

Syllabus 2022-23
C.I. 15.1 Industrie e controllo qualità degli alimenti [40001675]
Modulo
Normativa alimentare
Docente: prof. E.P.L. De Santis
Crediti Formativi Universitari 1
Ore teoria: 11

*4° anno del Corso di Laurea in Medicina
Veterinaria,
1° semestre*

Obiettivi formativi

Lo studente acquisisce conoscenze e competenze sul quadro normativo essenziale definito dalla legislazione comunitari e nazionale sugli alimenti e che definisce il conteso dei requisiti che regolano le attività dell'Operatore del Settore Alimentare e del Controllo Ufficiale dei prodotti di origine Animale, incluse le Certificazioni. Sono acquisite conoscenze di base che riguardano le fonti della legislazione e le relazioni tra atti e fonti normative, incluse le definizioni e la terminologia. Il contesto internazionale è analizzato in funzione delle ricadute e collegamenti con la legislazione alimentare dell'Unione Europea. Sono analizzati i principali riferimenti normativi della legislazione alimentare della UE definiti dal Regolamento 178/2002, in relazione ai principi della legislazione, gli obblighi dell'OSA, l'istituzione dell'EFSA e le procedure di sicurezza alimentare, le norme sull'igiene ed i controlli ufficiali. Sono analizzati aspetti e ricadute delle norme nazionali sulle procedure pertinenti la gestione dei controlli ufficiali da parte delle Autorità Competenti.

La formazione dello studente avviene in un contesto informato delle relazioni e responsabilità fra parti interessate nelle filiere alimentari, incluse le ricadute per la salute pubblica, il contesto ed il mercato internazionale, le aspettative della società; la ripartizione delle responsabilità nell'applicazione dei requisiti della normativa, da parte dell'Operatore del Settore Alimentare e dell'Autorità Competente.

Prerequisiti

Lo studente che frequenta il corso ha acquisito conoscenze competenze di base nelle diverse filiere formative del corso di laurea in Medicina Veterinaria, negli insegnamenti di sanità pubblica, produzioni animali, economia e organizzazione aziendale. Il corso consente allo studente di acquisire elementi di base sugli atti e principi della legislazione alimentare che supportano gli insegnamenti che fanno riferimento all'Igiene degli Alimenti, collocati in sequenza nel I e II semestre del IV anno del CdL di Medicina Veterinaria.

Contenuti del Corso

1. Cenni su fonti del diritto e legislazione alimentare

Norme, Norma giuridica e caratteri fondamentali (Autorità, Generalità, Astrattezza, Novità); Sanzioni, caratteri fondamentali e classificazione (Civile, Amministrativa, Penale); il Diritto (giudiziario, legislativo), le Fonti del Diritto (Costituzione, Regolamenti dell'Unione Europea, Leggi formali e sostanziali, Criteri classificatori delle norme giuridiche (gerarchico, cronologico, di competenza, di specialità), Principio di sussidiarietà, Costituzione e Leggi costituzionali, Leggi Ordinarie Atti con forza di legge (D.L. e D.Lgs), Regolamenti (Governativi, DPR; Ministeriali DM e Interministeriali, D. Interministeriali; Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, D.P.C.M.); Circolari; Leggi regionali. Frodi alimentari.

2. Sicurezza alimentare e dimensione internazionale

Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), Accordi internazionali (TBT Agreement e SPS Agreement, Dispute Settlement Understanding), Codex Alimentarius, Sanità pubblica e Sicurezza Alimentare

3. La legislazione alimentare:

Finalità, campo di applicazione ed obiettivi.

Definizioni: alimento, operatore del settore alimentare, impresa alimentare, commercio al dettaglio, produzione primaria, analisi del rischio, rintracciabilità, etc.

Principi ed obiettivi generali (analisi del rischio, principio di precauzione, tutela dei consumatori). Tutela interessi del consumatore. Consultazione e informazione dei cittadini. Importazione ed esportazione degli alimenti, norme internazionali. Requisiti di sicurezza e presentazione alimenti. Obblighi e responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare

→Regolamento 178/2002 (considerata ed articoli dal 1 al 17, art.21);

→Regolamento (Ue) 2019/1381 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 Giugno 2019 relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, e che modifica i regolamenti (CE) n. 178/2002*, (CE) n. 1829/2003, (CE) n. 1831/2003, (CE) n. 2065/2003, (CE) n. 1935/2004, (CE) n. 1331/2008, (CE) n. 1107/2009, (UE) 2015/2283 e la direttiva 2001/18/CE

4. Rintracciabilità

Rintracciabilità nella filiera alimentare; procedure e responsabilità, controllo ufficiale e sanzioni

→Regolamento 178/2002 (articoli 18, 19);

→Regolamento di esecuzione (UE) N. 931/2011;

→Accordo del 28 luglio 2005 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome (Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19 dicembre 2005) concernente "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica".

→ Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190 -Disciplina sanzionatoria violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 (G.U.R.I. 23 maggio 2006, n. 118).

5. L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare

Funzione e compiti; Organizzazione; Funzionamento, principi e aspetti generali

→Regolamento 178/2002 (articoli da 22 a 9);

6. Il Sistema di allarme rapido, situazioni di emergenza e la gestione delle crisi

Rete, punti di contatto, notifiche ed attivazione.

→Regolamento 178/2002 (articoli da 50 a 57);

→Intesa 13 novembre 2008 (ai sensi dell'art. 8, comma 6, L. 5 giugno 2003, n. 131) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano"

→Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione, del 30 settembre 2019, che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema (il regolamento IMSOC)

→Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione, del 19 febbraio 2019, che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi (Testo rilevante ai fini del SEE.) C/2019/1064

→Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi", in attuazione dell'articolo 115 del regolamento (UE) n.2017/625 e dell'articolo 8 della decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione del 19 febbraio 2019. 61/csr 8 Aprile 2020

7. Basi normative sull'igiene degli alimenti

Definizioni ed ambito di applicazione dei Regolamenti 852/2004 e 853/2004. Alimenti (primari, non trasformati, trasformati). Alimenti composti. Obblighi degli OSA: gestione igienica nella produzione primaria e nelle diverse fasi della catena alimentare (HACCP, GMP, GHP); Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate; requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare). Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti: definizioni, requisiti e procedure applicative. Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

→Regolamento 852/2004 (articolato ed allegati I e II);

→Regolamento 853/2004 (articolato ed allegati I, II¹ e III²);

→"Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". Accordo 29 aprile 2010, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e delle Province autonome.

→"Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Accordo 17 dicembre 2009, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e delle Province autonome.

→Regolamento 853/2004 (articolato ed allegati I, II¹ e III²).

8. Il Controllo Ufficiale

Regolamento 625/2017 (articolato). Regolamenti delegati e Regolamenti esecutivi.

Campo di applicazione (art.1)

Controlli ufficiali e altre attività ufficiali (art.2)

Definizioni (art.3)

Autorità Competenti (AC): designazione (art.4), Obblighi (art.5) e audit delle Autorità Competenti (art. 6); Diritto di ricorso (art. 7); Obbligo di riservatezza (art.8);

Controlli ufficiali: norme generali (art.9), Operatori, processi e attività soggetti a controlli ufficiali (art.10), trasparenza (art.11), procedure documentate (art.12) e documentazione scritta (art.13), Metodi e tecniche dei controlli ufficiali (art.14), Obblighi degli OSA (art.15)

Prodotti di origine animale destinati al consumo umano: definizioni (art.17) e norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti (art.18);

Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito a residui di sostanze pertinenti negli alimenti e nei mangimi (art.19), animali, prodotti di origine animale e sottoprodotti (art.20)

Delega di determinati compiti delle autorità competenti (art.28), condizioni per la delega di determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a organismi delegati (art.29) e persone fisiche (art.30), deleghe di altre attività ufficiali (art.31) ed obblighi di deleganti (art.32) e delegati (art.33).

Campionamento, analisi, prove e diagnosi: metodi (art.34), controperizia (art.35), animali e merci messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza (art.36), controperizia (art.37), designazioni di laboratori ufficiali (art.38) ed obblighi (art.39).

Posti di Controllo frontalieri, designazione e requisiti, documenti e certificazioni, documento sanitario comune di entrata (DSCE).

Laboratori di riferimento e centri di riferimento comunitari e nazionali.

Piani di controllo nazionali pluriennali (PCNP)

Azioni in caso di accertata non conformità e sanzioni.

Controlli verso i paesi dell'UE e paesi terzi, principio di equivalenza

→Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione del 30 settembre 2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema («il regolamento IMSOC»)

→Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 23 Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le Merci provenienti dagli altri Stati membri dell'Unione e delle connesse competenze degli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del Ministero della salute ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettere f) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

→ Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n.24 Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano

¹Solo gli aspetti normativi riguardanti la sezione I dell'allegato II - Marchiatura d'identificazione (esclusi aspetti metodologici e applicativi pertinenti altri moduli d'esame del SSD VET/04, Ispezione degli Alimenti di origine Animale)

²Esclusivamente la conoscenza della struttura dell'allegato III, mentre i contenuti sono pertinenti altri moduli d'esame del SSD VET/04, Ispezione degli Alimenti di origine Animale

nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lettere h) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

→ Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

→ Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

→ decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42 (in Gazzetta Ufficiale Serie generale n. 72 del 24 marzo 2021), coordinato con la legge di conversione 21 maggio 2021 n. 71 recante: «Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare».

Metodi di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento è intesa ad accertare che lo studente abbia acquisito le conoscenze di base inerenti le tematiche sviluppate nell'ambito del corso, che includono la conoscenza delle definizioni, la capacità di comprendere il contesto delle fonti e degli atti normativi, delle relazioni e del contesto internazionale che informa la legislazione alimentare dell'Unione europea. Lo studente deve dimostrare di possedere capacità di analisi critica, collegamento ed applicazione delle conoscenze anche in relazione all'applicazione pratica dei requisiti da parte dell'OSA e da parte delle Autorità Competenti. Lo studente deve dimostrare di sapere comunicare le conclusioni e le decisioni pertinenti l'applicazione dei principi e requisiti della legislazione alimentare. Lo studente è in grado di aggiornare e integrare le proprie conoscenze sugli atti normativi nel settore alimentare, in relazione alla professione del Medico Veterinario (ad es. consulenza, settore pubblico e ricerca), da integrare nella Formazione post-laurea o attraverso la formazione continua.

Lo studente nel corso delle attività didattiche programmate (teoriche e pratiche) acquisisce, in un contesto di simulazione contestualizzata nelle condizioni di laboratorio od operative (presso aziende della produzione primaria o di trasformazione) le seguenti competenze del primo giorno e, in particolare:

DOC 1.1 Comprendere le responsabilità etiche e legali del veterinario in relazione ai pazienti, ai clienti, alla società e all'ambiente.

DOC 1.2 Dimostrare conoscenza dell'organizzazione, gestione e legislazione relativa ad una attività veterinaria.

DOC 1.4 Comunicare efficacemente con i clienti, il pubblico, i colleghi e le autorità competenti, usando un linguaggio appropriato al pubblico interessato.

DOC 1.34 Eseguire l'ispezione, ante-mortem compresa, degli animali destinati alla catena alimentare, prestando attenzione agli aspetti di welfare; identificare correttamente le condizioni che influenzano la qualità e la sicurezza dei prodotti di origine animale, escludendo gli animali i cui prodotti non sono adatti per la catena alimentare.

DOC 1.35 Eseguire l'ispezione degli alimenti e dei mangimi, compresa l'ispezione post-mortem degli animali da produzione alimentare e il controllo nel settore della tecnologia alimentare. Lo studente deve acquisire la capacità di applicare conoscenza e comprensione nell'ambito delle problematiche di salute pubblica veterinaria, zoonosi e malattie trasmesse da alimenti, igiene e tecnologia degli alimenti.

Lo studente deve acquisire la capacità di applicare conoscenza e comprensione nell'ambito delle problematiche di salute pubblica veterinaria, zoonosi e malattie trasmesse da alimenti, igiene e tecnologia degli alimenti.

Lo studente deve acquisire la capacità di applicare conoscenza e comprensione nell'ambito delle problematiche di salute pubblica veterinaria, zoonosi e malattie trasmesse da alimenti, igiene e tecnologia degli alimenti.

Modalità di esame

L'esame finale si svolge mediante colloquio, nel corso del quale verrà accertata la preparazione e competenza acquisite nel corso dello svolgimento dell'attività didattica frontale, della didattica pratica e attraverso l'apprendimento individuale.

La votazione, espressa in trentesimi, attribuita nel corso dell'esame finale mediante valutazione del livello di apprendimento in riferimento a quanto definito nella procedura approvata dal Dipartimento https://veterinaria.uniss.it/sites/st04/files/08_procedura_modalita_verifica_apprendimento_rev.11.5.19.pdf.

Testi di riferimento

Guida alla legislazione alimentare. Daniele Pisanello (2022). EPC Editore, Roma, III Edizione. ISBN 978-88-9288-141-9

Sono a disposizione le slide delle lezioni, dispense e riferimenti normativi: <https://evet.uniss.it/course/view.php?id=233>

Altre informazioni

Orari di ricevimento: il docente del corso riceve dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 13:00, ad eccezione dei giorni nei quali sono previste attività didattiche. Previa definizione della data ed orario è disponibile per incontri in modalità a distanza (Teams o altra piattaforma).

Per maggiori dettagli ed informazioni: <https://evet.uniss.it/course/view.php?id=233>

Contatti

cell. +39 3204299916

mail: desantis@uniss.it

Sito internet docente:

<https://evet.uniss.it/course/view.php?id=158>