

Mangimi in etichetta

Le nuove norme targate UE

Dal 1° settembre sono cambiate le disposizioni comunitarie

di Cristina La Corte

Avvocato, Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Il punto sui più recenti interventi normativi che interessano gli alimenti per animali. Dall'armonizzazione della legislazione all'entrata in vigore del regolamento CE 767/2009

Il settore dei mangimi è da tempo oggetto di una pluralità di interventi del legislatore, sia in ambito comunitario che nazionale e, a volte, proprio la complessità del quadro normativo e la sua stratificazione ha costituito un ostacolo agli scambi intracomunitari, con inevitabili ripercussioni sul mercato.

Regole uguali per tutti

L'armonizzazione a livello dell'Unione europea è avvenuta in seguito all'entrata in vigore del regolamento CE 183/2005, che prevede specifiche regole in materia di igiene e rintracciabilità dei mangimi, sottoponendo a precisi adempimenti

gli operatori attivi in una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto o distribuzione. È bene osservare che con questo provvedimento il controllo è stato esteso all'intera filiera dei mangimi, coinvolgendo, inoltre, le industrie alimentari che cedono sottoprodotti destinati all'alimentazione animale, anch'esse assoggettate, nei limiti dell'attività svolta, alla nuova disciplina.

Sottoprodotto o rifiuto?

Il conferimento alle aziende mangimistiche di sottoprodotti o materie prime secondarie ottenuti nell'ambito di un processo di lavorazione presso un'impresa del settore alimentare, compresa la produzione primaria, è stato preso in esame dal comunicato del ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali (*ndr.: ora ministero del Lavoro e delle Politiche sociali*) del 31 marzo 2009, in cui sono stati chiariti alcuni importanti aspetti riguardanti il discrimine tra "sottoprodotto", destinato ad essere nuovamente immesso nel ciclo produttivo, e "rifiuto", di cui ci si intende, viceversa, disfare.

Il "sottoprodotto" si differenzia dal "rifiuto" in quanto verrà riutilizzato come mangime dagli allevatori o destinato, in qualità di materia prima, ai fabbricanti di mangimi composti

I processi di produzione di svariati settori dell'industria agroalimentare generano, infatti, sostanze massicciamente utilizzate come materie prime per mangimi dai fabbricanti di alimenti composti per animali.

Rispetto dell'HACCP

In particolare, nel comunicato viene precisato che tale tipologia di sottoprodotti, nel momento in cui sono utilizzati per l'alimentazione animale, devono rispettare, nella fase di produzione, di

commercializzazione e di impiego, la specifica disciplina igienico-sanitaria fissata dal regolamento CE 1831/2003, oltre alle ulteriori specifiche norme sanitarie comunitarie (Pacchetto Igiene in primis) e nazionali in vigore.

Le industrie agroalimentari si impegnano, inoltre, ad estendere il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e le procedure basate sui principi dell'HACCP anche alla gestione dei sottoprodotti.

Questi ultimi, in relazione ai diversi casi concreti, possono essere ascritti alla categoria dei rifiuti o dei mangimi a seconda della manifesta intenzione del produttore di disfarsi degli stessi o viceversa di immetterli nel ciclo alimentare zootecnico.

Riconoscimento e registrazione delle imprese

Al fine di assicurare la rintracciabilità dal fabbricante all'utente finale, il legislatore comunitario ha ri-

Software per la gestione del Laboratorio di Prove

Diamo forma alle Vostre esigenze.



www.eusoft.it
info@eusoft.it

EuSoftLab è il LIS che supporta il laboratorio di prova nella gestione delle proprie attività attraverso soluzioni modellate sulle sue specifiche esigenze. EuSoftLab consente di operare in conformità alle norme UNI CEI ISO/IEC 17025, UNI EN ISO 9000.



tenuto opportuno estendere un sistema di riconoscimento e registrazione a tutte le imprese a vario titolo coinvolte nella produzione dei mangimi.

Anche le aziende agroalimentari che lavorano cereali, ortaggi, semi oleosi, così come pure i pastifici, i panifici, e che conferiscono sottoprodotti ad uso zootecnico, quali ad esempio prodotti e sottoprodotti della panetteria e della fabbricazione di pasta alimentare, della confetteria, pasticceria e gelateria, sono quindi tenute a notificare alle autorità sanitarie competenti il proprio stabilimento attivo in una fase legata alla produzione dei mangimi, ai fini della sua "registrazione".

Novità legislative

Ciò premesso, i più recenti interventi del legislatore hanno coinvolto tutti gli anelli della filiera mangimistica e, nel tentativo di semplificare ed orientare con più chiarezza l'attività degli operatori, è stato emanato il regolamento CE 767/2009, applicabile dal 1° settembre scorso.

In primo luogo, il provvedimento fornisce una serie di definizioni precise, quali le nozioni di "materia prima per mangime", "mangime composto" o ancora "mangimi completi" e "complementari", e contiene prescrizioni in materia di sicurezza e di commercializzazione, nonché per l'immissione sul mercato di categorie specifiche di mangimi.

Etichettatura dei mangimi composti

Ma il fulcro centrale della normativa è costituito dalle disposizioni sull'etichettatura.

Proprio in riferimento al profilo della responsabilità delle indicazioni in etichetta, appare interessante soffermarci sulla questione relativa all'etichettatura dei mangimi composti, con particolare riferimento al caso in cui la persona responsabile della procedura e il produttore del mangime non coincidano. La disposizione di riferimento è l'art. 17 del regolamento CE 767/2009, da leggersi alla luce dell'Intesa del 23 settembre scorso, che richiama espressamente detto articolo nel dettare l'iter per l'attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore dei



Per "mangimi composti" si intendono le miscele di almeno due materie prime per mangimi destinati all'alimentazione degli animali per via orale, sotto forma di mangimi completi o complementari

mangimi. Prima di delineare la questione, è opportuno definire la nozione di mangimi composti: ossia le "miscele di almeno due materie prime per mangimi, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari". L'etichettatura dei mangimi composti, oltre a prevedere le prescrizioni obbligatorie per l'etichettatura delle materie prime per mangimi, tra cui ad esempio la denominazione della materia prima, deve contenere una serie di ulteriori indicazioni. Ai nostri fini, è rilevante tale disposizione: "qualora il produttore non sia la persona responsabile dell'etichettatura, sono necessarie le seguenti indicazioni:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore, o
- Il numero di riconoscimento del produttore di cui all'articolo 15, lettera c), o un numero di

Il produttore di mangimi non è obbligato a richiedere il numero di identificazione da apporre in etichetta in sostituzione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo

identificazione ai sensi degli articoli 9, 23 o 24 del regolamento CE 183/2005. In assenza di tale numero, un numero di identificazione assegnato su richiesta del produttore o dell'operatore del settore dei mangimi importatore, conformemente al formato di cui all'allegato V, capo II del regolamento CE 183/2005".

L'Intesa del 23 settembre definisce appunto una procedura uniforme a livello nazionale per l'attribuzione, su richiesta dell'operatore, di un numero di identificazione, il quale potrà essere utilizzato in etichetta in sostituzione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo del produttore.

È bene chiarire che la disciplina contenuta nell'Intesa non riguarda tutti gli operatori del settore dei mangimi, ma soltanto alcuni di essi: ne sono esclusi, infatti, i produttori di materie prime per mangimi (o mangimi semplici); vi rientrano solo alcuni operatori registrati, in particolare i produttori di mangimi composti conto terzi e l'operatore del settore dei mangimi importatore.

Un ulteriore aspetto che, con l'applicazione della nuova normativa, potrebbe ingenerare confusione tra gli operatori, riguarda la natura di questo numero di identificazione, se sia obbligatorio effettuare la richiesta e se esso sia necessario anche nel caso in cui l'operatore disponesse già di un numero attribuitogli al momento della registrazione.

Onde dissipare questi dubbi interpretativi, possiamo affermare in primo luogo che non si tratta di un obbligo imposto all'operatore del settore dei mangimi, bensì di una facoltà. Il numero di identificazione risponde, infatti, ad una logica di rintracciabilità del prodotto, al fine di facilitare l'individuazione del soggetto responsabile. È la stessa norma all'art. 17 a proporre l'inserimento di tale numero in alternativa all'indicazione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo del



produttore. Il produttore che sia interessato a tale numero identificativo deve perciò presentare richiesta all'autorità competente, secondo modelli predisposti, alla quale farà seguito (previo espletamento delle opportune verifiche) l'attribuzione del numero stesso, costituito dal codice ISO dello Stato IT, seguito da un massimo di 8 caratteri, di cui sei numerici e due alfanumerici indicanti la provincia sede della registrazione.

Non bisogna confondere la richiesta di registrazione dell'operatore ex art. 9 del regolamento 183/2005 con la richiesta del numero di identificazione. Il numero di identificazione, infatti, viene attribuito ad operatori già registrati (e sempre con i limiti soggettivi sopra visti del produttore di mangimi composti conto terzi e dell'operatore del settore dei mangimi importatore), tanto più che oggi alla registrazione non consegue l'attribuzione di alcun numero identificativo.

Gli operatori che, invece, fossero già dotati di un vecchio numero di registrazione hanno l'onere, se intendono farne uso in etichetta allo scopo indicato all'art.17 del regolamento CE 767/2009, di presentare l'istanza per la richiesta del numero di identificazione, secondo la procedura stabilita dall'Intesa. Dal punto di vista pratico, l'autorità non farà altro (ove possibile) che riconfermare lo stesso numero identificativo, ma questa volta ai sensi del regolamento CE 767/2009.

Per approfondimenti:

- Alimenti&Bevande (luglio/agosto 2010)
Mangimi sicuri
L'Europa armonizza la normativa
Marco Battaglia
- Alimenti&Bevande (gennaio/febbraio 2010)
Mangimi. Nuove norme previste dall'Europa
Gianclaudio Andreis