



Ministero della Salute

Controlli Ufficiali applicazione del Reg.UE 2017/625

Dott.ssa Anna Maria Catania





Obiettivi generali sui controlli ufficiali

Garantire un elevato livello di **salute umana, animale e vegetale**, nonché il **benessere degli animali** e la **tutela dell'ambiente** nella filiera agroalimentare, contrastando la diffusione di malattie umane e animali, il proliferare di organismi nocivi per le piante e gestendo i rischi ambientali **derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM)** o da **prodotti fitosanitari**.

- ONE HEALTH

Una normativa che parte da un ambiente sano come prerequisito per il raggiungimento di un alimento sano riconoscendo che la salute delle persone, degli animali e degli ecosistemi sono interconnessi promuove **l'applicazione di un approccio collaborativo, multidisciplinare, intersettoriale, e coordinato per affrontare i rischi potenziali o già esistenti che hanno origine dall'interfaccia tra ambiente –animali ed ecosistemi umani.**

Il nuovo regolamento 2017/625 rappresenta una norma orizzontale che mira a semplificare e coordinare le regole e i controlli nell'industria agroalimentare dell'Unione Europea, garantendo un quadro armonizzato e eliminando norme ridondanti.





Ministero della Salute

- **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017**
Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.....

entrato in vigore: 27 aprile 2017

- **DATA PRINCIPALE** di entrata applicazione: 14 Dicembre 2019

- Testo unico in tema di controllo ufficiali e Integrazione lungo l'intera filiera agroalimentare
- Obiettivi di **Semplificazione, Armonizzazione, Efficienza, Trasparenza e** mantenimento **dell'approccio risk-based** .



- 99 "considerando"
- 8 Titoli suddivisi in capi e sezioni
- 167 articoli
- 5 allegati
- 10 atti giuridici (7 direttive, 2 regolamenti e 1 decisione) abrogati , 5 direttive e 10 regolamenti modificati





Abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio

Quadro armonizzato dei controlli ufficiali nell'intera filiera agroalimentare.

Armonizzazione su animali e prodotti in ingresso nell'UE e costituzione dei PCF.

Approccio dinamico grazie agli atti delegati e di esecuzione per determinare gli aspetti applicativi.

Controlli ufficiali sulla base del rischio.

Miglioramento dell'utilizzo degli strumenti informatici.

Digitalizzazione dei controlli.

Base legale più solida contro le frodi.

Controllo nel settore e-commerce.



Autorità competente, Organismi delegati

Regolamento 2017 /625 Ruolo e organizzazione delle Autorità Competenti



Ministero della Salute

è designato come l'autorità unica di coordinamento e di contatto in conformità all'articolo 4 del Regolamento (UE) 2017/625.

Per le rispettive competenze,

le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e

le aziende sanitarie locali

È essenziale garantire un coordinamento **efficiente** ed **efficace** tra queste autorità competenti per assicurare il rispetto delle disposizioni del regolamento



- Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (**MIPAAF**).
- Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (**MATTM**).
- **NAS** nucleo anti sofisticazione

- Agenzia delle Dogane e dei Monopoli
- Capitanerie di Porto

- Corpo delle Capitanerie di Polizia - Politiche Agricole e Alimentari (NAC)
- Corpo delle Capitanerie di Polizia - Tutela della Salute
- Corpo delle Capitanerie di Polizia - Tutela per l'Ambiente - Nuclei Operativi Ecologici (NOE)
- Corpo Forestale dello Stato
- Guardia di Finanza



I principali punti del regolamento introduce una serie di innovazioni volte a migliorare **la gestione** e il controllo della filiera agroalimentare, con un'enfasi **sull'efficienza**, la **trasparenza** e la protezione dei consumatori.

Designazione delle autorità competenti ed esecuzione dei controlli ufficiali

Istituti di centri e laboratori di riferimento

Controlli di prodotti provenienti da paesi terzi

Nuovo sistema di gestione delle informazioni (IMSOC):

Diritto all'impugnazione e alla contropertinza

Rating degli operatori

E-commerce

Approccio basato sul rischio

La nuova rete informativa e informatica unificata

Funzionamento integrato dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali” (art. 131).

IMSOC

(Information Management System for Official Controls)

Processo rapido di raccolta, trattamento, gestione e scambio di informazioni e documenti tra le autorità coinvolte

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

TRACES (Trade Control and Export System prodotti di origine animale negli scambi commerciali import/export.)

Rete Frodi Alimentari (Food Fraud Network)

EUROPHYT

l'IMSOC mira a migliorare la coerenza, l'efficacia e l'efficienza nella gestione delle informazioni relative ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare e della salute pubblica.



In caso di import

I controlli ufficiali vengono operati presso i **Posti di Controllo Frontalieri** designati dagli Stati Membri e gli altri punti di prima entrata nell'Unione Europea (art. 44).

I Posti di controllo frontalieri, che sostituiscono i Posti di Ispezione Frontalieri previsti nel previgente regolamento, devono possedere determinate caratteristiche, delineate nell'art. 64.

In Italia sono 28 PCF. Effettuano controlli veterinari su animali vivi, prodotti di origine non animale, mangimi, MOCA.

I controlli possono essere di tre tipi: **Documentali –d'identità -Fisici**

Le categorie elencate nell'art. 47 par. 1°, vale a dire animali, prodotti di origine animale e sottoprodotti di origine animale e merci provenienti da determinati Paesi Terzi, **devono essere sempre presentate al Posto di Controllo Frontaliero al fine di essere sottoposte sistematicamente a controlli ufficiali prima di entrare nell'Unione**: il controllo documentale va eseguito su tutte le partite (art. 54), mentre i controlli di identità e quelli fisici secondo una frequenza proporzionale **ai rischi** per uomo, animali, piante ed ambiente.

L'articolo 24 del Regolamento (CE) 1831/2003 (Misure d'ispezione e di controllo) prevede che gli Stati membri svolgano controlli ufficiali ai fini dell'osservanza del Regolamento stesso conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa dell'Unione Europea relativa ai controlli ufficiali dei mangimi e dei prodotti alimentari di cui al Regolamento (UE) 2017/625 (2).

Si evidenzia che le presenti linee guida rappresentano uno strumento di lavoro destinato a supportare il personale dei Posti di Controllo Frontalieri (PCF) nell'esecuzione dei controlli ufficiali dei MOCA.





Ministero della Salute

Quali Settori sono inclusi

- Articolo 1

2. Il presente regolamento si applica ai controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità alla normativa, emanata dall'Unione o dagli Stati membri in applicazione della normativa dell'Unione nei seguenti settori relativi a:

- a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le **fasi della produzione**, della **trasformazione** e della **distribuzione di alimenti**, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di **materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti**;
- b) l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (**OGM**) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- c) i **mangimi e la sicurezza dei mangimi** in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso di mangimi, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- d) le **prescrizioni in materia di salute animale**;
- e) la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da **sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati**;
- f) le prescrizioni in materia di **benessere degli animali**;
- g) le misure di protezione contro gli **organismi nocivi per le piante**;
- h) le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di **prodotti fitosanitari** e l'utilizzo sostenibile dei **pesticidi**, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- i) la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- j) l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.





Laboratori ufficiali

Laboratori ufficiali,

laboratori designati da ciascun Stato Membro per **analisi, prove e diagnosi di campioni** prelevati durante i controlli o altre attività ufficiali. Essi sono ovviamente provvisti di dotazioni finanziarie, strumentali e di competenze adeguate e vanno accreditati secondo la norma EN ISO/IEC 17025 (art. 37), anche se tale ultima condizione è derogabile (art. 40) nel caso di analisi particolarmente semplici o qualora non vi siano metodi convalidati di analisi per quell'accertamento specifico.

A livello operativo, i suddetti laboratori dovranno **impiegare metodi di campionamento**, di **analisi, di prova** e di **diagnosi** definiti da specifiche norme europee o, in loro mancanza, da standard e protocolli riconosciuti dalla comunità scientifica internazionale.

Ai sensi dell'articolo 37 del Regolamento nei settori di cui all'articolo 2 , comma1 sono individuati i seguenti laboratori ufficiali:

- a) L'Istituto Superiore di Sanità
- b) Gli Istituti Zooprofilattici sperimentali
- c) I laboratori di sanità pubblica delle AUSL
- d) i laboratori delle agenzie per la protezione dell'ambiente(ARPA)
- e) I laboratori designati quali laboratori nazionali di riferimento



Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27

- Stabilisce che il Ministero della Salute, designato come organismo unico di collegamento, ha il compito di coordinare e individuare modalità e strumenti condivisi per le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali nei settori indicati nell'articolo 1, comma 2 del regolamento.
- Questo coordinamento è necessario per la preparazione del **Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP)**, che deve essere approvato in conformità all'articolo 2, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281. Il processo di preparazione del PCNP segue le modalità stabilite nell'articolo 109 del regolamento.

Art. 2 Autorità competenti e altro personale afferente alle autorità competenti 1. Il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali



- Il PCNP contiene informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale in ciascuno dei settori disciplinati dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del reg. UE 2017/625 ed ha due diverse finalità, strettamente correlate:
- **Funzione descrittiva:** descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, deve fornire una solida base informativa per i servizi ispettivi della Commissione, che ne devono verificare l'attuazione;
- **Funzione strategico-gestionale:** al fine di contribuire all'obiettivo comune di una efficace attuazione del Piano e della legislazione comunitaria, **le autorità nazionali devono assicurare un adeguato coordinamento per la pianificazione e la realizzazione dei controlli ufficiali**, che ne migliori l'efficacia a tutela dei cittadini.



- **Piano di controllo pluriennale 2023-2027 - Obiettivi strategici**
- Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare.
- Tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare con ulteriore attenzione verso l'e-commerce;
- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.
- Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto di attività di controllo secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici verrà valutato annualmente prestando particolare attenzione alle seguenti filiere:
 - olio d'oliva
 - latte e derivati
 - prodotti della pesca e molluschi bivalvi
 - miele ed altri prodotti dell'alveare.



• Obiettivi del Piano

Sistema dei controlli ufficiali lungo la filiera alimentare

Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare.

- 1) programmare e coordinare , le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti
- 2) pianificare le attività di controllo sul territorio nazionale e all'importazione;
- 3) Stabilire i ruoli e gli ambiti territoriali di competenza
- 4) garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali, all'Autorità competente centrale e, successivamente, all'EFSA e alla Commissione europea;





• **Articolazione del Piano**

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio e all'importazione sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) n. 625/2017.

I criteri individuati per identificare le tipologie di prodotti alimentari (matrici) di origine animale e di origine non animale da campionare si basano su

a) i dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente dalle Regioni / Province autonome;

b) le notifiche di allerta RASFF verificatesi negli ultimi anni;

c) le non conformità emerse nei precedenti controlli;

d) i prodotti alimentari di particolare interesse dal punto di vista della valutazione del rischio;



CONTROLLI UFFICIALI

- L'articolo 2 del regolamento 2017/625 definisce i **"controlli ufficiali"** come le **attività svolte dalle autorità competenti, organismi delegati o persone fisiche autorizzate a eseguire specifici compiti relativi ai controlli ufficiali.**
- Queste attività hanno l'obiettivo di verificare:
- **La conformità degli animali e delle merci** ai requisiti stabiliti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, inclusa la possibilità di rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali.
- indicando che tali controlli mirano a garantire il rispetto delle norme e la conformità degli operatori, degli animali e delle merci alle disposizioni stabilite nel regolamento stesso e nella normativa associata.

L'articolo 2 del regolamento definisce le **"altre attività ufficiali"** come attività diverse dai controlli ufficiali che vengono effettuate dalle autorità competenti, dagli organismi delegati o da persone fisiche a cui sono state delegate specifiche attività ufficiali.



- 1.L'accertamento della presenza di malattie animali o organismi nocivi per le piante.
- 2.La prevenzione o il contenimento della diffusione di tali malattie animali o organismi nocivi per le piante.
- 3.L'eradicazione di malattie animali o organismi nocivi per le piante.
- 4.Il rilascio di autorizzazioni o approvazioni.
- 5.Il rilascio di certificati ufficiali o attestati ufficiali



- **Ispezioni e audit sugli stabilimenti alimentari**
- I regolamenti comunitari stabiliscono che le autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività di ispezione e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative. Per ottimizzare i controlli presso tali stabilimenti, **le autorità regionali effettuano una pianificazione dei controlli e redigono un proprio piano regionale**, secondo le indicazioni che vengono fornite dall'autorità centrale (Ministero della salute) e sulla base delle realtà locali.



- **Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio**

Le autorità regionali e locali, per poter programmare l'attività ispettiva presso gli stabilimenti, devono necessariamente effettuare una valutazione dei rischi degli stessi, cioè devono individuare quegli stabilimenti nei quali c'è una maggior probabilità che si possa verificare una criticità legata al processo produttivo o alla lavorazione di quel particolare alimento.

Tale valutazione dei rischi verrà realizzata anche attraverso la considerazione di eventi o problemi che nel corso degli anni passati si sono verificati negli stabilimenti, ad esempio emergenze sanitarie, allerte nazionali e comunitari, problemi riscontrati da FVO o da altri organi di controllo nazionali o internazionali, tempo trascorso dall'ultima ispezione, dati forniti dagli organi di controllo locale, follow up di regioni già ispezionate.

- **Le ASL effettuano attività di controllo ufficiale:**

- per il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- per il mantenimento dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004 in base alla categorizzazione del rischio stabilita sulla base delle Linee guida sui controlli ufficiali ai sensi dei Reg. CE 854-882/ 2004.

- **Luogo e momento del controllo.**

- *stabilimenti di alimenti di origine animale riconosciuti in base al Reg. CE 853/2004.*
- Stabilimenti di alimenti di origine non animale CE 852/2004.
- Riconoscimento di stabilimenti che producono germogli e semi di germogli.

- L'articolo 3 del regolamento 2017/625 definisce:

chi sono i "veterinari ufficiali" e i "responsabili fitosanitari ufficiali" indicando che sono **individui designati dalle autorità competenti e adeguatamente qualificati** per eseguire controlli ufficiali e altre attività ufficiali relative alla salute degli animali e alla fitosanità.



Attestato ufficiale

Sono documenti utilizzati per attestare la conformità a determinati requisiti normativi. L'attestato ufficiale garantisce la conformità a uno o più requisiti stabiliti nel presente regolamento



Certificato ufficiale

Si tratta di un documento, sia in forma cartacea che elettronica, firmato dal certificatore, che attesta la conformità a uno o più requisiti stabiliti dalla normativa.



Operatore

Qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa
Sostituisce la definizione di OSA

«Audit» Si tratta di un esame sistematico e indipendente volto a verificare se specifiche attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se queste disposizioni vengono applicate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere gli obiettivi stabiliti. Questa definizione è più ampia rispetto a quella fornita nell'articolo 882.

Rating": Si tratta di una classificazione degli operatori basata sulla valutazione della loro conformità ai criteri di rating.

Questa classificazione coinvolge tutti gli operatori della filiera agroalimentare, dall'inizio alla fine del processo

Veterinario : una persona fisica designata da un'autorità competente, che può essere membro del personale o avere un altro ruolo, ed è adeguatamente formata per svolgere controlli ufficiali e altre attività ufficiali in conformità con il regolamento.

Responsabile fitosanitario ufficiale":



- **Metodi e tecniche**

- - Le ispezioni negli stabilimenti vengono svolte sulla base di verifiche sulla rispondenza dei requisiti:
 - strutturali e igienico sanitari;
 - delle procedure messe in atto dall'OSA su GMP, SOP, SSOP, HACCP; e dei controlli effettuati dell'autorità competente sullo stabilimento.
 - Modalità rendicontazione, verifica e feedback
- - Rapporto finale da parte degli ispettori regionali trasmesso alle autorità competenti locali con allegate schede che riportano per singolo stabilimento le non conformità riscontrate e i provvedimenti che si richiede vengano adottati dall'Autorità competente locale sullo stabilimento.



L'articolo 14 del regolamento elenca ulteriori metodi e tecniche dei controlli ufficiali, che includono:

- c) Controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori.
- d) Valutazione delle procedure riguardanti le buone pratiche di fabbricazione (**GMP**).

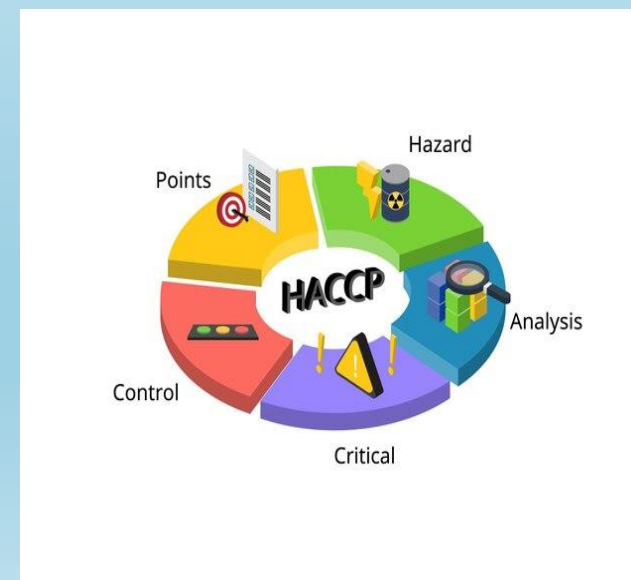
Corrette pratiche igieniche (**GHP**).

Le buone pratiche agricole (**GAP**).

Le procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (**HACCP**).

Il concetto di **PRP** (Programmi dei Prerequisiti), che comprende le pratiche e le condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attivazione del sistema HACCP e sono essenziali per la sicurezza alimentare.

- e) Esame di documenti e dati sulla tracciabilità
- f) Interviste con gli operatori e il loro personale, che possono essere condotte non solo durante gli audit, ma anche come parte dei controlli ufficiali.





FREQUENZA CONTROLLI SULLA BASE DEL RISCHIO

La **frequenza** dei controlli secondo il Reg. 2017/625 (art. 9), deve essere **adeguata alla valutazione del rischio** in relazione al tipo di prodotto, ai luoghi di lavorazione e alle attività caratteristici di ciascun settore alimentare.

A cambiare è invece la definizione di rischio, che ora si amplia e non riguarda più solo la salute umana e animale ma si estende al benessere animale, alla salute delle piante, al rischio ambientale, alla tutela dei consumatori.

A determinare la **frequenza dei controlli entrano altresì in gioco i precedenti di non conformità degli OSA** così come emersi da precedenti controlli ufficiali, dall'autocontrollo degli OSA medesimi o dai controlli svolti in seguito alla richiesta di questi ultimi di certificazioni, attestati o autorizzazioni.



Modalità di campionamento

I metodi di campionamento

Il campionamento

In ogni caso i campioni devono essere prelevati, manipolati e identificati in modo tale da garantirne l'integrità, il valore legale e la validità scientifica e tecnica.

Definizioni

- **Campionamento ufficiale:** metodo utilizzato nell'ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che **prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione ufficiale** per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative inerenti i settori di cui all'art. 2 commi 1 e 2 oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio.
- **Aliquota:** ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione ufficiale.
- **Unità campionaria:** unità elementare del campione destinata all'analisi.



Procedure documentate

- L'articolo 12 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti devono essere condotti seguendo **procedure documentate**
- Relazioni tra le autorità competenti e gli organismi delegati o le persone fisiche a cui sono stati delegati compiti legati ai controlli ufficiali o ad altre attività ufficiali.
- **assistenza reciproca** nel caso in cui i controlli ufficiali richiedano richiedano la cooperazione di più Stati membri
- **Verifica dell'adeguatezza dei metodi di campionamento** e delle analisi di laboratorio.
- **Procedure di campionamento**
- **metodi e tecniche di controllo**
- inclusa **l'analisi, le prove e le diagnosi di laboratorio**, nonché l'interpretazione dei risultati e le decisioni da prendere



L'articolo 14

stabilisce i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali, che includono:

- ispezione di prodotti e procedure di pulizia e manutenzione.
- ispezione della tracciabilità
- etichettatura
- pubblicità e materiali di imballaggio pertinenti
- materiali destinati a venire a contatto con alimenti.





DOCUMENTAZIONE SCRITTA

Articolo 13

Stabilisce che le autorità competenti devono creare una documentazione scritta di tutti i controlli ufficiali da loro condotti.

Tale documentazione può essere registrata su **supporto cartaceo** o in **formato elettronico**.

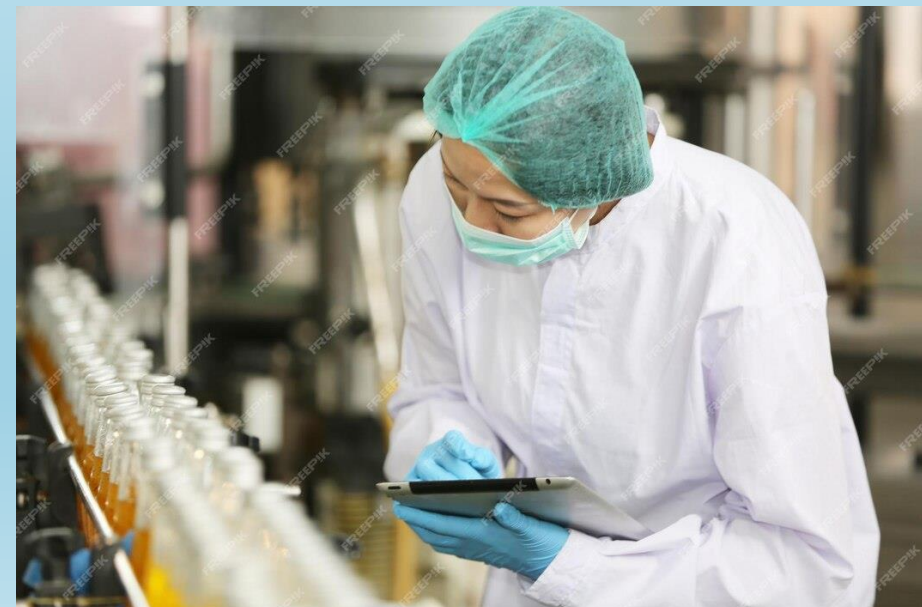
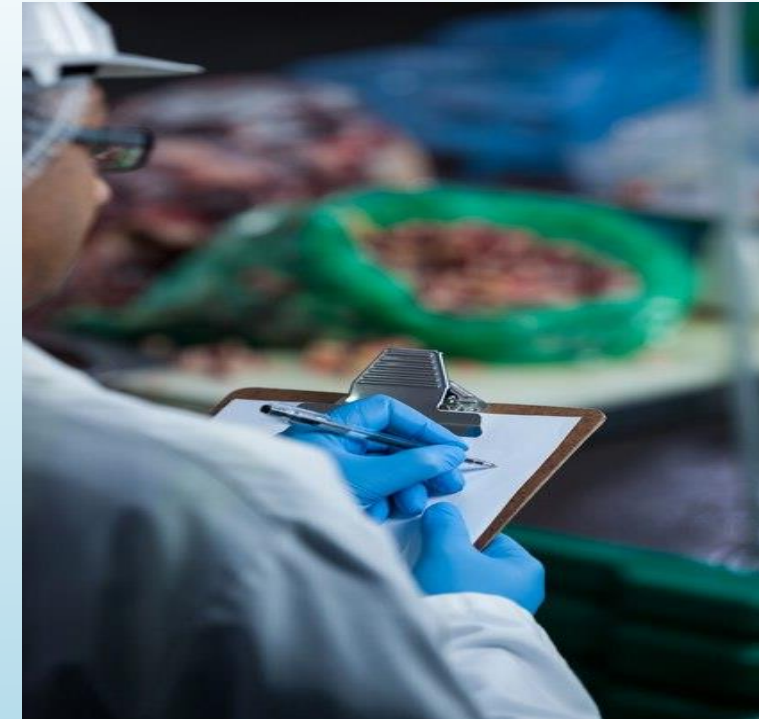
a) Esame dei controlli applicati dagli operatori e dei risultati ottenuti da tali controlli.

b) Ispezione, che include:

L'ispezione di attrezzature,

c) **mezzi di trasporto, locali** e altri luoghi sotto il controllo degli operatori e delle relative adiacenze.

d) **L'ispezione di animali e merci**, compresi prodotti **semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici** e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali.





Azioni in caso di non conformità'

articolo 138

Del regolamento stabilisce le azioni che le autorità competenti devono intraprendere **in caso di non conformità accertata, inclusa la determinazione delle cause e delle responsabilità**, nonché l'adozione di misure per garantire la correzione della non conformità e la sua prevenzione futura, considerando il comportamento passato dell'operatore in materia di conformità.

- f) L'imposizione di controlli ufficiali più numerosi o sistematici sulle attività dell'operatore interessato.
- g) Il **richiamo**, il **ritiro**, la **rimozione** e la **distruzione delle merci non conformi**, con eventualmente l'autorizzazione per un diverso utilizzo delle merci.
- h) L'**isolamento** o la **chiusura temporanea**, per un periodo adeguato, di tutte o parte delle attività dell'operatore interessato o dei suoi stabilimenti, sedi o locali.
- i) La **cessazione temporanea**, per un periodo adeguato, di tutte o parte delle attività dell'operatore interessato, compresi eventuali siti internet gestiti o utilizzati da lui.
- j) La sospensione o il **ritiro della registrazione o dell'autorizzazione degli stabilimenti**, impianti, sedi o mezzi di trasporto interessati, nonché dell'autorizzazione del trasportatore o del certificato di idoneità del conducente.
- k) La **macellazione o l'abbattimento di animali**, se questa è la misura più appropriata per la protezione della salute umana e del benessere degli animali.



Ministero della Salute

Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27

- **Articolo 7 La controperizia**

La finalità dell'istituto della controperizia è quella di **assicurare all'operatore dei settori** di cui al comma 1 dell'art.2 del d.lgs. n. 27/2021, **i cui prodotti sono stati oggetto di controllo ufficiale mediante campionamento con esito sfavorevole, la possibilità di riesaminare le registrazioni** inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino alla emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi prova o diagnosi; ciò al fine di **valutare l'affidabilità del risultato** e, in caso di dubbio, poter richiedere una ulteriore valutazione attivando l'istituto della controversia documentale ed, eventualmente, di quella analitica.

Art. 8 Controversia

1. **L'operatore dei settori** di cui all'articolo 2, comma 1, che eseguito di controperizia effettuata con le modalità di cui l'articolo 7, comma 5 non condivide le valutazioni dell'autorità competente in merito alla non conformità può attivare, entro il termine perentorio di trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole, **la procedura di controversia**, richiedendo alle autorità competenti di potere far effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione relativa alla analisi, prova o diagnosi iniziale da parte dell'Istituto superiore di sanità (ISS).



Compiti della commissione

La Commissione Europea svolge un ruolo di supervisore e controllore generale nell'intero sistema.

È responsabile di condurre controlli e audit in ciascuno Stato Membro sulla base di programmi annuali o pluriennali, utilizzando il Food & Veterinary Office (FVO).

La Commissione può estendere il suo controllo anche a Paesi Terzi al fine di verificare la conformità o l'equivalenza della loro legislazione e dei loro sistemi alla normativa europea. Inoltre, può verificare che il sistema di controllo dei Paesi Terzi sulle merci esportate nell'Unione sia conforme o equivalente alle norme previste dal regolamento.

la Commissione Europea svolge un ruolo chiave nel garantire la conformità e la sicurezza dei prodotti importati nell'Unione Europea e nell'assicurare che tutti i Paesi Membri rispettino gli standard previsti dal regolamento.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE