



Ministero della Salute

EX DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 6 - Igiene delle tecnologie alimentari

<Spazio riservato per l'apposizione
dell'etichetta di protocollo>

**Spett.le FEDERCHIMICA
ASSOGASTECNICI**

Gruppo Gas Tecnici e Speciali

PEC: federchimica@legalmail.it

Email: agt@federchimica.it

Oggetto: Impianti di auto-produzione gas additivi alimentari

Come noto diversi gas tecnici e loro miscele sono impiegati nel settore dell'industria alimentare per numerose applicazioni come:

- additivi utilizzati principalmente nel confezionamento in atmosfera protettiva, nella gasatura delle bevande (carbonatazione) e come propellenti (panna montata)
- coadiuvanti tecnologici, utilizzati nella surgelazione, nel raffreddamento e nei processi di inertizzazione.

Nella Gazzetta ufficiale Serie Generale n.139 del 16-06-2023 è stato pubblicato il “*Manuale di corretta prassi operativa per il settore dei gas additivi alimentari in applicazione del regolamento CE Regolamento n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari*” conforme alle disposizioni del Regolamento CE 852/2004.

Tale manuale è stato redatto con lo scopo di fornire specifiche linee guida a carattere volontario sulla corretta prassi operativa in materia di igiene alimentare e di applicazione dei principi del sistema HACCP ad uso degli Operatori del settore dei gas additivi alimentari, in accordo al Regolamento (CE) 852/2004. In particolare il manuale si applica alla produzione, confezionamento, deposito e commercializzazione di gas additivi alimentari e loro miscele in bombole (incluse bombole per gasatori domestici), pacchi bombole (cioè strutture formate da più bombole collegate insieme tramite un collettore dotato di valvola di carica/prelievo) e piccoli contenitori criogenici (es. dewar).

In proposito codesta Associazione ha rappresentato che nella maggior parte dei casi sono le imprese del settore a fornire i gas additivi alimentari alle imprese utilizzatrici sotto forma di liquidi criogenici, di gas compressi/liquefatti o in forma solida (ghiaccio secco). Tuttavia la stessa ha evidenziato che alcune imprese producono i gas additivi alimentari per il proprio fabbisogno attraverso degli impianti installati direttamente nel sito di utilizzo (produzione on-site).

Ciò premesso, si ritiene che se l' utilizzatore produce on-site tale tipologia di additivi alimentari, indipendentemente dal volume, si configura come produttore e, pertanto, è soggetto a riconoscimento secondo le disposizioni previste dal regolamento (CE) 852/2004 e in accordo al D.P.R. 514/97. Infine anche chi produce on-site i gas additivi alimentari è responsabile di garantire le GMP della fase produttiva, relativamente ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Ugo DELLA MARTA

Responsabile del procedimento:

Dott.ssa Loredana Verticchio- Email:l.verticchio@sanita.it; tel: 0659943939

Direttore dell'Ufficio:

Dott.ssa Monica Capasso-Email:m.capasso@sanita.it; tel: 0659942530