

REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE

del 3 marzo 2021

che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 13, paragrafo 1, lettere c) e d),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto del principio secondo il quale è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria. Gli operatori del settore alimentare devono quindi rispettare i requisiti generali in materia di igiene di cui agli allegati I e II di detto regolamento.
- (2) Il 30 ottobre 2014 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha aggiornato il suo parere scientifico relativo alla valutazione degli alimenti e degli ingredienti alimentari allergizzanti ai fini dell'etichettatura ⁽²⁾, indicando che la presenza di allergie alimentari in Europa è stata stimata tra il 3 % e il 4 % sia per gli adulti sia per i bambini. L'Autorità ha concluso che, sebbene le allergie alimentari interessino una percentuale relativamente ridotta della popolazione, una reazione allergica può essere grave e persino potenzialmente mortale, ed è sempre più evidente che la qualità della vita delle persone affette da allergie o intolleranze alimentari è notevolmente ridotta.
- (3) Nel settembre 2020 la commissione del Codex Alimentarius ha adottato un codice di buone pratiche sulla gestione degli allergeni alimentari rivolto agli operatori del settore alimentare (CXC 80-2020), che comprende raccomandazioni sulla mitigazione degli allergeni alimentari attraverso un approccio armonizzato nella catena alimentare, basato su requisiti generali in materia di igiene.
- (4) Tenuto conto dell'adozione della norma globale CXC 80-2020 e del fatto che i consumatori e i partner commerciali si aspettano che gli alimenti prodotti nell'UE rispettino quantomeno tale norma globale, è necessario introdurre requisiti relativi a buone prassi igieniche per prevenire o limitare la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, nelle attrezzature, nei veicoli e/o nei contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio dei prodotti alimentari. Poiché la contaminazione dei prodotti alimentari può avvenire sia al livello della produzione primaria sia in fasi successive, è opportuno modificare gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004.
- (5) La strategia «Dal produttore al consumatore» per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, adottata dalla Commissione, è una componente fondamentale dell'iniziativa del Green Deal europeo. Uno degli obiettivi della strategia «Dal produttore al consumatore» è la riduzione degli sprechi alimentari, che contribuirà anche alla realizzazione di un'economia circolare. La redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano, in particolare attraverso donazioni alimentari, qualora sia possibile farlo in sicurezza, garantisce il valore d'uso più elevato delle risorse alimentari idonee al consumo, prevenendo nel contempo gli sprechi alimentari.
- (6) Il 27 settembre 2018 l'Autorità ha adottato un secondo parere scientifico relativo agli approcci di analisi dei pericoli per determinati piccoli dettaglianti e per le donazioni alimentari ⁽³⁾. Nel parere l'Autorità afferma che le donazioni alimentari presentano vari nuovi problemi di sicurezza alimentare a livello di vendita al dettaglio e raccomanda pertanto una serie di requisiti generali supplementari in materia di igiene. È pertanto necessario stabilire determinati requisiti al fine di promuovere e facilitare la redistribuzione degli alimenti, garantendone nel contempo la sicurezza per i consumatori.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>⁽³⁾ EFSA Journal 2018; 16(11):5432.