliminare talune deroghe alle disposizioni relative all'etichettatura, di adattare le procedure di approvazione per

talune categorie di materie prime per mangimi in ottemperanza alle nuove responsabilità dell'AESA e al fine di introdurre disposizioni per le affermazioni nutrizionali.

ALLEGATO I

Situazione legislativa attuale in relazione ai mangimi

101. Fino all'entrata in vigore della decisione 91/516/CEE della Commissione, gli Stati membri potevano richiedere che i mangimi composti commercializzati sul loro territorio non contenessero taluni ingredienti che mettono a repentaglio la salute umana o animale. La necessità di rimuovere gli ostacoli al commercio intracomunitario derivanti da tali restrizioni sono alla base dell'adozione, a livello comunitario, di un elenco di ingredienti proibiti. Tale elenco di ingredienti proibiti nei mangimi composti è stato modificato svariate volte. Tali ingredienti, tuttavia, sono stati esclusi dall'impiego esclusivamente nei mangimi composti e non dall'impiego diretto quali materie prime per mangimi in quanto fino al 2000 non esisteva alcuna base giuridica per il loro divieto. La nuova base giuridica è stata creata dalla direttiva 2000/16/CE¹¹ del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica sia la direttiva 79/373/CEE del Consiglio relativa alla commercializzazione degli alimenti composti per gli animali¹² che la direttiva 96/25/CE del Consiglio relativa alla circolazione di materie prime per mangimi¹³. Tale nuova base giuridica consente alla Commissione di stilare un elenco di materiali il cui impiego, diretto o all'interno di alimenti composti per animali è proibito o limitato. Di conseguenza, la decisione 91/516/CEE dovrà essere sostituita da un nuovo elenco stilato in ossequio alla nuova base giuridica. Una volta operativo, tale elenco sarà un vero e proprio elenco negativo, che sarà adottato attraverso la procedura di comitologia.
102. La circolazione e l'impiego di materie prime per mangimi è regolata dalla direttiva 96/25/CE del Consiglio relativa alla circolazione di materie prime per mangimi che è stata recepita nell'ordinamento nazionale in ciascuno degli Stati membri. Le materie prime per mangimi possono essere immesse in circolazione solo se di qualità sana, genuina e mercantile. Tali materie non possono rappresentare un pericolo per la salute degli animali o degli esseri umani o per l'ambiente e non possono essere immesse in circolazione in modo tale da fuorviare l'acquirente circa la reale identità del prodotto a lui offerto. Tale direttiva contiene un elenco non esclusivo delle principali materie utilizzate quali mangimi per animali all'interno dell'Unione europea. Ogni nome è accompagnato da una descrizione del mangime e dai livelli di taluni costituenti (olio, proteine, ecc.) che devono essere dichiarati quando il prodotto è commercializzato e somministrato agli animali. Le materie possono essere immesse in circolazione solo con i nomi specificati ed a condizione che corrispondano alle descrizioni ivi riportate. Tuttavia, al fine di non limitare la libertà di scelta dei produttori e degli agricoltori, possono essere immesse in circolazione altre materie prime per mangimi non presenti sull'elenco, a patto che i nomi o le descrizioni utilizzate differiscano da quelle presenti sull'elenco in modo che l'acquirente non sia tratto in inganno. Nell'Unione europea, pertanto, qualsiasi mangime può essere utilizzato liberamente quale materia prima per mangimi senza alcuna valutazione o autorizzazione preventiva, a patto di rispettare le norme generali della direttiva 96/25/CE e a patto che siano rispettate le disposizioni dell'altra legislazione relativa ai mangimi, se pertinenti.

¹¹ GU L 105, del 3.5.2000, pag. 36.

¹² GU L 86, del 6.4.1979, pag. 30.

¹³ GU L 125, del 23.5.96, pag. 35.

103. In conclusione, tale elenco ha come unico obiettivo quello di agevolare il commercio in quanto prescrive condizioni di etichettatura per le principali materie prime per mangimi. Non si tratta, pertanto, di un elenco delle materie prime per mangimi che possono o non possono essere utilizzate.
104. La sicurezza dei mangimi è garantita da un corpus legislativo che, nel suo insieme, forma un gruppo coerente di norme. Il regolamento CE/178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare¹⁴, la "legislazione alimentare generale", riguarda le prescrizioni generali in materia di sicurezza dei mangimi, le responsabilità degli operatori del settore dei mangimi, l'attuazione del sistema rapido di avviso per i mangimi, la rintracciabilità, la risposta alle crisi e il ruolo della scienza nel garantire la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
105. La direttiva 96/25/CE riguarda le prescrizioni specifiche per l'etichettatura, la circolazione e l'impiego delle materie prime per mangimi. La direttiva 79/373/CEE relativa alla commercializzazione degli alimenti composti per gli animali fissa prescrizioni per la commercializzazione degli alimenti composti per animali, in particolare l'etichettatura. La direttiva 2002/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 79/373/CE del Consiglio¹⁵ ha modificato le norme relative all'etichettatura delle materie prime per mangimi negli alimenti composti per animali. In termini generali, è ora richiesta l'elencazione delle materie prime per mangimi con un'indicazione in ordine decrescente delle percentuali per peso. Per quanto riguarda tali percentuali, è consentita una tolleranza di circa il 15% del valore dichiarato. Sono state inoltre fissate norme speciali per le materie prime per mangimi che possono fungere da fonti dirette o indirette di proteine quali le "bioproteine". Le bioproteine sono, ad esempio, prodotti secondari dei processi di fermentazione. La direttiva 82/471/CEE del Consiglio relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali¹⁶ contiene norme per l'autorizzazione dell'impiego nei mangimi di tali materie prime per mangimi. La direttiva 93/74/CEE del Consiglio concernente gli alimenti per animali destinati a particolari fini nutrizionali¹⁷ fissa le norme per la commercializzazione e l'etichettatura degli alimenti per animali destinati a finalità nutrizionali particolari, noti come "alimenti dietetici", rispetto agli alimenti per animali ordinari o medicati. Si tratta, ad esempio, di alimenti speciali per cani e gatti affetti da diabete.
106. La direttiva 95/69/CE del Consiglio fissa le condizioni e le disposizioni per l'approvazione e la registrazione di talune aziende e di taluni intermediari che operano nel settore dei mangimi per animali¹⁸. Tale direttiva non si applica a tutte le aziende del settore dei mangimi, ma solo a quelle che operano con talune materie prime per mangimi e taluni additivi, al fine di prevenire ogni potenziale effetto negativo sulla salute degli animali, sulla salute umana e sull'ambiente, visto il rischio insito nel loro impiego. In funzione del rischio che comporta la produzione e l'impiego delle sostanze da essi utilizzate, per taluni operatori è richiesta la sola registrazione, mentre altri devono ricevere un'approvazione seguita da controlli sul

¹⁴ GU L 31, dell'1.2.02, pag. 1.

¹⁵ GU L 63, del 6.3.02, pag. 23.

¹⁶ GU L 213, del 21.7.1982, pag. 8.

¹⁷ GU L 237, del 22.9.93, pag. 23.

¹⁸ GU L 332, del 30.12.1995, pag. 15.

campo obbligatori eseguiti dall'autorità nazionale competente per verificare che l'azienda rispetti le condizioni contenute nella direttiva. Tali condizioni riguardano le strutture e gli impianti, le qualifiche del personale, i processi produttivi e il controllo della qualità, lo stoccaggio e la documentazione relativa ai materiali utilizzati, ai controlli, ai reclami e al ritiro dei prodotti.

107. La direttiva 95/53/CE del Consiglio che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale¹⁹, richiede che le autorità nazionali competenti ispezionino a scadenze regolari gli alimenti per animali, sia che vengano importati da paesi terzi o che vengano prodotti all'interno dell'UE, e fissa norme armonizzate per lo svolgimento di tali ispezioni. I controlli sul luogo d'origine delle materie prime per mangimi e degli alimenti per animali rappresentano la base per il mutuo riconoscimento dei controlli tra gli Stati membri come avviene comunemente nella legislazione del mercato interno. Per motivi di efficienza, i controlli sono in genere svolti sul luogo di origine anziché alla destinazione al fine di evitare che un lotto di mangimi sia già stato distribuito ai punti vendita dei vari paesi prima che ne sia stato verificato il rispetto delle norme legislative. Tale direttiva è stata modificata dalla direttiva 2001/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 95/53/CE del Consiglio che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale²⁰, in particolare per introdurre una base giuridica per le misure di salvaguardia nei confronti dei paesi terzi e per le ispezioni in loco da parte dell'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione all'interno e al di fuori della Comunità.
108. Le norme di base per l'autorizzazione, l'impiego e la commercializzazione degli additivi ai mangimi sono fissate dalla direttiva 70/524/CEE del Consiglio relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali²¹.
109. Le sostanze indesiderabili sono trattate dalla direttiva 1999/29/CE del Consiglio relativa alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali²², che sarà sostituita a partire dal 1 agosto 2003 dalla direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali²³. Tale direttiva contiene limiti massimi per i metalli pesanti quali l'arsenico, il piombo, il mercurio e il cadmio, nonché per la diossina, le aflatossine, taluni pesticidi e impurità botaniche in determinati alimenti per animali. La nuova direttiva ha introdotto modifiche importanti al fine di migliorare la sicurezza degli alimenti. Essa fissa disposizioni per la proibizione della diluizione delle materie prime per mangimi contaminate con altre materie prime per mangimi, per l'aggiunta di norme per la definizione di limiti massimi delle sostanze indesiderabili negli additivi dei mangimi, per la rimozione di ogni possibilità di deroga alle disposizioni della direttiva e per l'introduzione di soglie relative alla presenza di sostanze indesiderabili che devono provocare l'intervento da parte delle autorità competenti qualora vengano superate.
110. La Commissione ha presentato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai controlli ufficiali di sicurezza degli alimenti e dei

¹⁹ GU L 265, dell'8.11.1995, pag. 17.

²⁰ GU L 234, dell'1.9.2001, pag. 55.

²¹ GU L 270, del 14.12.1970, pag. 1.

²² GU L 115, del 4.5.1999, pag. 32.

²³ GU L 140, del 30.5.2002, pag. 10.

mangimi. Tale proposta rifonderà le norme comunitarie esistenti sugli alimenti, i mangimi e il settore veterinario e garantirà un'impostazione armonizzata a livello comunitario per l'elaborazione e lo sviluppo dei sistemi di controllo nazionali e definirà il ruolo della Commissione al fine di garantire l'uso più efficiente delle risorse.

111. Il regolamento (CE) n. 1774/2002²⁴ del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano sostituisce la direttiva 90/667/CEE del Consiglio che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale, e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce²⁵. Tale regolamento rafforzerà le prescrizioni di sicurezza per i sottoprodotti di origine animale utilizzati nei mangimi definendo le materie prime per i sottoprodotti di origine animale che possono essere utilizzati per i mangimi. In particolare, è opportuno notare che possono essere utilizzati quali mangimi esclusivamente i sottoprodotti derivanti da animali idonei al consumo umano e solo a condizione che rispettino determinate prescrizioni di sicurezza e siano prodotti da aziende che rispettano le condizioni specifiche contenute nel regolamento. Il regolamento 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)²⁶ è altresì pertinente in quanto contiene un elenco di sostanze non consentite negli alimenti per animali.

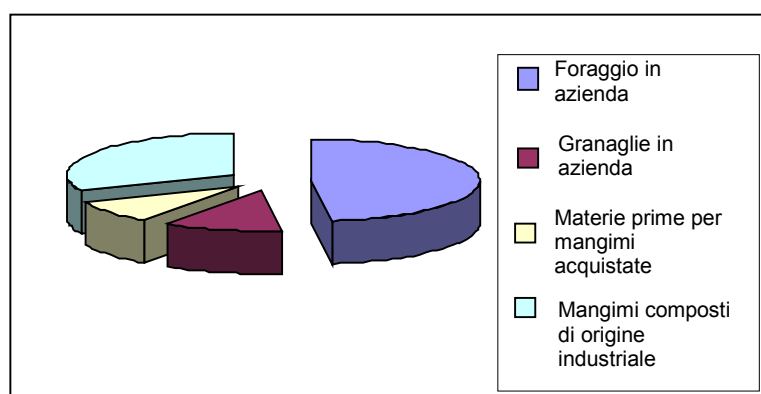
²⁴ GU L 273, del 10.10.2002, pag. 1.

²⁵ GU L363, del 27.12.90, pag. 51.

²⁶ GU L 147, del 31.5.2001, pag. 1.

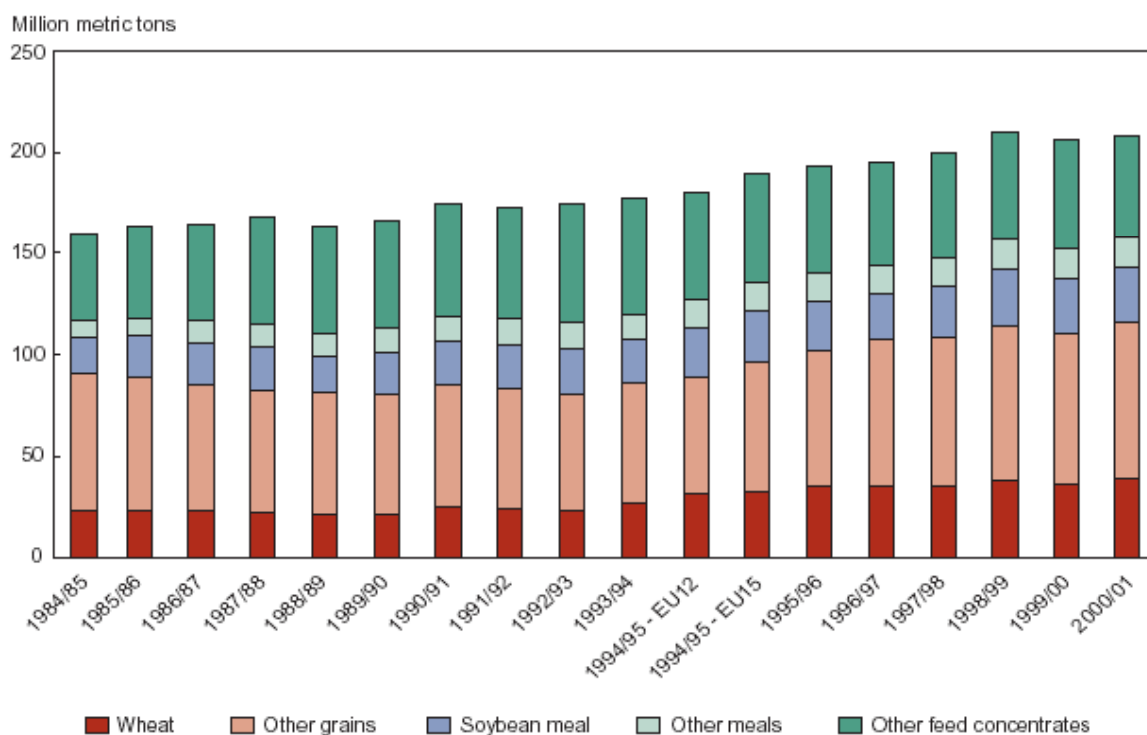
ALLEGATO II

FIGURA 1
Fonti dei mangimi UE nell'Unione europea



Fonte : FEFAC

FIGURA 2
Mangimi commercializzati

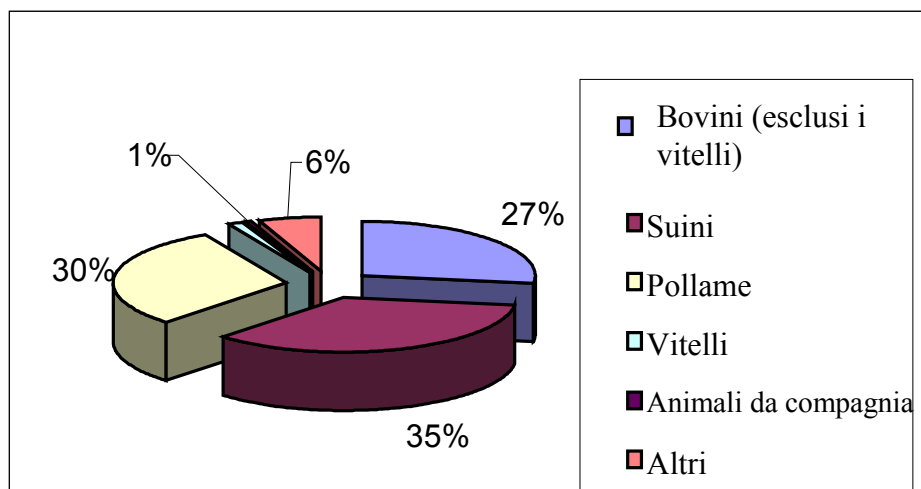


Legenda: Milioni di tonnellate metriche

Grano Altre granaglie Farina di soia Altre farine Altri concentrati

Fonte: Commissione europea.

FIGURA 3
Mangimi composti di origine industriale per specie nel 2000



Fonte: FEFAC

TABELLA 1

Valore di produzione e numero di aziende che producono alimenti composti per animali nel 1999.

PAESE	VALORE DI PRODUZIONE (€ milioni)	NUMERO DI IMPRESE
BELGIO	1982,1	208
DANIMARCA	582,8	63
GERMANIA	4584,7	325
GRECIA	Nessuna informazione	Nessuna informazione
SPAGNA	4526,2	704
FRANCIA	6967,6	617
IRLANDA	597,1	62
ITALIA	4348,3	670
LUSSEMBURGO	Nessuna informazione	Nessuna informazione
PAESI BASSI	3879,6	230 (nel 1998)
AUSTRIA	274,3	46
PORTOGALLO	926	112
FINLANDIA	415	74
SVEZIA	300	85
REGNO UNITO	5081	598 (nel 1997)
TOTALE	34464,7	3794

Fonte: EUROSTAT (i dati per il numero di aziende nei Paesi Bassi si riferiscono al 1998 e per il Regno Unito al 1997). Per il valore di produzione la Grecia è esclusa dal calcolo.

TABELLA 2
Importazioni 1990-2000

Tipo di mangime	% delle importazioni totali di mangimi
Farine di soia e farine equivalenti	44
Farine di semi oleiferi e farine equivalenti	14
Mangime di glutine di granturco (CGF)	10
Manioca	8
Melassa	6
Cereali	4
Polpa di agrumi	3
Altri	11

FIGURA 4
Importazioni di mangimi nell'UE-15

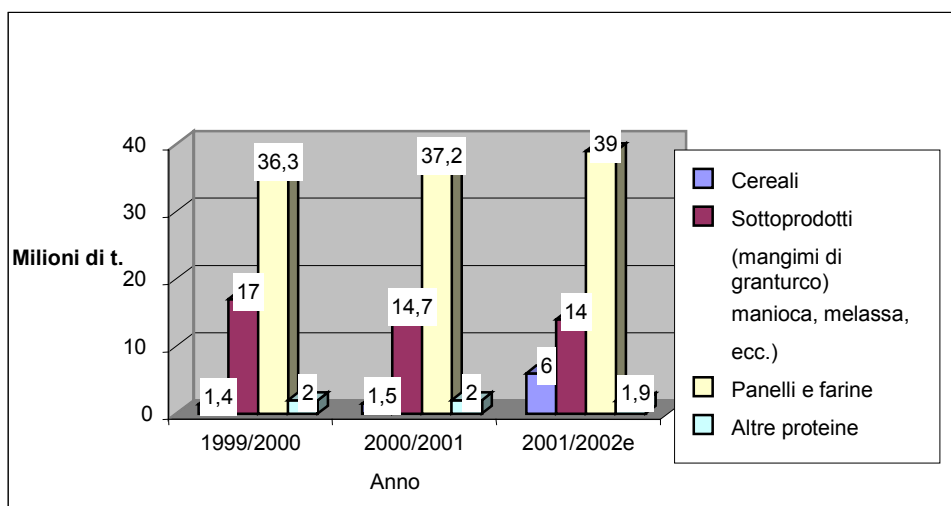


TABELLA 3

Prodotto			Sostanza	N. di notifiche	
Materie prime per mangimi	Granaglie di cereali, prodotti e sottoprodotti	Cereali	Prodotti fitosanitari (Nitrofen)	4	
		Amido di frumento, acqua	Ormoni (MPA)	1	
	Semi oleosi, frutti oleosi, prodotti e sottoprodotti				
	Semi di leguminose, prodotti e sottoprodotti				
	Tuberi, radici, prodotti e sottoprodotti				
	Altri semi e frutti, prodotti e sottoprodotti				
	Foraggi e foraggi grossolani	Farina di erba medica	Diossina	1	
		Farina di erba (alfalfa)	Diossina	1	
		Nuclei di foraggio	Diossina	1	
			Diossina e fluoro	2	
	Altre piante, prodotti e sottoprodotti				
	Prodotti lattiero caseari	Latte scremato in polvere	Cloramfenicolo	17	
	Prodotti ottenuti da animali terrestri				
	Pesce, altri animali marini, prodotti e sottoprodotti	Farina di pesce	Diossina	2	
		Olio di pesce	PCB	1	
		Prodotti solubili condensati a base di pesce essiccato	PCB		
		Gusci di gamberetti essiccati	Diossina	2	
	Minerali	Solfato di zinco monoidrato	Cadmio	1	
		Sali di rame	Diossina	1	
		Premiscele di minerali	Piombo	4	
	Altri	Sciroppo di glucosio	Ormoni (MPA)	1	
	TOTALE				39
	Additivi e/o premiscele		Biossido di rame	Diossina	1
Terra di diatomee			Diossina	1	
TOTALE				2	
Alimenti composti per animali	Mangimi complementari	Aflatossine		1	
		PCB		1	
		Farina di carne e ossa		1	
	Mangimi completi	Farina di carne e ossa		7	
		Antibiotici e coccidiostatici		12	
		Sulfamidici		2	
		Cianuro		1	
		Diossina		3	
TOTALE				28	
TOTALE				69	