REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE

del 3 marzo 2021

che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ([1]), in particolare l'articolo 13, paragrafo 1, lettere c) e d),

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto del principio secondo il quale è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria. Gli operatori del settore alimentare devono quindi rispettare i requisiti generali in materia di igiene di cui agli allegati I e II di detto regolamento.

(2) Il 30 ottobre 2014 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha aggiornato il suo parere scientifico relativo alla valutazione degli alimenti e degli ingredienti alimentari allergizzanti ai fini dell'etichettatura ([2]), indicando che la presenza di allergie alimentari in Europa è stata stimata tra il 3 % e il 4 % sia per gli adulti sia per i bambini. L'Autorità ha concluso che, sebbene le allergie alimentari interessino una percentuale relativamente ridotta della popolazione, una reazione allergica può essere grave e persino potenzialmente mortale, ed è sempre più evidente che la qualità della vita delle persone affette da allergie o intolleranze alimentari è notevolmente ridotta.

(3) Nel settembre 2020 la commissione del Codex Alimentarius ha adottato un codice di buone pratiche sulla gestione degli allergeni alimentari rivolto agli operatori del settore alimentare (CXC 80-2020), che comprende raccomandazioni sulla mitigazione degli allergeni alimentari attraverso un approccio armonizzato nella catena alimentare, basato su requisiti generali in materia di igiene.

(4) Tenuto conto dell'adozione della norma globale CXC 80-2020 e del fatto che i consumatori e i partner commerciali si aspettano che gli alimenti prodotti nell'UE rispettino quantomeno tale norma globale, è necessario introdurre requisiti relativi a buone prassi igieniche per prevenire o limitare la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, nelle attrezzature, nei veicoli e/o nei contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio dei prodotti alimentari. Poiché la contaminazione dei prodotti alimentari può avvenire sia al livello della produzione primaria sia in fasi successive, è opportuno modificare gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004.

(5) La strategia «Dal produttore al consumatore» per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, adottata dalla Commissione, è una componente fondamentale dell'iniziativa del Green Deal europeo. Uno degli obiettivi della strategia «Dal produttore al consumatore» è la riduzione degli sprechi alimentari, che contribuirà anche alla realizzazione di un'economia circolare. La ridistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano, in particolare attraverso donazioni alimentari, qualora sia possibile farlo in sicurezza, garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, prevenendo nel contempo gli sprechi alimentari.

(6) Il 27 settembre 2018 l'Autorità ha adottato un secondo parere scientifico relativo agli approcci di analisi dei pericoli per determinati piccoli dettaglianti e per le donazioni alimentari ([3]). Nel parere l'Autorità afferma che le donazioni alimentari presentano vari nuovi problemi di sicurezza alimentare a livello di vendita al dettaglio e raccomanda pertanto una serie di requisiti generali supplementari in materia di igiene. È pertanto necessario stabilire determinati requisiti al fine di promuovere e facilitare la ridistribuzione degli alimenti, garantendone nel contempo la sicurezza per i consumatori.

([1]) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.
([2]) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf
([3]) *EFSA Journal* 2018; 16(11):5432.

(7) Nel settembre 2020 la commissione del Codex Alimentarius ha adottato la revisione della sua norma globale *General Principles of Food Hygiene* (Principi generali in materia di igiene alimentare, CXC 1-1969). La norma CXC 1-1969 rivista introduce la nozione di «cultura della sicurezza alimentare» quale principio generale. La cultura della sicurezza alimentare rafforza la sicurezza alimentare aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari. Tale impatto sulla sicurezza alimentare è stato dimostrato in diverse pubblicazioni scientifiche.

(8) Tenuto conto della revisione della norma globale e del fatto che i consumatori e i partner commerciali si aspettano che gli alimenti prodotti nell'UE rispettino quantomeno tale norma globale, è necessario introdurre requisiti generali relativi alla cultura della sicurezza alimentare nel regolamento (CE) n. 852/2004.

(9) Il regolamento (CE) n. 852/2004 dovrebbe essere modificato di conseguenza.

(10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 3 marzo 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

1) L'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 è così modificato:

nella parte A, sezione II, è aggiunto il seguente punto 5 *bis*:

«5*bis*. Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 non devono essere utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di alimenti che non contengono tali sostanze o prodotti a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti.»;

2) l'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004 è così modificato:

a) l'introduzione è sostituita dalla seguente:

«INTRODUZIONE

I capitoli V, V *bis*, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI *bis* e XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. I rimanenti capitoli si applicano come segue:

— il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III;

— il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, lavorati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III;

— il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo;

— il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.»;

b) dopo il capitolo V è inserito il seguente capitolo V *bis*:

«CAPITOLO V *bis*

Ridistribuzione degli alimenti

Gli operatori del settore alimentare possono ridistribuire alimenti a fini di donazione alimentare alle seguenti condizioni:

1) gli operatori del settore alimentare devono verificare sistematicamente che gli alimenti sotto la loro responsabilità non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano conformemente all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 178/2002 (*). Se l'esito della verifica effettuata è soddisfacente, gli operatori del settore alimentare possono ridistribuire gli alimenti conformemente al punto 2:

   — per gli alimenti ai quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;

   — per gli alimenti ai quali si applica un termine minimo di conservazione conformemente all'articolo 2, paragrafo 2, lettera r), del regolamento (UE) n. 1169/2011, fino a tale data e successivamente; o

   — per gli alimenti per i quali non è richiesto un termine minimo di conservazione conformemente all'allegato X, punto 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1169/2011, in qualsiasi momento.

2) Gli operatori del settore alimentare che manipolano gli alimenti di cui al punto 1 devono valutare se gli alimenti non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano tenendo conto almeno dei seguenti elementi:

   — il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, assicurandosi che la durata di conservazione residua sia sufficiente per consentire la sicurezza della ridistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;

   — l'integrità dell'imballaggio, se opportuno;

   — le corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;

   — la data di congelamento conformemente all'allegato II, sezione IV, punto 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (**), se applicabile;

   — le condizioni organolettiche;

— la garanzia di rintracciabilità conformemente al regolamento di esecuzione (UE) n. 931/2011 della Commissione (***), nel caso di prodotti di origine animale.

(*) Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, 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 alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

(**) Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

(***) Regolamento di esecuzione (UE) n. 931/2011 della Commissione, del 19 settembre 2011, relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale (GU L 242 del 20.9.2011, pag. 2).»

c) al capitolo IX è aggiunto il seguente punto 9:

«9. Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, non devono essere utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio di prodotti alimentari che non contengono tali sostanze o prodotti, a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti.»;

d) dopo il capitolo XI è inserito il seguente capitolo XI *bis*:

«CAPITOLO XI *bis*

Cultura della sicurezza alimentare

1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:

   a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;

   b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;

   c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;

   d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;

   e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.

2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

   a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;

   b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;

   c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;

   d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;

   e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;

   f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.».