

Dossier

Export

Regole e strumenti per esportare in sicurezza



Filippo Castoldi

HACCP. Stessi principi, letture diverse 34

Claudio Gallottini

Export in Cina. Cosa cambia con il nuovo anno 40

Claudio Gallottini

Normativa. Gli Stati Uniti fanno da apripista 44

HACCP

Stessi principi, lettura diverse

Le differenti applicazioni possono creare problemi nell'export

di Filippo Castoldi

Dirigente Medico Veterinario, Direzione Welfare Regione Lombardia

34

**Sebbene il modello
di riferimento sia uno,
i criteri applicativi
dell'HACCP
possono essere
molto diversi.
Così come le richieste
degli ispettori
di Paesi extra UE**

Si fa presto a dire "HACCP". Dietro a questo acronimo inglese, spesso tradotto in modo anche non completamente corretto, si sviluppano, di fatto, modelli diversi. Tutti nominalmente prendono le mosse dai documenti Codex¹, ma poi i principi elencati vengono applicati in modo differente e questo può comportare incomprensioni quando ci si confronti con le autorità di altri Paesi.

Analisi dei pericoli e non dei rischi

Forse è importante iniziare proprio dal nome del modello, che tradotto in italiano è "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo". Attenzione, "analisi dei pericoli", non "analisi dei rischi". La differenza non è di poco conto, perché spesso capita di incorrere in piani predisposti dagli stabilimenti i quali, in base a una classificazione dei diversi pericoli (per pericolo si intende un agente biologico, chimico o fisico in un alimento, o una condizione dell'alimento in grado di causare un effetto avverso per la salute) di dubbia oggettività – in generale non dispongono di dati obiettivi e scientificamente fondati per decidere, non solo della gravità delle conseguenze, ma anche della reale frequenza di riscontro di un determinato pericolo o categoria di pericoli – individuano i "rischi" (il documento CAC non fornisce una definizione di "rischio", che comunque è intesa come una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana) che devono essere gestiti all'interno del "Piano HACCP", escludendone tutta una serie. In realtà,

¹ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application - Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 - 2003).



secondo l'approccio adottato da molti Paesi, tutti i rischi che hanno la "ragionevole probabilità di presentarsi"² devono trovare l'evidenza della loro gestione all'interno del Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare predisposto e attuato dallo stabilimento (la definizione di "Food Safety Management System" la si trova nei documenti della Commissione Europea³). Spesso, invece, gli stabilimenti in sede di analisi dei rischi così condotta non forniscono una chiara evidenza delle modalità attraverso le quali questi percoli vengono efficacemente gestiti attraverso altri sistemi o procedure.

La mancata giustificazione delle scelte effettuate in sede di analisi dei pericoli è il primo grande ostacolo quando ci si confronta con le autorità di altri Paesi

La mancata giustificazione delle scelte effettuate in sede di analisi dei pericoli è sicuramente il primo grande ostacolo quando ci si confronta con le autorità di altri Paesi che danno una lettura più integrale dei documenti CAC e che si rifanno ai criteri applicativi del modello adottati da USDA/FSIS (per esempio, Giappone, Corea del Sud, Singapore, Australia, ma anche Repubblica Popolare di Cina). Anche se bisogna sottolineare che gli indirizzi dell'Unione Europea non si discostano granché da questo approccio, ma spesso promuovono una flessibilità nell'applicazione del modello che non è riconosciuta da altri Paesi.

I pericoli da gestire devono avere un impatto sulla salute

Un secondo aspetto che merita di essere sottolineato è che i "pericoli" che devono essere identificati in sede di analisi e gestiti sono quelli che possono avere un impatto sulla salute, non sulla qualità dei prodotti.

Per esempio, è certo che a nessuno faccia piacere trovarsi nel piatto un frammento di un guanto di lattice. L'alimento è da considerarsi "inidoneo" al consumo, ma il brandello di lattice è difficile che possa rappresentare un reale rischio per la salute dei consumatori o, almeno, non rappresenta un "pericolo fisico" (magari può essere dimostrato che a causa della sua composizione rappresenti un pericolo chimico, ma andrebbe dimostrato). L'inclusione tra i pericoli da gestire nell'ambito del piano HACCP di quelli che non sono tali comporta la moltiplicazione dei CCP, con la ragionevole conseguenza di uno scadimento dell'efficacia delle misure di gestione predisposte e applicate in generale (anche ai pericoli che richiederebbero una efficace gestione).

² Al fine di determinare se un pericolo abbia la "ragionevole probabilità di presentarsi", è necessario prendere in considerazione, non solo la storia dello stabilimento, ma anche i dati disponibili riguardo a prodotti, processi e produzioni assimilabili e i possibili riferimenti bibliografici e normativi.

³ Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2016/C 278/01).

Le caratteristiche dell'agente

Anche le caratteristiche dell'agente devono essere prese in considerazione in sede di analisi dei pericoli in relazione alla loro effettiva capacità di provocare un nocimento alla salute del consumatore, tenuto conto, se del caso, del tipo di consumatore al quale l'alimento è indirizzato. Per esempio, non tutti i corpi estranei in un alimento rappresentano di per sé un pericolo in grado di causare un danno al consumatore (è il caso del frammento di guanto di lattice prima richiamato). L'attenzione dovrebbe essere quindi riservata ai corpi estranei "vulneranti" a causa delle loro dimensioni, forma, consistenza e così via. A questo proposito, è chiaro che la gestione di tali pericoli, una volta che la possibilità della loro presenza nei prodotti sia stata accertata, non può dipendere dalle possibilità tecniche disponibili. Per esempio, se è stato stabilito che un frammento metallico di una determinata dimensione in un alimento è in grado di causare una lesione nel consumatore, la natura del metallo, acciaio, ferro o rame non

incide sulla sua effettiva vulnerabilità, quindi non è accettabile subordinare la gestione di questo pericolo alla competenza del sistema di rilievo dei metalli impiegato. Parimenti, se in uno stabilimento vengono impiegate attrezzature in legno, per cui non può essere esclusa la presenza di schegge nell'alimento, la non disponibilità sul mercato di un dispositivo per il loro rilievo non offre alcuna giustificazione al fatto che tale pericolo non venga preso in considerazione. Se ne dovrà tenere conto e si dovranno trovare idonee modalità di prevenzione e gestione del "rischio" connesso.

I limiti critici

Venendo alla definizione dei limiti critici, la prima considerazione riguarda la necessità di tenere in considerazione gli eventuali requisiti normativi definiti dal Paese di destino, per esempio una temperatura minima di cottura, il contenuto minimo o massimo di determinati additivi, le dimensioni oltre le quali un corpo estraneo è riconosciuto come



©www.shutterstock.com



rischioso per la salute del consumatore. Stante la definizione di "limite critico", sono da evitare gli intervalli di valori e, tenendo conto del contesto nel quale potrebbero venirsi a trovare gli eventuali ispettori dei Paesi terzi in visita, non è opportuno fare riferimento a "limiti di legge" (che potrebbero non risultare chiari) non esplicitati chiaramente mediante un valore numerico.

L'attività di monitoraggio si concretizza nel momento in cui un operatore specificamente formato e addetto a questa attività interviene a rilevare di persona i dati eventualmente registrati in automatico dal sistema

Il monitoraggio

Il monitoraggio non è una attività che debba necessariamente essere condotta in continuo – CAC ne dà la seguente definizione: «l'atto di condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni dei parametri di controllo per valutare se un CCP è sotto controllo». Quindi nessun riferimento a rilievi continui dei parametri. Per contro, è chiaro che il monitoraggio richiede l'intervento di una persona che osservi o misuri. Il rilievo in automatico della misura di un parametro non integra il concetto di monitoraggio. L'attività di monitoraggio si concretizza nel momento in cui qualcuno, un operatore specificamente formato e addetto a questa attività, interviene a rilevare di persona i dati eventualmente registrati in automatico (per esempio, una temperatura) dal sistema. È quindi da evitare la confusione tra registrazione dei parametri e monitoraggio: sono due attività distinte, che fanno riferimento a principi diversi del modello HACCP.

Quanto alla registrazione dell'attività di



monitoraggio, non tutti i Paesi accettano l'approccio "flessibile" proposto anche dalla FAO⁴, oltre che dalla Commissione europea, in base al quale potrebbero essere registrate le sole osservazioni o misure in occasione della perdita di controllo del processo (ovvero quando il limite critico stabilito non è rispettato). L'obiezione, in questo caso, è che verrebbe a mancare l'evidenza dell'effettiva conduzione dell'attività di monitoraggio.

Le misure correttive

La natura delle misure correttive da adottare quando l'attività di monitoraggio dovesse rilevare la perdita di controllo del processo è un altro aspetto che merita di essere approfondito. L'azione correttiva deve essere strutturata in modo, da un lato di prevenire che alimenti

ottenuti in condizioni di mancato controllo del processo possano raggiungere il consumatore, dall'altro da identificare ed eliminare le cause che hanno portato alla deviazione da quanto previsto, così da prevenire il ripetersi del problema. A quest'ultimo proposito è interessante notare come, secondo alcuni approcci, quest'ultima attività venga rubricata come "azione preventiva", quando, di fatto, non è altro che il completamento dell'azione correttiva, cioè di quanto attuato a seguito dell'effettivo rilievo di uno scostamento dall'atteso. La vera azione preventiva dovrebbe essere indirizzata a prevenire condizioni di non conformità in contesti diversi da quello in esame, alla luce delle osservazioni condotte nel momento presente (per esempio, se si dovesse riscontrare che il mancato raggiungimento della temperatura prevista nel corso

⁴ FAO/WHO Guidance to Governments on the Application of HACCP in Small and/or Less-Developed Food Businesses.

del processo è dovuta al cattivo funzionamento di un impianto per inadeguata manutenzione, l'azione preventiva potrebbe essere indirizzata a rivalutare le procedure di manutenzione di altri impianti, pure aventi un impatto sulla sicurezza del prodotto, ma non direttamente connessi allo specifico processo in esame).

I documenti e le registrazioni effettuate

La natura e la completezza dei documenti e delle registrazioni effettuate è un altro aspetto che può presentare delle criticità. All'approccio tutto sommato pragmatico e ragionevole dell'Unione Europea (che chiede "documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare"), alcuni Paesi oppongono la richiesta di documentazioni e registrazioni puntuale e strutturate, a cominciare da quelle a supporto delle decisioni adottate e a dimostrazione dell'efficacia delle misure adottate.

Come si vede da questi brevi appunti, seppure il modello di riferimento sia uno, i criteri applicativi e, di conseguenza, le richieste degli eventuali ispettori possono essere anche molto diverse, sebbene tutte riconducibili agli stessi principi. In pratica, a fronte di un modello applicativo che ne sottolinea l'intrinseca flessibilità, non pochi Paesi sposano un approccio più rigoroso, verrebbe quasi da dire, ma non è detto che lo sia, più scientifico.

**La chiave di volta
sta nella predisposizione
di documenti manuali
che descrivano
in modo dettagliato
i processi
e le modalità di gestione,
le scelte operative
più appropriate,
le giustificazioni
delle scelte effettuate
e la dimostrazione
della loro efficacia**



La verità è che questi ultimi Paesi hanno come riferimento realtà industriali molto più grandi e strutturate e/o un sistema dirigistico di supporto agli stabilimenti attraverso la predisposizione di modelli operativi di cui si chiede l'integrale applicazione.

E proprio partendo da quest'ultima osservazione è possibile trovare una risposta alle difficoltà che potrebbero incontrare i nostri stabilimenti nell'affacciarsi ai mercati dei Paesi che approcciano la sicurezza alimentare attraverso un'applicazione del modello HACCP che può sembrare meno flessibile. La chiave di volta sta nella predisposizione di documenti/manuali che descrivano in modo dettagliato i processi e le relative modalità di gestione, le scelte operative più appropriate, le giustificazioni delle scelte effettuate, la dimostrazione della loro efficacia. Certo, questo presuppone la standardizzazione dei processi, almeno per gli aspetti più qualificanti, così da rendere i manuali estesamente applicabili. Ci riusciremo in Italia, Paese dei mille campanili?

Export in Cina

Cosa cambia con il nuovo anno

Dal 1° gennaio sono entrate in vigore nuove norme

di Claudio Gallottini

CEO, ITA Corporation

Negli ultimi anni, sono state tante le norme pubblicate in Cina in materia di sicurezza alimentare, nell'intento di costruire un sistema credibile di gestione della Food Safety. E dal 1° gennaio, le aziende interessate ad esportare i propri prodotti sul mercato cinese si dovranno adeguare a diverse nuove regole

La Cina rappresenta un mercato di assoluto interesse per le nostre aziende agroalimentari. Basti pensare che, già ad inizio 2021, il Made in Italy alimentare ha registrato, verso questo mercato, un +130% di esportazioni in volume rispetto al 2020 (Fonte: Coldiretti, febbraio 2021). Attualmente, sul totale del nostro

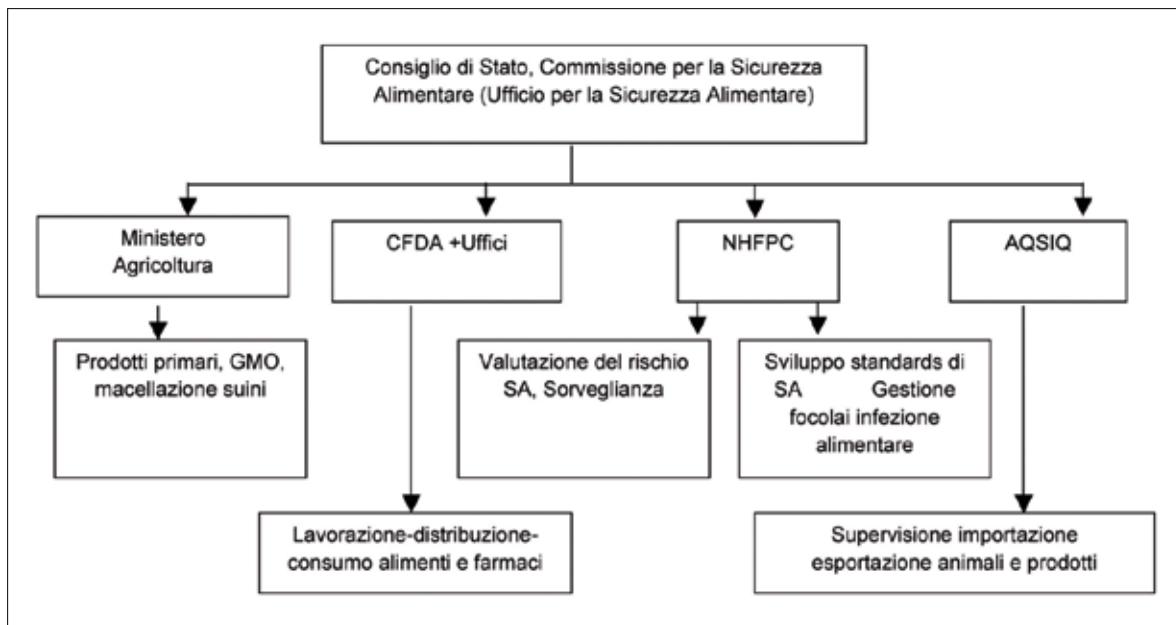
export, la quota destinata alla Cina è pari all'1%, ma quello cinese è comunque un mercato da 1,4 miliardi di potenziali consumatori di assoluto interesse.

La Cina ha il terzo prodotto interno lordo più alto del mondo, dopo gli USA e l'Unione Europea, e si appresta a diventare la prima potenza economica entro il 2030, salvo futuri risvolti geopolitici.

Terzo Paese al mondo per estensione geografica, dopo la Russia ed il Canada, ha dovuto dotarsi di un complesso sistema amministrativo interno. Infatti, sotto il Governo centrale nazionale (organo politico) ci sono cinque livelli di governo locale: quello provinciale (Provincia, Regione autonoma, Comune e Regione amministrativa speciale), la Prefettura, la Contea, il Comune e il Villaggio. A partire dal 2017, la Cina amministra 33 Regioni a livello provinciale, 334 divisioni a livello di Prefettura, 2.862 divisioni a livello di Contea, 41.034 amministrazioni a livello di municipalità e 704.382 autonomie a livello di Villaggi. In questo contesto, si contano 500.000 grandi industrie, 350.000 piccole e medie imprese e 20 milioni di micro imprese.

Per la Cina, l'export di prodotti alimentari rappresenta il 3% delle esportazioni totali, con prodotti di punta quali frutta e verdura, succhi, carne maiale e pollo, spezie.

Il Paese ha cercato in passato di strutturare un sistema di sicurezza alimentare credibile, ma



Organizzazione del sistema nazionale di sicurezza alimentare cinese al 2015

molto spesso la complessità normativa e la sovrapposizione tra i diversi livelli di governo ha portato ad un fallimento ripetuto delle politiche di sicurezza alimentare, con scandali che hanno riempito le pagine della cronaca internazionale: quello della melamina nel latte nel 2008 con oltre 300.000 bambini coinvolti ed ogni altra sorta di contraffazione possibile (bevande alcoliche prodotte con alcol industriale, conserve con additivi illegali, salsa di soia prodotta con capelli umani, salsa piccante colorata con il Sudan I, pesticidi illegali in frutta e verdura, pesci e lumache parassitati ed altro ancora).

Le criticità

Queste le principali criticità identificate, come causa di un sistema di sicurezza alimentare poco credibile, dalla *China Food and Drug Administration* (CFDA), costituita nel 2013:

- in primo luogo, le capacità umane, tecnologiche e finanziarie insufficienti a livello locale;
- in secondo luogo, la scarsa consapevolezza da parte delle parti interessate delle leggi e degli standard di sicurezza alimentare;
- in terzo luogo, la natura frammentata e la

composizione dell'industria alimentare, dominata da entità di piccole e medie dimensioni con scarse risorse e scarsi incentivi finanziari;

- in quarto luogo, la partecipazione privata ancora insufficiente;
- in quinto luogo, la crescita economica, le differenze geografiche del Paese e le diverse realtà, che rendono difficile un'applicazione orizzontale degli standard;
- il coordinamento, la cooperazione e l'integrazione istituzionali, che richiedono ancora maggiore integrazione.

La *China Food Safety Law*

Tali riflessioni hanno portato nel 2015 alla pubblicazione della *China Food Safety Law* (nuova normativa di sicurezza alimentare cinese), introducendo:

- un riassetto generale riorganizzativo interno della sicurezza alimentare nazionale;
- nuovi requisiti, quali, ad esempio, la tracciabilità e l'ispezione;
- un ruolo nuovo delle forze dell'ordine, che acquisiscono un ruolo centrale;
- il rafforzamento di precedenti normative,

come la legge sulla qualità e la sicurezza agroalimentare (del 2006) e il codice penale modificato (del 2011).

La nuova legge specifica tre livelli di rischio e obbliga i *China Inspection and Quarantine Services* (CIQ) a intraprendere diverse ispezioni in base al livello di rischio (alto, medio e basso).

La State Administration for Market Regulation

Nonostante lo sforzo innovativo, continueranno, tra il 2015 ed il 2017, a verificarsi scandali relativi alla sicurezza alimentare, portando il governo centrale cinese ad optare per un nuovo riassetto organizzativo. Nel 2018, viene quindi istituita la *State Administration for Market Regulation* (SAMR), che abolisce o incorpora le diverse e precedenti agenzie di sicurezza alimentare istituite:

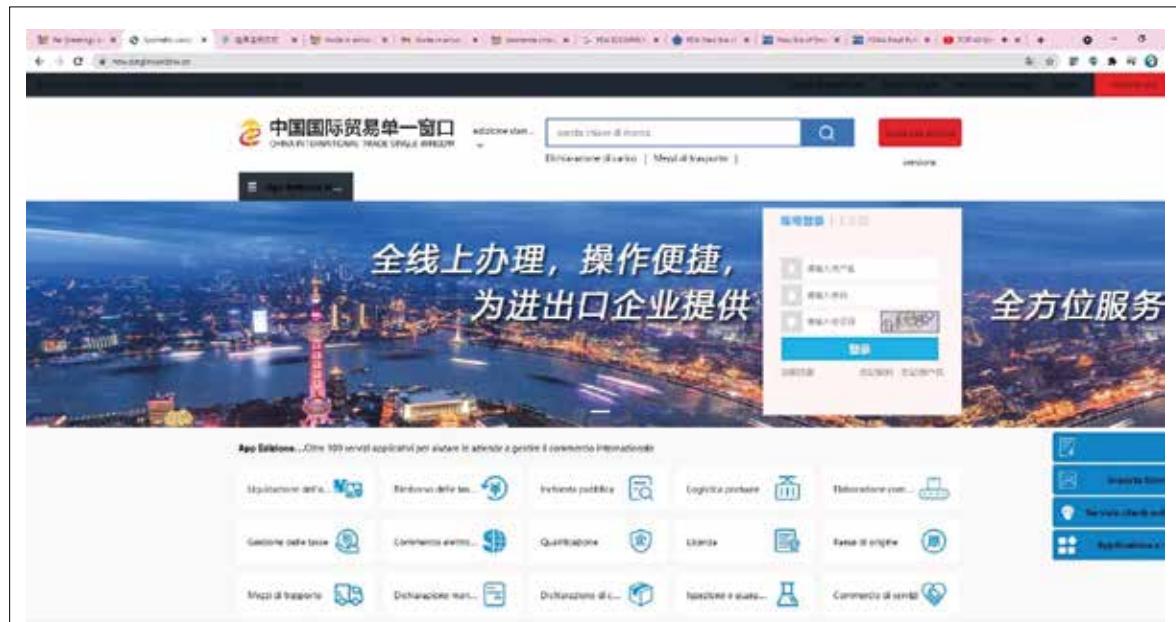
- SAIC (abolita)
 - AQSIC (abolita)
 - CFDA (abolita)
 - MOFCOM (incorporato)
 - CNCA (incorporato)
 - SAC (incorporato)



Controlli ufficiali effettuati dal Ministero dell'Interno cinese

Ancora nuove norme

Il 31 ottobre 2019, il Governo cinese ha pubblicato un nuovo regolamento di attuazione della legge sulla sicurezza alimentare (entrato in vigore il 1° dicembre 2019), allo scopo di creare un meccanismo di supervisione uniforme e autorevole. Il regolamento si suddivide in 10 capitoli, contenenti un totale di 86 articoli, che delineano le regole per la vigilanza ed il controllo dei prodotti alimentari, gli



Il nuovo portale per la registrazione delle aziende estere "New Single Windows"



Il *China Representative Agent* e il bollo CIQ da apporre in etichetta

43

standard sulla sicurezza alimentare e sulle ispezioni, le importazioni e le esportazioni dei prodotti. In questa ristrutturazione, viene potenziato il GACC (Amministrazione generale delle Dogane). Lo scorso luglio, inoltre, il GACC ha pubblicato due decreti:

- il n. 248, che istituisce l'obbligo per tutte le aziende di trasformazione nazionali ed estere di registrarsi al GACC tramite un portale specifico (New Single Window) ed inoltre differenzia due macrogruppi di prodotti: per quelli del gruppo A la registrazione dovrà essere perfezionata dalle proprie autorità competenti nazionali, mentre per quelli del gruppo B la registrazione potrà essere perfezionata in autonomia dalle singole aziende;
- il n. 249, che:
 - introduce nuovi requisiti di etichettatura degli alimenti;
 - responsabilizza il *China Representative Agent* (CRA), che dovrà essere obbligatoriamente identificato dalle aziende prive di una propria sede diretta in Cina e che dovrà

svolgere diverse funzioni:

- ✓ approvare l'etichetta e presentarla al porto doganale di ingresso delle merci (chiamato CIQ, China Inspection and Quarantine), ottenendo, per ciascuna unità di vendita, il bollo CIQ da applicare ai singoli prodotti;
- ✓ pianificare test e campionamenti sui prodotti, servendosi di laboratori cinesi in conformità ai diversi standard GB;
- ✓ organizzare ispezioni sul prodotto e sull'azienda estera;
- ✓ relazionare le sue attività al GACC.
- ✓ l'obbligo di apposizione di un'etichetta in cinese;
- ✓ l'abolizione dei cosiddetti "stickers" (sovra-etichette adesive);
- ✓ l'obbligo di aggiungere in etichetta il numero di registrazione GACC (approval number) di 14 numeri, che per le aziende italiane saranno preceduti dalle lettere "CITA".

Molte le richieste di chiarimento e di aiuto da parte delle aziende, che dovranno adeguarsi alle nuove norme dal 1° gennaio di quest'anno.

Normativa

Gli Stati Uniti fanno da apripista

L'impatto dei nuovi regolamenti statunitensi su Canada e Europa

di Claudio Gallottini

CEO, ITA Corporation

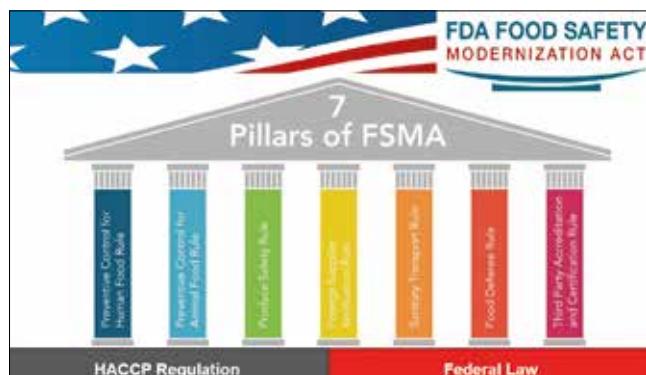
Le nuove regole del Food Safety Modernization Act statunitense hanno dato il via ad un'evoluzione sia della normativa canadese sia di quella dell'Unione Europea

44

L'equazione è sempre la stessa: gli USA tracciarono la strada per l'introduzione dell'HACCP negli anni Novanta, oggi, con il *Food Safety Modernization Act* (FSMA) targato Food and Drug Administration (FDA), propongono una rivoluzione globale della sicurezza alimentare.

Negli anni passati, abbiamo scritto molto sul FSMA in questa Rivista; oggi vediamo di mostrarvi come i nuovi regolamenti statunitensi hanno impattato prima sul Nord America (USA e Canada) e poi anche sull'Europa.

Tra il 2015 ed il 2019, il FSMA ha visto l'entrata in vigore di ben sette regolamenti. Di questi, sono stati inizialmente tre ad interessare le nostre aziende agroalimentari direttamente e, nello specifico, quelli riguardanti:



Il *Food Safety Modernization Act*

- le nuove *Good Manufacturing Practices* (GMPs) e i *Preventive Controls* per i produttori di alimenti destinati all'uomo;
- il Programma di Verifica e Controllo dei Fornitori esteri (FSVP);
- le strategie di mitigazioni sulle adulterazioni intenzionali (nuova "Food Defense").

Le nuove GMPs e i Preventive Controls

Il primo di questi regolamenti introduce nuovi prerequisiti, appunto le GMPs, che per la prima volta si riferiscono non solo a prerequisiti di igiene, ma anche di sicurezza sul lavoro e sicurezza ambientale. Introduce inoltre i controlli preventivi,

rappresentanti un'evoluzione dell'HACCP, partendo dal quale si vanno ad identificare quei pericoli particolarmente aggressivi e dannosi in grado di causare gravi lesioni o morte al consumatore e chiamati "SHACODHA" (*Serious Health Adverse Consequence or Death to Humans or Animals*), che appunto saranno mitigati da cinque super procedure preventive, i "Preventive Controls". Per poterli correttamente implementare, gli operatori dovranno essere formati secondo programmi personalizzati di *Training on the Job* (addestramento), volto alla creazione di consapevolezza nell'operatore, del suo ruolo e dei risvolti di eventuali suoi errati comportamenti di sicurezza alimentare per la propria azienda e per la salute dei consumatori finali. Si parla, quindi, di introdurre programmi volti alla "realizzazione" della "Food Safety Culture" (Cultura della Sicurezza alimentare).

L'Importer FSVP approva, da un punto di vista regolatorio, l'ingresso in USA di prodotti alimentari di aziende estere

Questo regolamento porterà il Codex Alimentarius a lavorare, tra il 2017 ed il 2019, alla revisione della linea guida "Food Hygiene", che verrà poi pubblicata nel settembre 2020 e che riprenderà completamente le nuove GMPs statunitensi, il nuovo approccio preventivo e la *Food Safety Culture*.

Il Programma di Verifica e Controllo dei Fornitori esteri

Il secondo regolamento (FSVP) ha imposto alle nostre aziende di identificare al momento delle esportazioni l'Importer FSVP ossia colui che approva, da un punto di vista regolatorio, l'ingresso in USA di prodotti alimentari realizzati da aziende estere che devono dare atto di rispettare gli stessi requisiti formativi e documentali applicabili ad una pari azienda statunitense.

La nuova Food Defense

Il terzo regolamento ha imposto alle nostre aziende, anche se certificate IFS, BRCGS o FSSC 22000, di implementare la nuova Food Defense USA non equivalente ai preesistenti standard volontari internazionali.

L'impatto sul Canada

Il Canada avendo un accordo di libero scambio con gli USA siglato nel 2010 e non volendo perderlo, a seguito della pubblicazione del FSMA nel 2011, si è riallineato nel 2012 a tale normativa, pubblicando il *Safe Food for Canadians Act* ed arrivando ad implementarlo con il *Safe Food for Canadians Regulations* (SFCR) nel Gennaio 2019.



Il Safe Food for Canadians Regulations

La nuova regolamentazione gestita dalla Canadian Food Inspection Agencies (CFIA) ha introdotto nuovi prerequisiti (uguali a quelli statunitensi), un unico *Preventive Controls* basato sull'HACCP, un nuovo sistema di tracciabilità e l'obbligo della licenza per gli *Importer*, che per ottenerla dovranno elaborare un *Preventive Controls Plan* (PCP). Questa normativa vede la sua applicazione in prima istanza solo sulle aziende canadesi, ma, qualora l'Importer canadese valutasse i sistemi di sicurezza alimentare di aziende estere non equivalenti ai nuovi standard stabiliti in Canada, obbligherebbe gli esportatori (anche italiani) ad implementare il PCP ed a formarsi sul SFCR. Questo riassetto canadese ha portato la FDA statunitense, nel 2020, a confermare lo status di "Comparable Food Safety Systems" al Canada, che ha definitivamente introdotto, a dicembre 2021, i nuovi

ORIGINAL

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per 250 mL / par 250 mL

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 110	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 0 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 26 g	9 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	
Protein / Protéines 2 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	120 %
Calcium / Calcium	2 %
Iron / Fer	0 %

NEW

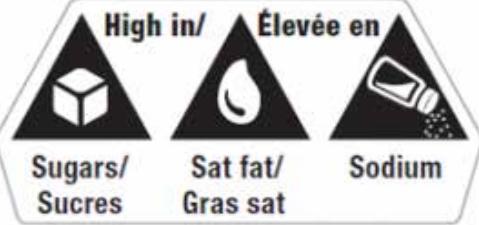
Nutrition Facts
Valeur nutritive

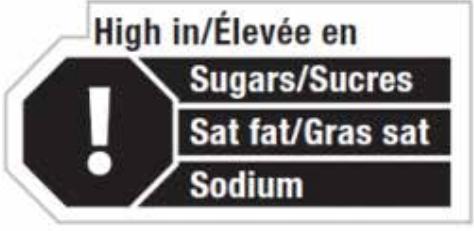
Per 1 cup (250 mL)
pour 1 tasse (250 mL)

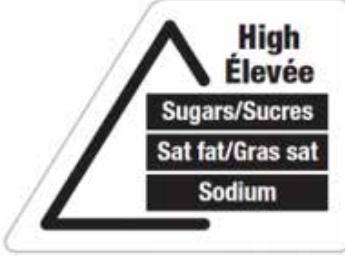
Calories 110	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 26 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 22 g	22 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 450 mg	10 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup









I nuovi *Nutrition Fact* e la proposta canadese di *Healthy Claims*

Nutrition Fact, nuove regole per i coloranti e nuovi *Healthy Claims* a cui i nostri operatori dovranno adeguarsi entro la fine del 2022.

Inoltre il SFCR sta progressivamente introducendo nuove procedure obbligatorie per prodotti a base di carne, pesce e latte, che occasionalmente vedono le nostre aziende non ancora consapevoli, bloccate dalle dogane canadesi (fonte: CFIA "Food

Shipments Refused Entry into Canada").

La CFIA canadese, in sinergia con la FDA statunitense, ha inoltre forzato la riduzione in etichetta del *Precautionary Allergen Labeling* (PAL, molto spesso espresso come "may contain" (o "può contenere tracce di"), ottenendo dal Codex Alimentarius la pubblicazione della nuova linea guida sull'*Allergen Management* nel settembre 2020.



Nuove regole USA

Nel dicembre 2020 e nel dicembre 2021, la FDA ha rispettivamente pubblicato il nuovo regolamento sulla Tracciabilità ed il *Laboratory Rule*, con l'obbligo all'effettuazione di test sugli alimenti con metodiche USA AOAC/BAM od EPA per microbiologia o chimica, accreditati ISO 17025, per tutte le aziende domestiche ed estere.

Entrambe i regolamenti entreranno in vigore quest'anno. Nello specifico:

- dal 1° gennaio 2022 in USA devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta gli ingredienti ingegnerizzati;
- nel giugno 2022 è previsto l'accreditamento dei laboratori presso FDA/ANSI per effettuazioni di test riconosciuti da FDA;
- nel dicembre 2022 è prevista la redazione di un Manuale di Tracciabilità;

- dal 1° gennaio 2023 sarà obbligatorio considerare il sesamo un allergene.

È ora in corso di pubblicazione il Food Labeling Modernization Act (FLMA), che introdurrà nuovi requisiti di etichettatura.

L'impatto sull'Europa

E l'Europa? Da segnalare che con il regolamento (UE) 2021/382 ha recepito le nuove linee guida del Codex Alimentarius sulla *Food Hygiene* e sull'*Allergen Management*, quindi relative a:

- nuovi prerequisiti;
- nuova prevenzione della cross-contamination relativa agli allergeni;
- implementazione della Cultura della Sicurezza alimentare;
- aggiornamento del Sistema HACCP.