



ARGOMENTI TRATTATI:

01. Aggiornamento normativo dalla Gazzetta Ufficiale
02. Focus normativo: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca
03. Calendario corsi di formazione 2021 per il settore agroalimentare

01. Aggiornamento normativo

Dalla Gazzetta Ufficiale Europea:

- ✓ **Regolamento CEE/UE 20 gennaio 2021, n. 715** Regolamento delegato (UE) 2021/715 della Commissione, del 20 gennaio 2021, che modifica il regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti per i gruppi di operatori (G.U.U.E. n° L151 del 03/05/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/705** della Commissione del 28 aprile 2021 che modifica il regolamento (CE) n. 333/2007 per quanto riguarda il numero richiesto di campioni elementari e i criteri di prestazione relativi ad alcuni metodi di analisi (G.U.U.E. n° L146 del 29/04/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/686** della Commissione del 23 aprile 2021 che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento (UE) n. 432/2012 (G.U.U.E. n° L143 del 27/04/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/668** della Commissione del 23 aprile 2021 che autorizza una modifica delle condizioni d'uso del nuovo alimento semi di chia (*Salvia hispanica*) a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione (G.U.U.E. n° L141 del 26/04/2021).



- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/645** della Commissione del 15 aprile 2021 che modifica l'allegato I del regolamento (UE) n. 605/2010 per quanto riguarda l'elenco dei paesi terzi o di parti dei medesimi da cui è autorizzata l'introduzione nell'Unione europea di partite di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro (G.U.U.E. n° L133 del 20/04/2021).

- ✓ **Regolamento delegato (UE) 2021/642** della Commissione del 30 ottobre 2020 che modifica l'allegato III del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda determinate informazioni da indicare sull'etichetta dei prodotti biologici (G.U.U.E. n° L133 del 20/04/2021).

- ✓ **Regolamento delegato (UE) 2021/630** della Commissione del 16 febbraio 2021 che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda alcune categorie di merci esenti da controlli ufficiali ai posti di controllo frontaliere e che modifica la decisione 2007/275/CE della Commissione (G.U.U.E. n° L132 del 19/04/2021).

- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/608** della Commissione, del 14 aprile 2021, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793 relativo all'incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza che disciplinano l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni paesi terzi, e che attua i regolamenti (UE) 2017/625 e (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. n° L129 del 15/04/2021).

- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/601** della Commissione del 13 aprile 2021 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2022, il 2023 e il 2024, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale (G.U.U.E. n° L127 del 14/04/2021).

- ✓ **Regolamento delegato (UE) 2021/573** della Commissione del 1° febbraio 2021 recante modifica del regolamento delegato (UE) 2019/625 per quanto riguarda le condizioni di importazione di lumache vive, prodotti composti e budelli immessi in commercio per il consumo umano (G.U.U.E. n° L120 del 08/04/2021).



- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/568** della Commissione del 6 aprile 2021 che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 798/2008 per quanto riguarda la voce relativa al Regno Unito nell'elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui determinati prodotti a base di pollame possono essere importati o transitare nell'Unione in relazione all'influenza aviaria ad alta patogenicità (G.U.U.E. n° L118 del 07/04/2021).

Dall'Italia:

- ✓ **Decreto Legge 22 aprile 2021, n. 52** Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19 (G.U. n° 96 del 22/04/2021).
- ✓ **Circolare Ministeriale 12 aprile 2021** Circolare sulle prime indicazioni applicative reg. 2021/468 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specie botaniche contenenti derivati dell'idrossiantracene.
- ✓ **Nota Ministeriale 2 aprile 2021, n. 13861** Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.
- ✓ **Decreto Legge 22 marzo 2021, n. 42** Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare (G.U. n° 72 del 24/03/2021).

Dalle regioni:

- ✓ **FRIULI VENEZIA GIULIA Decreto del Dirigente (reg.) 1 aprile 2021, n. 1079** Adozione del Manuale di buone prassi igieniche per le piccole aziende lattiero-casearie ai fini della semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole aziende lattiero-casearie del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia. Aggiornamento al decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria 22 novembre 2012 n. 1051/VETAL. (B.U.R. n° 15 del 14/04/2021).

02. Focus normativo

Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca

Con la Nota Ministeriale 2 aprile 2021, n. 13861 sono state definite le modalità per la rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari e sul congelamento della carne fresca, necessità nata al fine di evitare lo spreco di alimenti in buono stato di conservazione, non venuti o non utilizzati, in particolare nell'ambito della ristorazione, a seguito del protrarsi dell'emergenza Covid-19. In particolare la nota ministeriale definisce:

Rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari:

✓ CHI PUO' RIDETERMINARE LA SHELF LIFE?

La rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari può essere condotta presso i seguenti stabilimenti diversi da quelli che operano al dettaglio:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento autorizzato per lo stoccaggio e il riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

✓ COME RIDETERMINARE LA SHELF LIFE?

La durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso. L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo.

✓ QUANDO PUO' ESSERE RIDETERMINATA LA SHELF LIFE?

La rideterminazione della shelf-life di un prodotto alimentare deve essere effettuata **prima della data di scadenza/TMC**.

✓ SU QUALI ALIMENTI E' POSSIBILE RIDETERMINARE LA SHELF LIFE?

La rideterminazione della shelf life è possibile per gli **alimenti in genere, con esclusione di quelli detenuti per la vendita al dettaglio**.



✓ COME DARNE COMUNICAZIONE?

La nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto e ove non fosse possibile eliminarla provvedendo ad annullare la precedente etichetta. In assenza di etichetta la nuova data di scadenza /TMC dovrà essere riportata sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Resta inteso che deve sussistere coerenza tra la data riportata sul documento commerciale e quella dell'eventuale etichetta applicata al prodotto, al suo confezionamento o imballaggio.

✓ AMBITO DI COMMERCIALIZZAZIONE:

I prodotti alimentari per i quali è stata ridefinita la shelf life devono essere destinati alla commercializzazione nazionale.

Congelamento delle carni fresche

✓ CHI PUO' EFFETTUARE IL CONGELAMENTO DELLA CARNE FRESCA?

Il congelamento delle carni fresche, incluse le preparazioni e le carni macinate, deve essere condotto presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 dotato di adeguate attrezzature, quale ad esempio **tunnel di congelamento**.

Il congelamento delle carni e degli altri prodotti alimentari può essere condotto presso:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento che ha proceduto al loro deposito e/o riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

✓ QUALI SONO I REQUISITI PER POTER CONGELARE LA CARNE FRESCA?

Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione e il congelamento deve avvenire con modalità che ne preservino le caratteristiche e che non impattino sulla loro sicurezza. Rimane inteso che l'operazione di congelamento deve in ogni caso essere effettuata, in linea con quanto espresso dalla Commissione europea, con un congruo anticipo rispetto alla data di scadenza.

Lo stato di conservazione deve essere valutato sulla base di una procedura in cui l'OSA descrive i parametri organolettici e analitici (microbiologia e chimica).

✓ COME DEVE ESSERE COMUNICATA LA NUOVA SHELF LIFE?

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto, o in assenza di questa, sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.



✓ **AMBITO DI COMMERCIALIZZAZIONE:**

I prodotti alimentari per i quali è stata ridefinita la shelf life devono essere destinati alla **commercializzazione nazionale**.

COSA FA ALS?

ALS da anni supporta le Aziende nella definizione e nella valutazione della **shelf life** dei prodotti alimentari, con la predisposizione di piani di analisi specifici e personalizzati, che comprendono **analisi di tipo chimico, fisico, microbiologico e sensoriale**.

I piani di analisi sono documentati attraverso report tecnici redatti da Tecnologi Alimentari e Veterinari specializzati nella valutazione della shelf life dei prodotti alimentari.

Safety Food
Analise Chimiche,
Microbiologiche,
Sensoriali

ALS
RIGHT SOLUTIONS
RIGHT PARTNER

info.zpp@alsglobal.com | 0434 638 201



03. Formazione 2021

DESTINATARI DEL CORSO IGIENE: tutti gli operatori di imprese registrate e /o riconosciute che effettuano manipolazioni a rischio (attività industriali, artigianali e commerciali di preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande; trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non). Durata 3 ore.

21 Luglio	15.00 – 18.00
29 Settembre	15.00 – 18.00
17 Novembre	15.00 – 18.00

DESTINATARI DEL CORSO H.A.C.C.P.: Responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione dell'H.A.C.C.P. all'interno dell'azienda. Durata 8 ore.

25 - 27 Maggio	14.00-18.00
07 - 09 Settembre	14.00-18.00
23 - 25 Novembre	14.00-18.00

INFO E ISCRIZIONI: formazione.zpp@alsglobal.com | +39 0434 638 206 | www.alsglobal.it

CONTATTI

ALS ITALIA | SEDE DI ZOPPOLA (PN) | Via Viatta 1 33080 | +39 0434 638 200 |
info.zpp@alsglobal.com

ALS ITALIA | SEDE DI BOLOGNA | VIA C. Correnti 3 D/E | + 30 051 587 8188 |
info.blg@alsglobal.com