



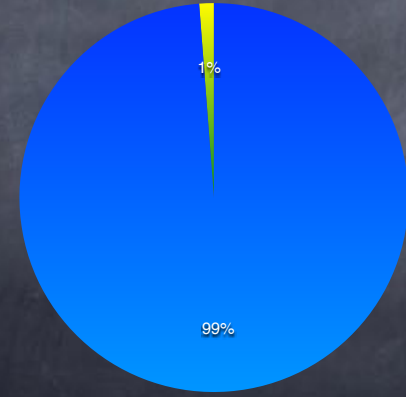
Controllo  
 ufficiale  
 presso la  
 grande  
 industria ai  
 sensi del  
 regolamento  
 UE 625/2017

Anna Giovanna Fermani  
 ASL Latina  
 a.fermani@asl.latinas.it

**Perugia**  
 13-14-15 Settembre  
 2017  
 Università degli Studi di Perugia  
 Dipartimento di Medicina Veterinaria  
 Aula Magna

# Industrie Alimentari in Italia

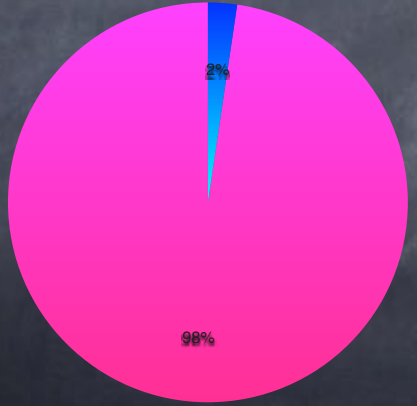
Dati 2015  
 ● TOTALE IMPRESE ATTIVE ● INDUSTRIE ALIMENTARI



Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

# Addetti alle industrie alimentari

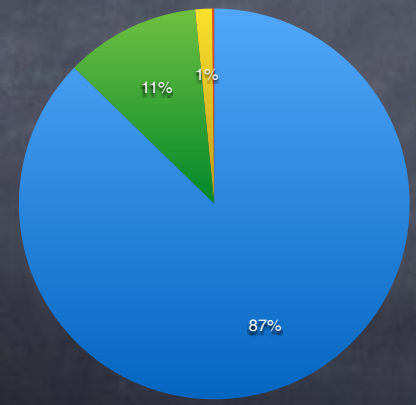
Dati 2015  
 ● Addetti industrie alimentari ● Totale Addetti



Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

# Industrie Alimentari per numero di addetti

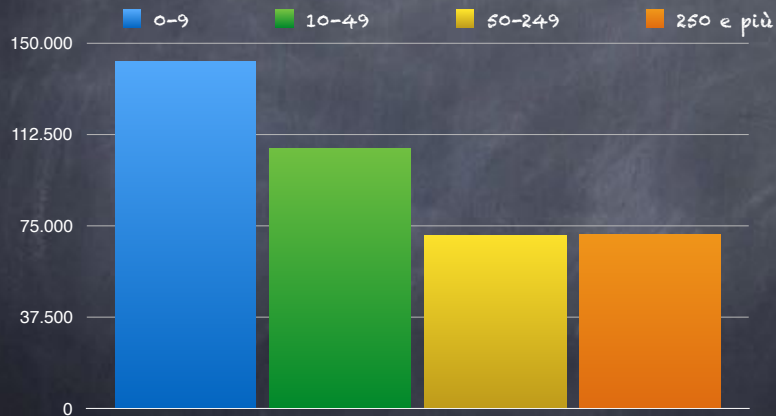
Dati 2015  
 ● con 0-9 addetti ● con 10-49 addetti ● con 50-249 addetti ● 250 e più addetti



Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

# Numero di addetti per classe Imprese Alimentari

Dati 2015



Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

**ECONOMIA & Finanza** con Bloomberg

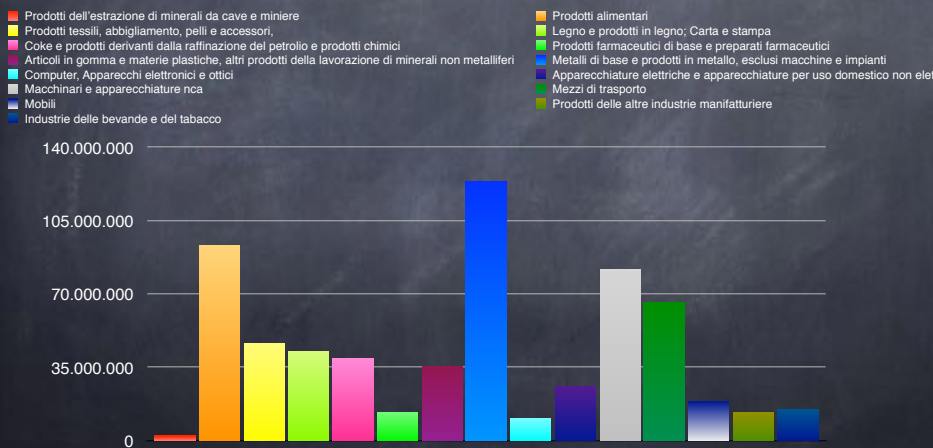
**OSSERVA ITALIA**  
Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e dell'offerta di tutto. C'è una per classe con numeri.

**Cresce l'industria del cibo: nel 2017 fatturato a 134 mld**

In vista di Cibus Connect (12-13 aprile a Parma), Federalimentare stima un incremento sia del giro di affari complessivo del settore (+1,5%) sia dell'export (+5%). L'evento è l'occasione per connettere gli operatori della filiera ai mercati internazionali e di programmare la prossima edizione di Cibus nel 2018.

# Industrie Italiane Produzione venduta

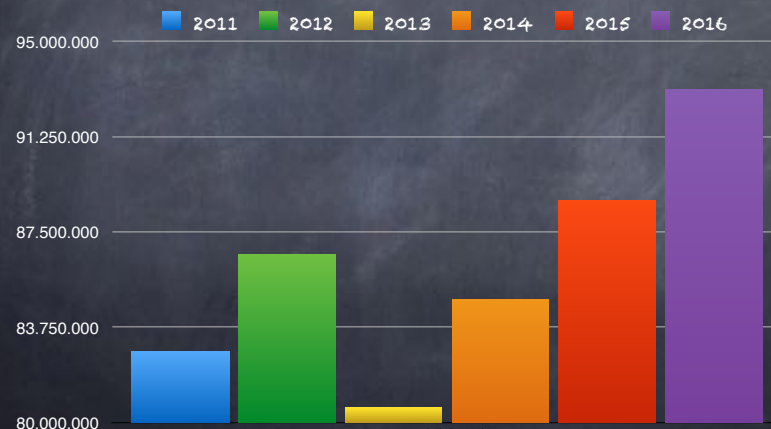
(in migliaia di Euro) Dati 2016



Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

# Produzione Venduta Industrie Alimentari

(in migliaia di Euro) Anni 2011-2016

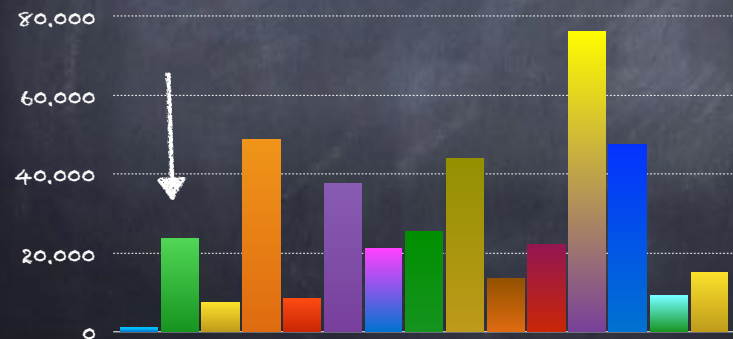


Rielaborazione dell'autore da dati ISTAT

# Industrie Italiane Esportazione

Dati 2016 (rielaborazione da Annuario ICE - Ed. 2017)

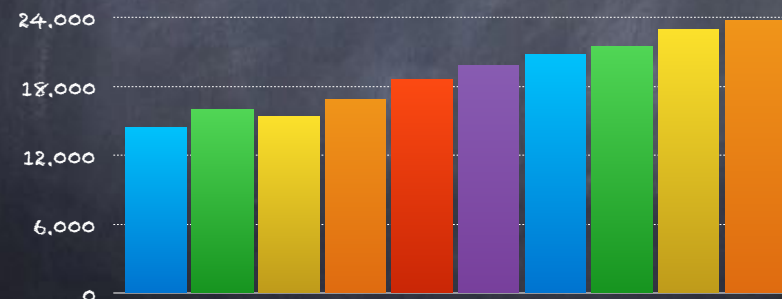
- Prodotti dell'estrazione di minerali da cave e miniere
- Bevande e tabacco
- Legno e prodotti in legno; Carta e stampa
- Prodotti farmaceutici di base e preparati farmaceutici
- Metalli di base e prodotti in metallo, esclusi macchine e impianti
- Apparecchi elettrici
- Mezzi di trasporto
- Prodotti delle altre industrie manifatturiere
- Prodotti alimentari
- Prodotti tessili, abbigliamento, pelli e accessori,
- Coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio e
- Articoli in gomma e materie plastiche, altri prodotti della
- Computer, Apparecchi elettronici e ottici
- Macchinari e apparecchiature nca
- Mobili



# Esportazioni di prodotti alimentari

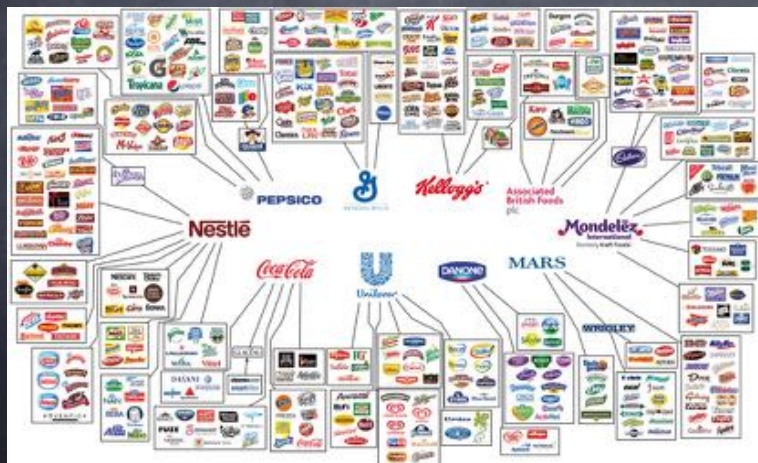
(in migliaia di Euro)

- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016



Rielaborazione dell'autore da Annuario ICE - Ed. 2017

# Industria Alimentare nel mondo



Da 166 Oxfam Briefing paper 26.2.2013 - Scopri il marchio

# DM 18.4.05

  
 Ministero  
 delle Attività Produttive

IL MINISTRO

Visto il decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 18 settembre 1997 relativo all'adeguamento alla disciplina comunitaria dei criteri di individuazione di piccole e medie imprese;

Vista la raccomandazione della Commissione europea 2003/361/CE del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese, pubblicata sulla G.U.U.E. n. L124 del 20 maggio 2003, che sostituisce a decorrere dal 1° gennaio 2005 la raccomandazione della Commissione europea 96/280/CE del 3 aprile 1996;

1. La categoria delle microimprese, delle piccole imprese e delle medie imprese (complessivamente definita PMI) è costituita da imprese che:
  - a) hanno meno di 250 occupati, e
  - b) hanno un fatturato annuo non superiore a 50 milioni di euro, oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 43 milioni di euro.
2. Nell'ambito della categoria delle PMI, si definisce piccola impresa l'impresa che:
  - a) ha meno di 50 occupati, e
  - b) ha un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di euro.
3. Nell'ambito della categoria delle PMI, si definisce microimpresa l'impresa che:
  - a) ha meno di 10 occupati, e
  - b) ha un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro.
4. I due requisiti di cui alle lettere a) e b) dei commi 1, 2 e 3 sono cumulativi, nel senso che tutti e due devono sussistere.

# Accordo Rep. atti n°212/2016 "L.G. controllo ufficiale..."

ALLEGATO 2

ALLEGATO 2 - Esempi di scheda di valutazione del livello di rischio degli stabilimenti

Tabella A: Stabilimenti autorizzati ai sensi del reg. 853-852/2004

Categoria	Criteri di valutazione	Valutazione			
		1	2	3	4
Caratteristiche dello stabilimento	1 Data costruzione o ristrutturazione	Recente	Recente	Abbastanza recente	Datato
	2 Condizioni generali di	Buone	Discrete	Scarse	Insufficienti
Entità produttiva	3 Dimensione dello stabilimento e entità produzione	Familiare	Artigianale	Industriale medio	Industriale grande
	4 Adattamenti	A	B	C	D
Prodotti	5 Categoria alimento	A	B	C	D
	6 Destinazione d'uso		Utilizzo solo previa cottura o destinato alla trasformazione	Alimento cat. B-C-D Pronto al consumo	Alimenti per categorie di consumatori a rischio
Igiene della produzione	7 Professionalità direzione stabilimento	Elevata	Discreta	Scarsa	Insufficiente
	8 Formazione igienico sanitaria degli addetti	Elevata	Discreta	Scarsa	Insufficiente
Sistema di autocontrollo	9 Piano di autocontrollo	Completo	Adegato	Da integrare	Inadeguato
	10 Grado di applicazione	Applicato ed adeguato	Carenze minori	Carenze maggiori	Inadeguato non applicato
Dati storici	11 Non conformità/irregolarità pregresse riscontrate	Non significative o formali	Non significative o formali ripetute	Sostanziali/gravi isolate e risolte	Sostanziali o gravi ripetute o non risolte

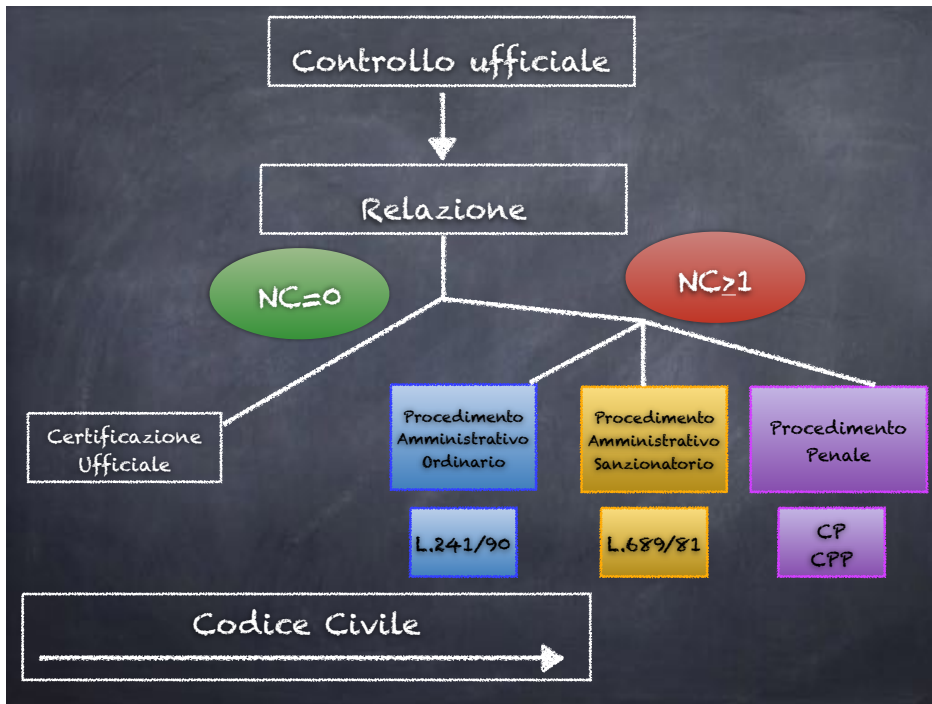
Insufficienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>condizioni igieniche inadeguate con possibilità di contaminazione diretta del prodotto (presenza condensa con possibilità di collo su alimenti esposti, superfici a contatto con gli alimenti in condizioni inadeguate, ecc.), condizioni di pulizia inadeguate in aree dello stabilimento ove sono presenti alimenti esposti; oppure</li> <li>ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione con potenziali effetti negativi sulla sicurezza dell'alimento.</li> </ul>
<b>Dimensione dello stabilimento ed entità della produzione</b>	
Familiare	• senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.
Artigianale	• stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10.
Industriale medio	• stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 10 e 50.
Industriale grande	• stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 50 addetti alla lavorazione.
<b>Ambito di commercializzazione</b>	
Locale	• commercializzazione nella sola ASL ove è ubicato lo stabilimento.
Regionale	• commercializzazione limitata alla Regione.
Nazionale	• commercializzazione verso altre Regioni italiane.
Comunitario/Paesi terzi	• commercializzazione in ambito Comunitario; oppure • esportazione verso paesi terzi.
<b>CATEGORIA DI ALIMENTO</b>	
Cat. A	<ul style="list-style-type: none"> <li>alimenti stabilizzati, conservabili a temperatura ambiente:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Aw &lt; 0,85;</li> <li>pH &lt; 4,6 (a temperatura 24°C);</li> <li>prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso, che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale con la distribuzione e stoccaggio in sistema non refrigerato.</li> </ol> </li> </ul>

## IL Controllo Ufficiale

Fino al 13 dicembre 2019  
si applicano le  
disposizioni del  
Regolamento (CE) n.  
882/2004

## IL Controllo Ufficiale: Regolamento (CE) n.882/2004

- Pianificati
- Programmati
- Eseguiti
- Controllati e verificati
- Riesaminati



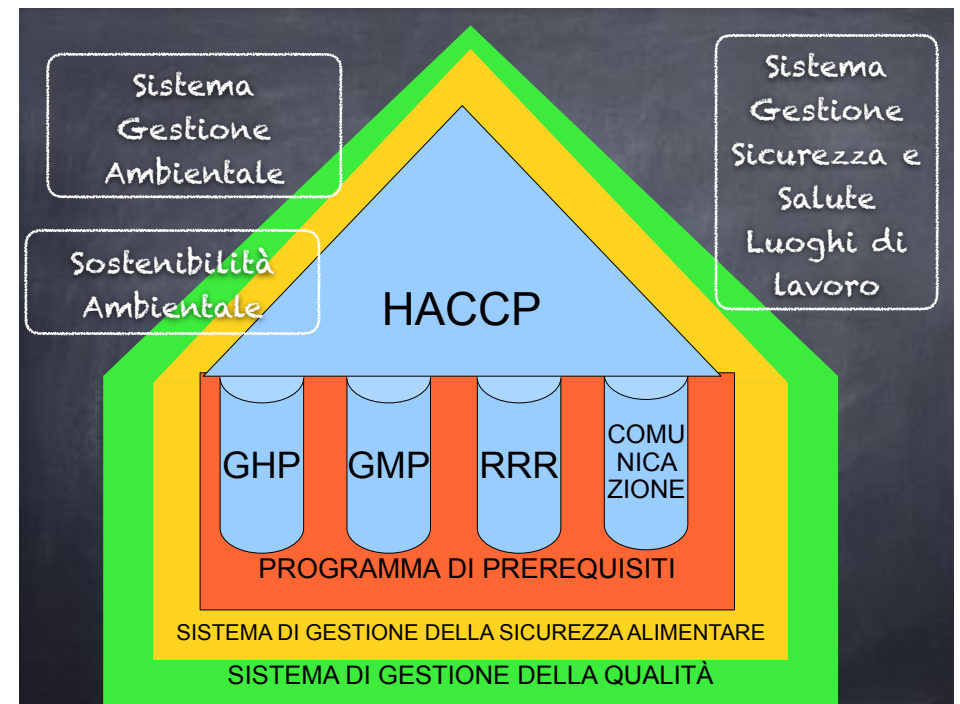
# Esecuzione del Controllo Ufficiale

- Attività da eseguire
- Metodi e tecniche

## Attività del controllo ufficiale

art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- Esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dall'operatore e i risultati così ottenuti



Nella grande industria spesso i sistemi di controllo che fanno capo alla sicurezza alimentare sono disseminati in documenti differenti, curati da Dipartimenti differenti

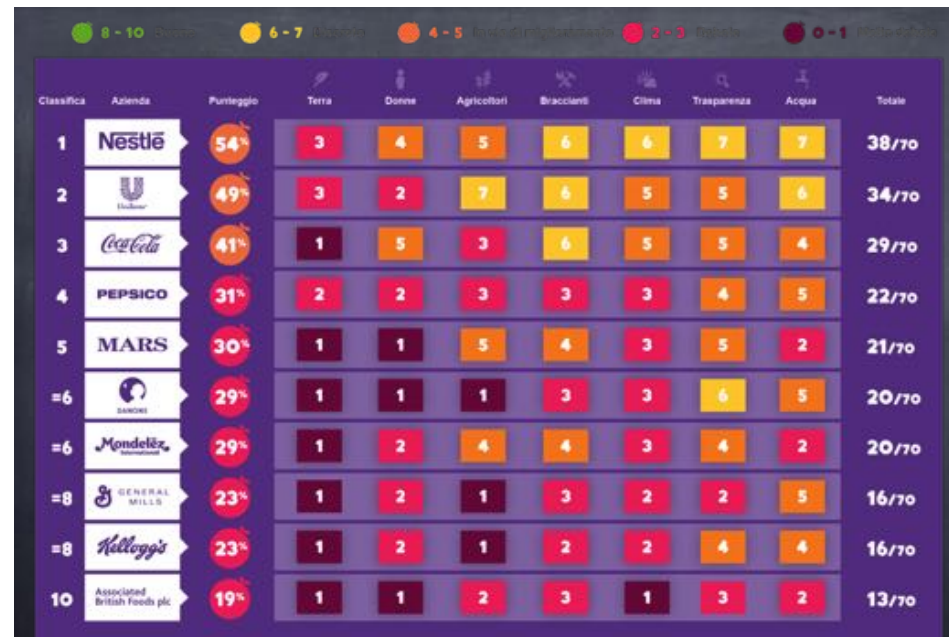
- Es. Gestione del rifornimento idrico → SGA
- Es. Manutenzione; Salute del personale → SGSSLL
- Es. Descrizione del prodotto; Specifiche; etichettatura; MOCA; ricette di produzione → R&S Dep.
- Es. Valutazione dei rischi collegati all'ubicazione e alle zone circostanti → AUA

## ...e, come se non bastasse...

- Le organizzazioni aziendali variano in ogni realtà, così come la composizione dei team HACCP
- Spesso la gestione del Sistema Sicurezza Alimentare è centralizzato in sedi lontane (a volte all'estero)
- Spesso i documenti generali sono condivisi con altri stabilimenti associati/collegati (anche esteri)
- Le registrazioni ed i documenti sono gestiti in sistemi informatici complessi
- diversi servizi sono appaltati a fornitori esterni (es. pulizie, logistica, ecc...)

## ...e ancora...

- L'attenzione delle aziende è orientata verso le attese dei Gruppi di consumatori
- il Marketing orienta l'impalcatura dei sistemi



**La Classifica Rompiscatole**  
7ª edizione 2013

	IGIENE	STRUTTURA	ATTREZZATURE	MANUTENZIONE	ETICHETTATURA
<b>base</b>	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
<b>non è sufficiente</b>	🟡	🟡	🟡	🟡	🟡
<b>non ci siamo</b>	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
<b>ALDOMAR</b>	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
<b>ESSELUNGA</b>	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
<b>CONAD</b>	🟡	🟡	🟡	🟡	🟡
<b>RIOMARE</b>	🟢	🟡	🟡	🔴	🟡
<b>COOP</b>	🟡	🟡	🟡	🟡	🟡
<b>NOSTROMO</b>	🟡	🔴	🔴	🟡	🟡
<b>CARREFOUR</b>	🔴	🔴	🔴	🟡	🟡
<b>RENERGO</b>	🔴	🔴	🔴	🟡	🔴
<b>MADEAFORTE</b>	🔴	🔴	🔴	🟡	🟡
<b>LUPI</b>	🔴	🔴	🔴	🟡	🟡
<b>NOGMAR</b>	🔴	🔴	🔴	🟡	🔴

Per consultare tutti i criteri con cui è stata stilata la Classifica Rompiscatole visita il sito [TonnoliTrappola.it](http://TonnoliTrappola.it) **GRUPPO GEMINCO**

## Attività del controllo ufficiale art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- ISPEZIONE di:
  - aziende S.A. (adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti)
  - MM.PP., ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti
  - Semilavorati
  - MOCA
  - Prodotti e procedimenti di pulizia e manutenzione
  - Etichettatura, presentazione e pubblicità

## Attività del controllo ufficiale art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- Controlli delle condizioni igieniche

## Attività del controllo ufficiale art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- Valutazione delle procedure in materia GMP, GHP, HACCP

Attività del controllo  
ufficiale  
art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- ◉ Esame di materiale scritto e di altre registrazioni pertinenti

Attenzione: utilizzare tecniche di campionamento adeguate

Attività del controllo  
ufficiale  
art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- ◉ Interviste con gli OSA e con il loro personale

Attività del controllo  
ufficiale  
art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- ◉ Lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli OSA

Attività del controllo  
ufficiale  
art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- ◉ Controlli effettuati con strumenti propri dell'AC



## Attività del controllo ufficiale art.10 Reg.(CE) n°882/2004

- Qualsiasi altra attività

## Certificazione Ufficiale art. 30 Reg.(CE) n°882/2004

- Il rilascio di certificazione ufficiali è fondamentale per i flussi commerciali export

## Regolamento (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017

relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

## Regolamento sui Controlli Ufficiali

Le disposizioni in materia di  
"Controlli Ufficiali e Altre Attività  
Ufficiali" entreranno in applicazione  
il 14 dicembre 2019

# Regolamento sui Controlli Ufficiali

- Un regolamento unico per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali lungo l'intera filiera agro-alimentare

2. L'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
3. i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori
4. le prescrizioni in materia di salute animale;

# Ambito di applicazione

(T. I, art.1, p. 2)

1. gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
5. la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
6. le prescrizioni in materia di benessere degli animali;
7. le misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante
8. le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
9. la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
10. l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite

# Controlli ufficiali

T.I, art.2, p.1

«controlli ufficiali» si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare:

a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2;

e

b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale.

# Altre Attività Ufficiali

T.I, art.2, p.2

«si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali».

# Autorità Competenti

T.I, art.3 (3)

«autorità competenti»:

a) le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali, in conformità al presente regolamento e alle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2;

b) qualsiasi altra autorità cui è stata conferita tale competenza;

[...]

# Designazione A.C.

T.II, C.I, art.4, p.1

Per ciascuno dei settori disciplinati dalla normativa di cui all'art.1, p.2, gli Stati Membri designano le autorità competenti a cui essi conferiscono la responsabilità di organizzare o effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali.

## Coordinamento, Coerenza ed Efficacia dei controlli

T.II, C.I, art.4, p.2 (a)

- Devono essere garantiti se i C.U. e le A.A.U. di uno stesso settore sono organizzate ed effettuate da più A.C. a livello nazionale, regionale, locale

## Coordinamento Centrale

T.II, C.I, art.4, p.2 (b)

- Un'unica Autorità Centrale coordina la collaborazione e i contatti con la Commissione

**N.B.**

Per questo specifico tema:

Il Regolamento sui C.U. abroga

- Reg. (CE) n°882/2004
- Reg. (CE) n°854/2004

Questi regolamenti terminano la validità il 13 dicembre 2019

**N.B.**

Le norme relative ai C.U. e alle A.A.U. (Titolo II, Capo I) entrano in applicazione il 14 dicembre 2019.

## Metodi e tecniche dei controlli ufficiali

T.II, C.II, Sez.I art.14

- Con alcune modifiche, le attività di controllo ufficiale dell'art. 10 del Reg. (CE) n°882/2004 diventano metodi e tecniche (non più definiti nel Regolamento sui Controlli Ufficiali: Ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza, campionamento per l'analisi)

## I Controlli Ufficiali sui Prodotti di Origine Animale

## Atti delegati della Commissione

T.II, C.II, Sez.II, art.18, p.7

- sui CU in relazione alla produzione delle carni nei macelli di U.D., macelli di pollame o lagomorfi, laboratori di sezionamento
- Classificazione delle acque di produzione e stabulazione dei MBV

## Gli atti di esecuzione della Commissione

T.II, C.II, Sez.II, art.18, p.8

[...]

- requisiti specifici per l'esecuzione dei controlli ufficiali (verifica della conformità anche alle prescrizioni dei Reg. 853/2004, 1069/2009 e 1099/2009) e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali, tenendo conto degli specifici pericoli e rischi esistenti in relazione a ciascun prodotto di origine animale e ai diversi processi a cui è sottoposto, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per riconoscere in modo uniforme i pericoli e i rischi riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare;
- prescrizioni specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli ufficiali su latte crudo, prodotti a base di latte e prodotti della pesca, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che tali prodotti potrebbero comportare.[...]

