

DAI CAMPI ALLA TAVOLA lez. 3



Docenti: Dott. Dimitri Giardini

Dott. Luigi Palmieri

L'evoluzione della normativa in tema di sicurezza alimentare

- D. lgs. 109/92 – D. lgs 181/2003

- Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

- Lotto: “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”.

- Ex D. lgs. 155/1997 – H.A.C.C.P. abrogato dal D. Lgs n° 193/07

- Qualora il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione ...

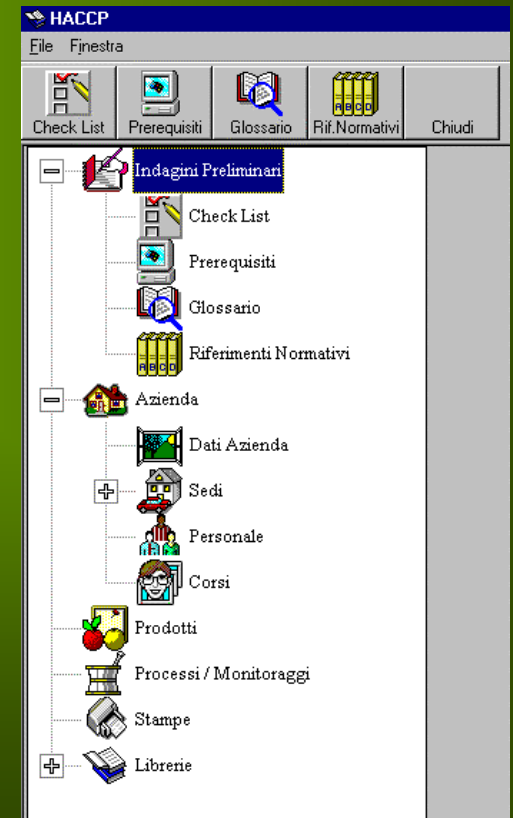


D. lgs. 155/1997 - H.A.C.C.P.

Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

E' ORGANIZZATO IN 9 ARTICOLI RIGUARDANTI CIASCUNO UN ARGOMENTO:

1. Campo di applicazione
2. Definizioni
3. Autocontrollo
4. Manuali di corretta prassi igienica
5. Controlli
6. Educazione sanitaria in materia alimentare
7. Modifiche di alcune disposizioni presenti
8. Sanzioni
9. Norme transitorie e finali.



L'evoluzione della normativa in tema di sicurezza alimentare

LIBRO BIANCO

Emanato dalla Commissione Europea 12/01/2000

Descrive un insieme di azioni necessarie a completare e modernizzare la legislazione dell'Unione europea in materia di alimentazione, per renderla più coerente, più comprensibile e più elastica, per consentire una sua migliore applicazione e per apportare maggior trasparenza ai consumatori. Garantire un alto grado di sicurezza alimentare.



L'evoluzione della normativa in tema di sicurezza alimentare



- **Reg. CE 178/2002 del 28/01/2002**
- Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio, oltre a istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Reg. 178/2002: gli aspetti principali

- definizione di "alimento"
- obiettivi della legislazione alimentare
- analisi del rischio
- requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi
- informazione del consumatore
- responsabilità
- rintracciabilità
- sistema di allerta e gestione delle crisi
- Autorità Europea per la sicurezza alimentare

Reg. CE 178/2002

Alimento

Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.



Legislazione alimentare

le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

Reg. CE 178/2002

Elementi del rischio

Definizione del rischio:

funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

Analisi del rischio:

processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;

Valutazione del rischio:

processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;



Reg. CE 178/2002

Elementi del rischio

Gestione del rischio:

processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di rischio.

Comunicazione del rischio:

lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;

Reg. CE 178/2002

Pericolo

«*pericolo*»: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;



Rintracciabilità

«rintracciabilità»: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;



Reg. CE 178/2002

Consumatore finale

«consumatore finale», il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.



Principio di precauzione

Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.(es. OGM)



Reg. CE 178/2002

Informazione dei cittadini

"... nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento o mangime possa comportare un rischio per la salute umana o animale, in funzione della natura, della gravità e dell'entità del rischio le autorità pubbliche adottano provvedimenti opportuni per informare i cittadini della natura del rischio per la salute,

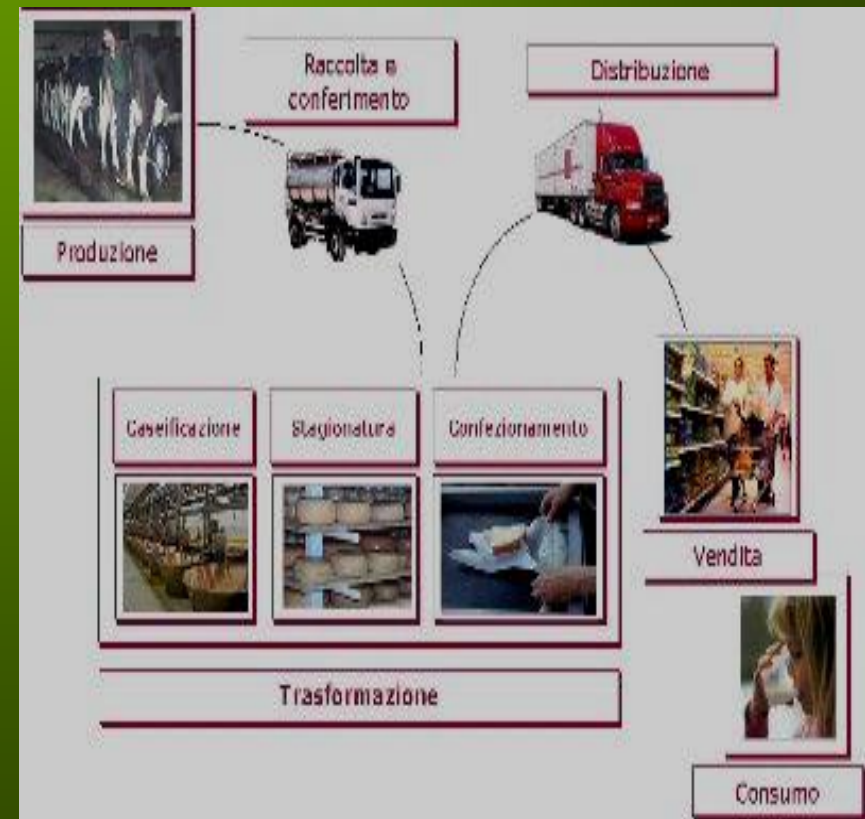
identificando nel modo più esauriente l'alimento o mangime o il tipo di alimento o di mangime, il rischio che può comportare e le misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare tale rischio."



Reg. CE 178/2002

Applicazione rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.



Decreto legislativo 190/2006

Sanzioni rintracciabilità

- ✓ Nella gazzetta ufficiale del 23 maggio 2006 è stato pubblicato il Decreto Legislativo del 5 aprile 2006 n. 190 recante "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. 178/2002".
- ✓ Tale decreto verte soprattutto sul rispetto della rintracciabilità agli art. 18-19-20 del regolamento ed impone a tutte le imprese coinvolte nella filiera di predisporre procedure per l'individuazione dei propri fornitori e clienti per ciò che concerne alimenti, mangimi ed animali destinati al consumo umano.
- ✓ La filosofia sanzionatoria tende ad essere moderata per la mancata attivazione formale di procedure amministrative interne mentre è particolarmente severa per ciò che concerne il mancato e tempestivo ritiro dal mercato del prodotto.

Reg. CE 178/2002

Sistema di allarme rapido

È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.



Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare

FUNZIONI:

- ✓ assistenza scientifica e tecnica;
- ✓ analisi ed individuazione dei rischi.





AREE DI RICERCA

1. *Additivi e sostanze usate nell'alimentazione animale*
2. *Salute e benessere animale*
3. *Rischio biologico*
4. *Contaminanti nella catena alimentare*
5. *Prodotti dietetici, nutrizionali e allergie*
6. *Additivi, aromatizzanti, coadiuvanti e altri materiali a contatto con gli alimenti*
7. *Organismi geneticamente modificati*
8. *Salute e protezione delle piante e fitoresidui*

L'evoluzione del concetto di "RINTRACCIABILITA"

Il pacchetto igiene

In vigore dal 01/01/06

Reg. CE 852/04 Igiene dei prodotti alimentari

Reg. CE 853/04 Igiene alimenti di origine animale

Reg. CE 854/04 Controlli ufficiali prodotti di origine animale

Reg. CE 882/04 Controlli ufficiali mangimi alimenti e
benessere animale



L'evoluzione del concetto di "RINTRACCIABILITA"

Principi di base del pacchetto igiene

- ➡ Approccio orizzontale per tutti gli alimenti
- ➡ Considerazione di rischi particolari legati a specifici alimenti
- ➡ Eliminazione di molti requisiti tecnici dettagliati
- ➡ Divisione dei test relativi all'igiene, ai controlli ufficiali e agli aspetti di sanità animale



L'evoluzione del concetto di "RINTRACCIABILITA"

Innovazioni pacchetto igiene

- ☞ attribuzione delle responsabilità
- ☞ l'importante è raggiungere gli obiettivi, non come si raggiungono
- ☞ non sono necessarie dettagliate prescrizioni tecniche
- ☞ separazione "fisica" delle norme relative agli adempimenti degli operatori da quelle del controllo ufficiale
- ☞ il controllo ufficiale verifica il raggiungimento degli obiettivi non garantisce la qualità dei prodotti
- ☞ il controllo ufficiale è basato principalmente su attività di audit
- ☞ il controllo ufficiale si svolge secondo Piani basati sulla analisi del rischio

”
L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA

elementi Reg. 852/2004

- ☞ Riguarda tutti gli alimenti
- ☞ Promuove un approccio integrato « dal campo alla tavola »
- ☞ Interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione
- ☞ Assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare

L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA
elementi Reg. 852/2004

- Impone l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli "basate sui principi HACCP" (manuali di corretta prassi operativa)
- Esclude dal campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali
- Garantisce la flessibilità (deroghe)

*L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA"*

elementi Reg. 852/2004

- Prevede la possibilità che vengano fissati criteri microbiologici e di temperatura
- Prevede l'attribuzione di un
 - numero registrazione (senza preventivo accertamento requisiti)
 - riconoscimento (previo preventivo accertamento requisiti)da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti
- Estende l'autocontrollo alla produzione primaria (non basato su HACCP)

*L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA"*

elementi Reg. 853/2004

Reg. 1662/2006 (modifica)

Classificazione dei prodotti



*L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA"*

elementi Reg. 854/2004

Stabilisce i criteri e le responsabilità per il riconoscimento degli stabilimenti (laddove previsto) e per la conduzione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari di O.A. al fine di verificare il rispetto da parte dell'operatore economico dei regolamenti di Igiene e sicurezza

"La frequenza dei controlli ufficiali dovrebbe essere regolare e proporzionata al rischio, tenendo conto dei risultati dei controlli eseguiti dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti in virtù di programmi di controllo basati su HACCP"

*L'evoluzione del concetto di
"RINTRACCIABILITA"*

elementi Reg. 882/2004
obiettivi

E' un "regolamento quadro" che definisce i criteri sulla cui base i singoli Stati Membri devono organizzare i controlli ufficiali senza fissare i criteri specifici (non sono previsti "allegati tecnici")

“Pacchetto igiene”



CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI

Le amministrazioni coinvolte

MINISTERO DELLA SALUTE	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI	MINISTERO DELL'ECONO MIA E DELLE FINANZE (Dipartimento delle dogane e delle imposte indirette)
Controlli sull'igiene dei Prodotti alimentari	Controlli sulla qualità dei prodotti alimentari	Controlli di natura fiscale

CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI

Organi addetti al controllo pubblico

- *Ispettorato Centrale repressioni frodi preposto alla garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla tutela dei consumatori.*
- *Comando Carabinieri Politiche Agricoli*
- *Guardia di Finanza e il Corpo Forestale dello Stato hanno una specifica competenza nel reprimere le frodi agrarie.*



IL CONTROLLO HA LA FINALITA' DI ASSICURARE LA CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALLE DISPOSIZIONI DIRETTE A PREVENIRE I RISCHI PER LA PUBBLICA SALUTE, A PROTEGGERE GLI INTERESSI DEI CONSUMATORI, TRA CUI QUELLI INERENTI LA CORRETTA INFORMAZIONE, E AD ASSICURARE LA LEALTA' DELLE TRANSAZIONI COMMERCIALI.



FRODI

- Tutte quelle **operazioni eseguite** dall'essere umano sulle merci **allo scopo di conseguire un illecito guadagno**

ADULTERAZIONI

- Tutte quelle **operazioni tendenti ad abbassare il costo di produzione di una merce**, lasciandone tuttavia apparentemente **inalterato l'aspetto** (es. aggiunta di olio di semi all'olio di oliva, aggiunta di acqua al vino e al latte, aggiunta di talco alla farina, aggiunta di margarina al burro)

SOFISTICAZIONI

- **Modifiche fraudolente effettuate allo scopo di migliorare la qualità di una merce scadente o di mascherarne difetti e alterazioni (es. coloranti al burro, surrogato al caffè)**

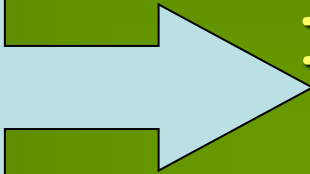
FALSIFICAZIONI

- **Commercializzazione di una merce diversa da quella dichiarata sfruttando l'apparente somiglianza con un'altra (es. olio di semi aggiunto all'olio di oliva o margarina al burro senza dichiarare tali modifiche)**

Reg. CE 396- 2005

- *Reca l'elenco dei prodotti alimentari e dei mangimi a cui applicare Limiti Massimi residui antiparassitari (LMR).*

Reg. CE 2073- 2005
Reg. CE 2074- 2005
Reg. CE 2075- 2005
Reg. CE 2076- 2005



**Integrano e modificano
i precedenti atti
normativi**

Reg. CE 178- 2006

- *Modifica del regolamento 396 /2005*

D.M. 227

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La normativa continua.....

- *A tutt'oggi sono state emanate norme di modifica ed integrazione ai regolamenti del c.d "Pacchetto Igiene"*

Anche le Marche recepisce queste integrazioni e tra questi ricordiamo:

- DD n.23 /2010 – Piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari per il triennio 2010-2012-testo completo. Verifica dei criteri di sicurezza alimentare per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale (2073/2005)

- D. n.62/vsa /2009- Organismi geneticamente modificati- Piano regionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per gli anni 2009-2011.
- D. N.13 27/01/2010 "Registrazione degli stabilimenti del settore alimentare postprimario ai sensi dei Reg. CE 852/04 e della DGRM n.2232 del 28 dicembre 2009 (DIA).

(D. N.13 27/01/2010) D.I.A

- **Cosa è cambiato?**

Coloro che intendono aprire una nuova impresa o modificare quella già esistente devono dare una comunicazione all'Azienda sanitaria sottoforma di una dichiarazione di Inizio Attività che varia di modello a seconda della tipologia. In pratica la D.I.A. sostituisce le varie autorizzazioni o nulla osta di carattere sanitario ma non quelle di tipo amministrativo.

- **Quanti modelli di DIA esistono?**

1. **SEMPLICE**: per la notifica di attività precedentemente non soggette ad autorizzazioni o produzioni primarie come gli agricoltori.
2. **DIFFERITA**: per le attività in precedenza soggette ad autorizzazioni (mense, ristoranti, supermercati)
3. **MODIFICA/CHIUSURA**: per comunicare variazioni quali subingresso, modifiche della ragione sociale o attrezzature...

E NELLE MARCHE ??????

L'operatore del settore alimentare che intende iniziare un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito trasporto somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari presenta, al Dipartimento di Prevenzione della Zona Territoriale dell'ASUR e copia al Comune nel quale ha sede lo stabilimento per cui chiede la registrazione, una notifica in carta semplice redatta sul MODELLO UNICO REGIONALE DI NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITA'.



Allegato 2

Al Dipartimento di Prevenzione della ZT n° _____ dell'ASUR

Al Comune di _____

NOTIFICA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE
(ART. 6 DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 E DELLA D.G.R. N. 2232 DEL 28-12-2009)

- INIZIO ATTIVITÀ
- SUBENTRO comunica che la presente è in sostituzione della AUT/DIA/Notifica n. _____ del ____/____/____ (denominazione della ditta precedente)
- MODIFICHE strutturali/tipologia produttiva rispetto alla AUT/DIA/Notifica n. _____ del ____/____/____

Il sottoscritto firmatario della presente

Cognome

Nome

Codice Fiscale

Data di nascita

Cittadinanza

Luogo di nascita: Comune

Provincia

Stato

Residenza: Comune

Provincia

Via/P.zza

n°

C.A.P.

Tel. _____ Cell. _____ Fax. _____

e-mail _____ @ _____

In qualità di:

☐ **Titolare dell'omonima impresa individuale**

☐ **Legale rappresentante di: (specificare)**

☐ **Altro (specificare)**

☐ Società ☐ Circolo privato ☐ Altro

Denominazione o ragione sociale

Codice Fiscale

P.IVA

Sede legale ☐ amministrativa ☐ nel Comune di _____

Prov.

Via/P.zza

n°

C.A.P.

Tel. _____ Cell. _____ Fax. _____

e-mail _____ @ _____

Denominazione e sede attività

Comune di

Prov.

Via/P.zza

n°

C.A.P.

Tel. _____ Cell. _____ Fax. _____

e-mail _____ @ _____



☐ Per le attività ex OM 02/04/2002

Attrezzature utilizzate:

- ☐ banco temporaneo
☐ negozio mobile numero targa
☐ costruzione stabile

Indirizzo del **luogo di ricovero** del mezzo

Indirizzo dei locali di **deposito** della merce (previsti al **punto 1 del quadro A**)

☐ Per trasporto alimenti

- Cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli;
- veicoli per il trasporto di alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate;
- veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca freschi e congelati.

L'attività avviene con:

(specificare marca e modello del mezzo)

Tipologia alimento trasportato

Numero targa o telaio

Utilizza: ☐ contenitori ☐ cisterne

n. identificativo

Certificato ATP (per mezzi di trasporto a temperatura controllata)

n. del

Indirizzo del **luogo di ricovero** del mezzo

DICHIARA

- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate;
- di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e 853/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

DICHIARA

che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività.



Luogo di emissione

Ancona

Numero 13

Data 27/01/2010

Pag.

11

DICHIARA

di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

_____, li _____

In fede

DICHIARA

di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione

RILASCIA

il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati.

_____, li _____

In fede



ALLEGA A CIASCUNA DELLE DUE COPIE:

1 copia della **relazione tecnica** sui requisiti in materia d'igiene firmata dal titolare o dal legale rappresentante.

1 copia della **planimetria** dei locali, dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso e la collocazione delle attrezzature principali o layout).

Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

Fotocopia della ricevuta del versamento di Euro 50 effettuato alla Tesoreria dell'ASUR.

In caso di trasporto alimenti (mezzi di trasporto da registrare singolarmente):

copia carta di circolazione;

copia certificato ATP in corso di validità (per mezzi di trasporto a temperatura controllata);

copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente.

Data di presentazione all'ASUR _____

Data registrazione _____ **Numero di registrazione all'ASUR** _____

(Spazio riservato all'ufficio)

(DD Nn.62/vsa /2009-) **NORMATIVA OGM**

Cos'è un organismo geneticamente modificato (OGM)?

E' un organismo il cui materiale genetico è stato modificato, in modo diverso da quanto si verifica in natura, mediante incrocio o con la ricombinazione genetica naturale.

A che scopo?

Per un prodotto migliore dal punto di vista quantitativo, economico, qualitativo.

Insulina umana (diabete); Ormone della crescita (deficienza della crescita);
In agricoltura ritroviamo: soia, mais, tabacco, resistenza ai pesticidi....

. Ingegneria genetica e biotecnologie possono essere utili in agricoltura?

Possono consentire di ottenere organismi geneticamente modificati piu' adatti per le esigenze dell'agricoltura e della zootecnia moderna.



NORMATIVA OGM



. Le colture transgeniche sono diffuse nel mondo?

Si, e sono anche in rapida crescita!

In molti paesi del mondo esiste un quadro di riferimento normativo per garantire la biosicurezza e sono contenuti all'interno del protocollo di Cartagena.

In Europa la normativa si basa sul principio di precauzione:

La Direttiva 2001/18/CE riscrive le regole base per l'autorizzazione al rilascio nell'ambiente di un nuovo OGM. I Punti salienti sono:

- Rintracciabilità
- Etichettatura: limite 0,9% materiale ogm autorizzato; limite 0,5% su OGM non autorizzati ma non pericolosi.
- Autorizzazione: Agenzia Europea per la sicurezza alimentare.
- Ogm in moratoria: ritiro dal mercato.

OGM

La normativa italiana

In italia al momento non esiste nessuna coltura transgenica autorizzata per la coltivazione se non che a titolo sperimentale.

Oltre ai regolamenti comunitari, con il D.P.R. 128 del 26 maggio 1999 è stato sancito il divieto di utilizzo dei prodotti costituiti o contenenti O.G.M. negli alimenti destinati ai lattanti fino ai dodici mesi di età e ai bambini fino ai tre anni di età come provvedimento precauzionale...tuttavia questo provvedimento ha portata limitata causa del fatto che molti alimenti per adulti sono normalmente consumati anche da bambini.

L'Italia aderisce al Protocollo di Cartagena sulla biosicurezza con l'uscita nel novembre 2003 del Regolamento Comunitario, che non altera i precedenti disposizioni ma definisce piuttosto l'intenzione di contrasto preventivo contro gli effetti potenzialmente dannosi del rilascio non intenzionale di O.G.M. nell'ambiente.

Sono esclusi gli O.G.M. che non hanno a che fare con l'alimentazione umana o animale e quelli utilizzati per scopi farmaceutici ad uso umano.

E nelle Marche?



Quanto detto precedentemente per L'italia vale anche a livello regionale:

Legge regionale n.28 del 14/12/2004 "Integrazione e modifica della legge regionale 3 giugno 2003 n.1 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano".

DD Nn.62/vsa /2009- Organismi geneticamente modificati- Piano regionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per gli anni 2009-2011.

Il piano di controllo nazionale 2009-2011 dettato dal Ministero della Salute ed il Centro di referenza Nazionale per gli ogm è servito anche nel triennio 2006-2008 per realizzare una pianificazione unitaria dei controlli per questo sopecifico settore ed evitare una disomogeneità creatasi all'inizio con l'attuazione dei Regolamenti CE di riferimento 1829/2003 e 1830/2003 riguardanti nuove regole per mangini e alimenti gm tracciabilità etichettatura per l'immissione in commercio.

*SPERANDO DI NON AVERVI
ANNOIATI TROPPO*



Salute!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

