

laddove necessario, l'elaborazione di manuali in materia di corretta prassi igienica come guida per le aziende alimentari di tutta la Comunità;

considerando, tuttavia, che l'osservanza di detti manuali non costituisce un'esigenza della presente direttiva e che tali manuali non hanno valenza di legge, in quanto un operatore del settore alimentare è responsabile dell'igiene nella sua impresa alimentare;

considerando che, ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene per i prodotti alimentari e dei manuali in materia di corretta prassi igienica, dovrebbe essere raccomandata l'applicazione di norme della serie EN 29000;

considerando che l'osservanza delle norme generali di igiene per i prodotti alimentari dovrebbe essere controllata, conformemente alla direttiva 89/397/CEE, dalle autorità competenti degli Stati membri, per non esporre il consumatore ad eventuali rischi a causa di prodotti non adatti al consumo umano o potenzialmente pericolosi per la salute umana;

considerando che gli operatori del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato e che, per tutelare la salute pubblica, alle autorità competenti dovrebbero essere conferiti adeguati poteri; che dovrebbero tuttavia essere garantiti i diritti legittimi delle aziende alimentari;

considerando che la Commissione dovrebbe essere messa al corrente riguardo alle autorità competenti negli Stati membri, responsabili del controllo ufficiale dell'igiene dei prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

2. La presente direttiva si applica fatte salve le disposizioni adottate nel contesto di norme comunitarie più specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari. Entro tre anni dall'adozione della presente direttiva la Commissione esamina il rapporto tra le norme comunitarie specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari e la presente direttiva e, se necessario, presenta proposte.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

— *igiene dei prodotti alimentari*, in appresso denominata «igiene»: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari. Le misure comprendono tutte le fasi successive alla produzione primaria (quest'ultima include tra l'altro la

raccolta, la macellazione e la mungitura), vale a dire: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e vendita o fornitura al consumatore;

— *industria alimentare*: ogni impresa, pubblica o privata che, a scopo di lucro oppure no, esercita una qualsiasi o tutte le seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura di prodotti alimentari;

— *alimenti integri*: alimenti adatti al consumo umano in termini di igiene.

Articolo 3

1. La preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione la vendita o la fornitura di prodotti alimentari devono essere effettuati in modo igienico.

2. Le imprese del settore alimentare devono individuare nelle loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — Analisi di rischio e punti critici di controllo):

— analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di un'impresa alimentare;

— individuazione, durante tali attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;

— decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: «punti critici»;

— individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;

— riesame periodico, e qualora cambino le attività delle imprese alimentari, delle analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

3. Le imprese del settore alimentare devono attenersi alle norme di igiene di cui all'allegato della presente direttiva. Possono essere accordate deroghe a talune disposizioni dell'allegato secondo la procedura prevista all'articolo 14.

Articolo 4

Fatte salve norme comunitarie più specifiche, i criteri microbiologici nonché i criteri di controllo della temperatura per talune classi di prodotti alimentari possono