

# **EURO FISHMARKET**

UNA RISPOSTA AL SETTORE ITTICO • AN ANSWER TO THE FISH SECTOR

## **EVOLUZIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI "FOOD SAFETY": DAL CONTROLLO ANALITICO/IGIENICO AI SISTEMI DI GESTIONE (O CONTROLLO) PER LA SICUREZZA E LA PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI**



**VIAGGIO FRA I PRECETTI, LE NOZIONI, LE DEFINIZIONI, LE ABBREVIAZIONI E GLI ACRONIMI NEL CAMPO DELLA SICUREZZA E DELLA PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI**  
DI ANTONIO MENDITTO, GUALTIERO FAZIO, ANNA GIOVANNA FERMANI, SALVATORE BAVETTA, ALFREDO PECORARO

*EVOLUZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO: DALLA PRIMA METÀ DEGLI ANNI '30 AL 1° GENNAIO 2006*

*IL "SISTEMA EUROPEO DI GESTIONE (O DI CONTROLLO) PER LA SICUREZZA ALIMENTARE" - "EUROPEAN FOOD SAFETY MANAGEMENT (OR CONTROL) SYSTEM" - E-FSM(C)S*

*OLTRE IL EFSM(C)S: GLI STRUMENTI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLE MINACCE E ALLE FRODI ALIMENTARI: LA "FOOD DEFENCE" E IL "FOOD/PRODUCT FRAUD VULNERABILITY ASSESSMENT"*

**EVOLUZIONE DELLA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI “FOOD SAFETY”:  
DAL CONTROLLO ANALITICO/IGIENICO  
AI SISTEMI DI GESTIONE (O CONTROLLO)  
PER LA SICUREZZA E LA PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI**



## Sommario

1	Introduzione	6
2	Evoluzione delle misure di controllo: dalla prima metà degli anni '30 al 1° gennaio 2006	7
2.1	L'(Auto)Controllo Analitico e l'(Auto)Controllo Igienico	7
2.2	La direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari e il Decreto legislativo n. 155/97	16
2.3	Il controllo/autocontrollo ai sensi della normativa vigente	20
2.3.1	Manuali di corretta prassi igienica	22
2.3.2	Laboratori di autocontrollo	24
3	Il "Sistema europeo di gestione (o di controllo) per la sicurezza alimentare" – "European food safety management (or control) system" – E-FSM(C)S	28
3.1	E-FSM(C)S e Programmi di prerequisiti (PRPs)	30
3.1.1	Comunicazione 2016/C 278/01	30
3.1.2	CAC/RCP 1-1969 del Codex Alimentarius	32
3.1.3	Accordo Stato Regioni n. 147/CSR 2012	32
3.1.4	Standard volontari emanati dall'ISO	34
3.1.5	Standard proprietari	36
3.1.6	Altri documenti che forniscono elementi di distinzione tra GHP, GMP e HACCP	38
3.2	E-FSM(C)S e principi del regolamento (CE) n. 178/2002	39
3.3	E-FSM(C)S e principi del sistema HACCP	40
3.4	FSMS e PRP operativi (come alternativa ai CCP)	43
4	Oltre il EFSM(C)S: gli strumenti di prevenzione e contrasto alle minacce e alle frodi alimentari: la "food defence" e il "food/product fraud vulnerability assessment"	47
4.1	La "Food defence"	47
4.1.1	Il PAS:96 e la "Food defence"	48
4.1.2	Norme volontarie e/o proprietarie e la "Food defence"	53

4.1.3	L'Unione Europea e la "Food defence"	54
4.1.4	Gli Stati Uniti d'America e la "Food defence"	58
4.2	Le frodi alimentari e il "Food fraud vulnerability assessment"	60
4.2.1	Cenni storici sulle frodi	61
4.2.2	Norme nazionali in materia di frodi alimentari	62
4.2.3	La Normativa cogente dell'UE e le pratiche fraudolente e ingannevoli lungo la filiera agroalimentare	67
4.2.4	Normativa cogente dell'UE relativa alle pratiche commerciali sleali delle imprese nei confronti dei consumatori nel mercato interno	74
4.2.4.1	Le azioni e omissioni ingannevoli a sensi del Decreto Legislativo n. 146/2007	75
4.2.4.1.1	Le "azioni ingannevoli" a sensi del Decreto Legislativo, n. 146/2007	75
4.2.4.1.2	Le omissioni ingannevoli a sensi del Decreto Legislativo n. 146/2007	76
4.2.4.1.3	Le pratiche commerciali considerate in ogni caso ingannevoli a sensi del Decreto Legislativo n. 146/2007	77
4.2.5	Normativa volontaria e le pratiche fraudolente e ingannevoli	78
5	Rilevanza della normazione e delle norme volontarie in relazione alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e alla filiera agroalimentare globale.	80
5.1	La normazione, le norme e la legislazione dell'Unione Europea	81
5.2	La normazione, le norme e l'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC)	83
5.3	La normazione e le norme nella rimozione delle barriere tecniche al commercio - Il ruolo degli Accordi SPS e TBT	84
5.4	La Valutazione della conformità ("conformity assessment"), l'accreditamento e le certificazioni volontarie	87
6	Conclusioni	89

## UN VIAGGIO FRA LE DEFINIZIONI, LE ABBREVIAZIONI E GLI ACRONIMI NEL CAMPO DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: BENVENUTI A BORDO !

Questo numero di Eurofishmarket e il rispettivo quaderno n.13 si sono fatti tutt'uno al fine di "ospitare" la pubblicazione "Evoluzione della sicurezza degli alimenti "food safety": dal controllo analitico/igienico ai sistemi di gestione (o controllo)", un'opera dei Dott. ri Antonio Menditto, Gualtiero Fazio, Anna Giovanna Fermani, Salvatore Bavetta, Alfredo Pecoraro. Lo "scopo del lavoro è quello di descrivere l'evoluzione delle norme, e dei correlati strumenti operativi, a disposizione degli operatori del settore alimentare (OSA) per garantire la sicurezza degli alimenti ["food safety" in lingua inglese], intesa come l'insieme delle misure e delle condizioni che -- lungo la filiera agro-alimentare, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio -- garantiscono l'igiene e la qualità dei prodotti alimentari. Tali misure e condizioni -- necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano dei prodotti alimentari tenendo conto dell'uso previsto -- sono fondamentali al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il rischio dell'insorgenza di malattie di origine alimentare". Ringraziamo gli autori per avere scelto la nostra rivista per questa pubblicazione esclusiva che sarà di enorme utilità per molti addetti non solo al settore ittico ma degli alimenti in generale. Dunque buona lettura



La redazione

EDITORIALE