



## L'ARGOMENTO DEL MESE

Novita' Haccp REG UE 2158/2017 - D.L.vo29/10/02/ 2017

REG UE 1169/2011

*Il Regolamento UE 2158/2017 disciplina le modalità di autocontrollo dei tenori di acrilammide negli alimenti. Le disposizioni del regolamento si applicheranno dal 11 aprile 2018.*

*L'acrilammide è una sostanza chimica che si origina negli alimenti contenenti amidi durante la cottura ad alta temperatura, ad esempio nelle frittiture, nelle cotture al forno o alla griglia. Ingerita l'acrilammide viene metabolizzata in sostanze che aumentano la probabilità di sviluppare tumori.*

*Il Regolamento distingue tre tipi di realtà aziendali alle quali impone obblighi di controllo differenti, (il produttore su "larga scala" il piccolo produttore locale, il produttore locale che agisce interconnesso ad un'azienda di più ampie dimensioni):*

*1 – Operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari.*

*2 – Operatori del settore alimentare che producono alimenti, svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio*

*3 – Operatori del settore alimentare, che producono alimenti, svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio, e che operano in impianti sotto controllo diretto e nel quadro di un marchio o di una licenza commerciale, come parte o franchising di un'azienda interconnessa di più ampie dimensioni e secondo le istruzioni dell'operatore del settore alimentare che fornisce a livello centrale i prodotti.*

*Gli operatori, ovvero le aziende alimentari, che rientrano nella tipologia di cui ai punti 1 e 3 dovranno adottare misure di attenuazione dei livelli di acrilammide, attivare metodi di campionamento e analisi di laboratorio per verificare i limiti di acrilammide degli alimenti prodotti.*

*Gli operatori, ovvero le aziende alimentari, che rientrano nella tipologia di cui al punto 2 dovranno adottare misure di attenuazione dei livelli di acrilammide così come riportanti negli allegati della legge, qualificando materie prime e fornitori, operando con procedure idonee e controllando sul posto gli indicatori della presenza di elevate quantità di acrilammide.*

*Tutte le aziende che trattano gli alimenti regolamentanti, dovranno adottare nel manuale di autocontrollo, manuale HACCP, il proprio piano di prevenzione, procedure di attenuazione dei livelli di acrilammide e /o di campionamento per analisi di laboratorio di acrilammide.*

*Il Decreto Legislativo n° 29 del 10/02/2017 introduce sanzioni per i produttori, importatori e utilizzatori di **M.O.C.A–Materiali e Oggetti** destinati a venire in **Contatto con prodotti Alimentari e alimenti in genere.***

*Rientrano piatti, bicchieri, posate, bottiglie, coltelli da lavoro, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, etichette a contatto con gli alimenti, scatole della pizza, imballaggi ecc.*

*Sono altresì oggetti destinato al contatto con gli alimenti: piani di cucine, taglieri, vassoi, elettrodomestici, macchinari per le aziende alimentari, distributori di prodotti alimentari ecc.*

*Rientrano nei MOCA anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua destinata al consumo umano ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.*

*Le norme sui MOCA riguardano in primo luogo produttori, importatori e distributori di tali materiali ma anche gli utilizzatori (vale a dire gli operatori alimentari).*

*In pratica – per grandi linee - cosa dovranno quindi fare le aziende che utilizzano i MOCA?*

**1) procurarsi la dichiarazione di conformità dei MOCA richiedendola ai fornitori e verificare la idoneità delle etichette**

**2) garantire un efficace sistema di rintracciabilità** di questi materiali (vale a dire saper individuare in ogni momento da chi si sono acquistati ed a chi sono stati eventualmente ceduti, salvo il caso di cessione al consumatore finale)

**3) garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali** sotto il profilo dell'igiene alimentare

**4) adeguare il Piano di Autocontrollo indicando i sistemi di gestione dei MOCA** (acquisizione delle dichiarazioni di conformità, gestione delle non conformità, tracciabilità, sistemi di rintracciabilità, idonea conservazione e stoccaggio eccetera)

*Il Consiglio dei Ministri, in data 11/12/2017, ha approvato il 'decreto legislativo recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE.*

*Il Decreto quindi, oltre a fissa le **sanzioni in tema di etichettatura** specifica alcune disposizioni nazionali in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.*

*Prevede inoltre l'adeguamento della normativa nazionale sul "lotto" alla direttiva 2011/91/UE; precisa disposizioni in materia di **distributori automatici, sulla vendita di prodotti non preimballati ed i prodotti non destinati al consumatore (B2B).***

**LO SCADENZIARIO  
DELL'ALBERGATORE**

---

✓ *Non ci sono scadenze per il mese  
di marzo*

