

## Sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità

### (controlli ufficiali: Reg CE 882/2004)

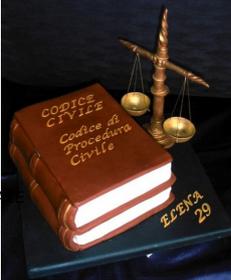
Locorotondo (Ba) 11 febbraio 2015

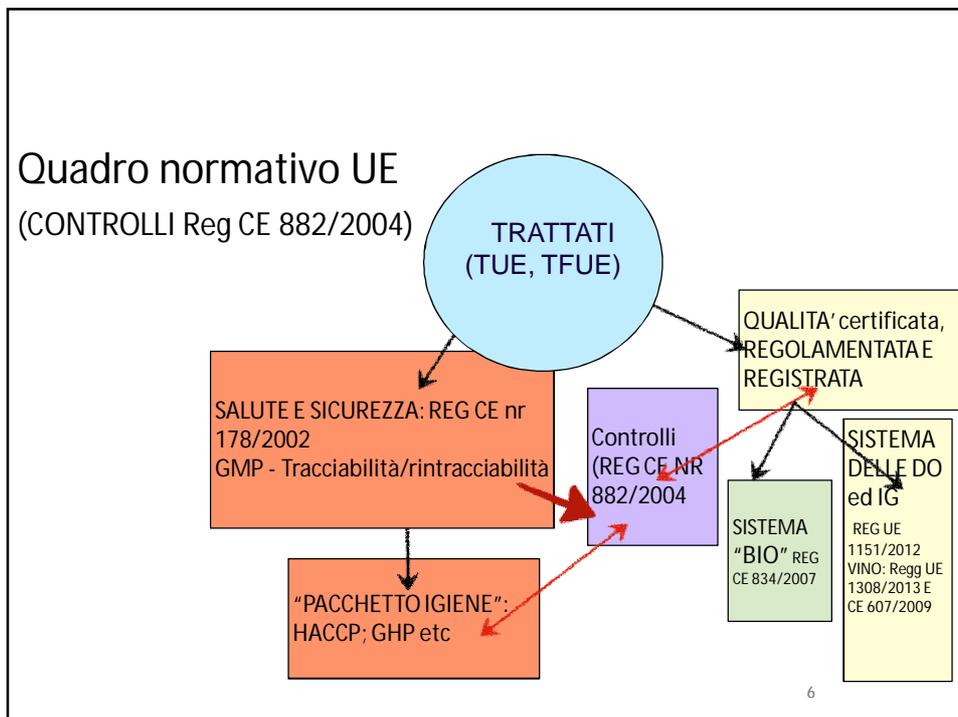


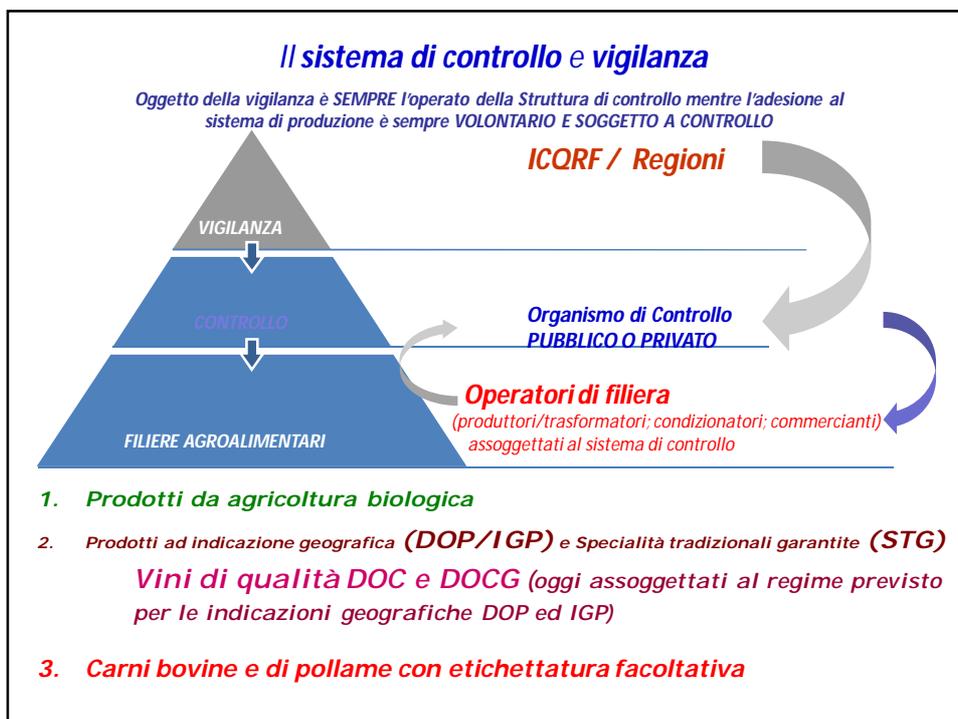
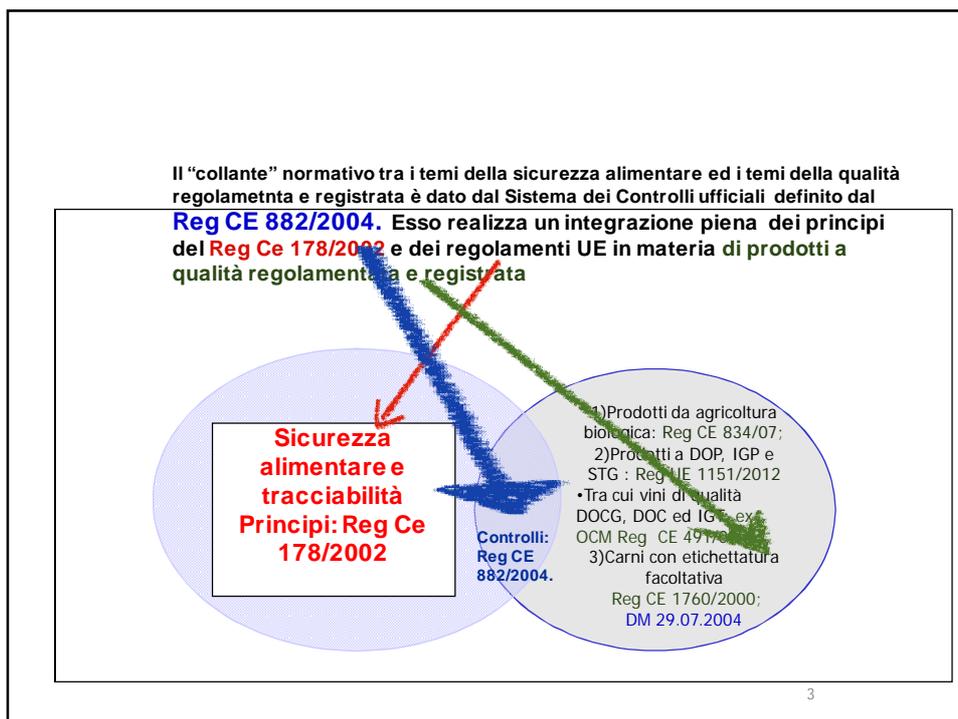
Docente: prof Andrea Ricciato

AREA: Professionalizzante LEGISLAZIONE

UF: APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA NAZIONALE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE  
Legislazione agroalimentare (nazionale, comunitaria, internazionale) .







### Obiettivi e caratteristiche principali dei regimi di produzione a qualità regolamentata e registrata

- Garantire la **tracciabilità** dei prodotti applicando i principi del Reg (Ce) 178/2002;
- Attuare un sistema di produzione, **su base volontaria**, che consenta di ottenere una **migliore qualità** ed un **minor impatto ambientale**;
- immettere al consumo **prodotti "certificati"** secondo norme codificate che garantiscano almeno la certificazione del processo produttivo se non anche del prodotto stesso (p.es. vini a DOCG e DOC)

### Strumenti principali utilizzati nei regimi di produzione a qualità regolamentata e registrata

- Normare rigidamente il sistema di produzione secondo regole scritte (p. es. **disciplinari di produzione**) alle quali gli operatori di filiera sono tenuti ad attenersi;
- pianificare rigidamente i **controlli** di settore

Controlli **sistematici** e con metodologia codificata realizzati mediante:

- l'individuazione preventiva dell'Organo di Controllo (O.d.G);
- l'obbligo che siano effettuati da OO.dd.CC. "certificati" e/o pubblici che adottino procedure predefinite (generalmente secondo le norme EN ed ISO)

## 1) Reg CE 882/2004 definizioni Ufficiali inerenti i Controlli

### Articolo 2 (8) Definizioni.

- Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui agli **articoli 2 e 3 del Reg CE 178/2002**
- Inoltre si applicano le definizioni seguenti:
- **1) «controllo ufficiale»:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **2) «verifica»:** il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;
- **4) «autorità competente»:** l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo;
- **5) «organismo di controllo»:** un terzo indipendente cui l'autorità competente ha delegato certi compiti di controllo;

## 2) Reg CE 882/2004 segue definizioni Ufficiali inerenti i Controlli

### Articolo 2 (8) Definizioni.

- Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui agli **articoli 2 e 3 del Reg CE 178/2002**
- Inoltre si applicano le definizioni seguenti:
- **6) «audit»:** un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi;
- **7) «ispezione»:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali;
- **11) «campionamento per l'analisi»:** il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali;

### 3) Reg CE 882/2004 segue definizioni Ufficiali inerenti i Controlli

#### Articolo 2 (8) Definizioni.

- Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui agli **articoli 2 e 3 del Reg CE 178/2002**
- Inoltre si applicano le definizioni seguenti:
- **17) «controllo documentale»:** l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita;
- **18) «controllo di identità»:** un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa;
- **19) «controllo materiale»:** un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

### 4) Reg CE 882/2004 segue definizioni Ufficiali inerenti i Controlli

#### Articolo 2 (8) Definizioni.

- Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui agli **articoli 2 e 3 del Reg CE 178/2002**
- Inoltre si applicano le definizioni seguenti:
- **10) «non conformità»:** la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali;
- **20) «piano di controllo»:** una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

## Reg CE 882/2004 modalita' operative

### • Articolo 3 (9)

Obblighi generali in relazione all'organizzazione di controlli ufficiali.

- 1. Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad **una valutazione dei rischi** e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento, tenendo conto:
  - a) dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti, con le aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, con l'uso dei mangimi o degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali;
  - b) **dei dati precedenti** relativi agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
  - c) l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
  - d) **qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.**
- 2. I controlli ufficiali sono eseguiti **senza preavviso**, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, come nel caso degli **audit**.
- 3. I controlli ufficiali sono eseguiti in **qualsiasi fase della produzione**, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale [omissis] .

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

### Articolo 4 (10)

*Designazione delle autorità competenti e criteri operativi.*

- 1. Gli Stati membri **designano le autorità competenti** responsabili in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente regolamento.
- 2. Le autorità competenti assicurano quanto segue:
  - a) l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, nonché riguardo all'uso dei mangimi sono garantite;
  - b) **il personale che effettua i controlli ufficiali è libero da qualsiasi conflitto di interesse;**
  - c) esse dispongono di un'adeguata capacità di laboratorio o vi hanno accesso ai fini di eseguire test e dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
  - d) esse dispongono di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
  - e) esse **hanno facoltà** di effettuare i controlli ufficiali e di adottare le misure previste nel presente regolamento;

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

### Articolo 4 (10)

*Designazione delle autorità competenti e criteri operativi.*

- 1. Gli Stati membri **designano le autorità competenti** responsabili in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente regolamento.
- 2. Le autorità competenti assicurano quanto segue:
  - a) l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, nonché riguardo all'uso dei mangimi sono garantite;
  - b) **il personale che effettua i controlli ufficiali è libero da qualsiasi conflitto di interesse;**
  - c) esse dispongono di un'adeguata capacità di laboratorio o vi hanno accesso ai fini di eseguire test e dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
  - d) esse dispongono di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
  - e) esse **hanno facoltà di effettuare i controlli ufficiali e di adottare**

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

### Articolo 5 (12)

*Delega di compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali.*

- 1. **L'autorità competente può delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali a uno o più organismi di controllo**, a norma dei paragrafi 2, 3 e 4.
- Un elenco di compiti che possono o meno essere delegati può essere stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 62, paragrafo 3.
- Tuttavia, **le attività di cui all'articolo 54 non sono oggetto di tale delega.**

### Articolo 54 (76)

*Azioni in caso di non conformità alla normativa.*

- 1. **L'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità.**
- 2. **Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:**
  - a) **l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;**
  - b) **la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali;**
  - c) **il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti;**
  - d) **l'autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;**

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

### Articolo 5 (12)

Delega di compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali.

- **2. Le autorità competenti possono delegare** compiti specifici ad un dato organismo di controllo soltanto nei seguenti casi:
  - a) vi è una descrizione accurata dei compiti che l'organismo di controllo può espletare e delle condizioni a cui può svolgerli;
  - b) è comprovato che l'organismo di controllo:
    - i) possiede l'esperienza, le attrezzature e le infrastrutture necessarie per espletare i compiti che gli sono stati delegati;
    - ii) dispone di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto;
    - **È imparziale e libero da qualsiasi conflitto di interessi per quanto riguarda l'espletamento dei compiti che gli sono stati delegati;**
  - c) **l'organismo di controllo** opera ed è accreditato conformemente alla norma europea **EN 45004** «Criteri generali per il funzionamento di diversi tipi di organismi che eseguono ispezioni» e/o a un'altra norma se più pertinente, dati i compiti che gli sono stati delegati;

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

### Articolo 5 (12)

Delega di compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali.

- **2. Le autorità competenti possono delegare** compiti specifici ad un dato organismo di controllo soltanto nei seguenti casi:
  - e) **l'organismo di controllo comunica i risultati dei controlli effettuati all'autorità competente** su base regolare e in qualsiasi momento quest'ultima ne faccia richiesta. Se i risultati dei controlli rivelano **una non conformità** o sollevano il sospetto della stessa, **l'organismo di controllo ne informa immediatamente l'autorità competente;**
  - f) vi è un **coordinamento efficiente ed efficace tra l'autorità competente che da la delega e l'organismo di controllo.**

## Reg CE 882/2004 individuazione dei soggetti deputati al controllo

Articolo 5 (12)  
Delega di compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali.

- 2. Le autorità competenti possono delegare compiti specifici ad un dato organismo di controllo soltanto nei seguenti casi:
- d) i laboratori operano conformemente alle norme di cui all'articolo 12, paragrafo 2;

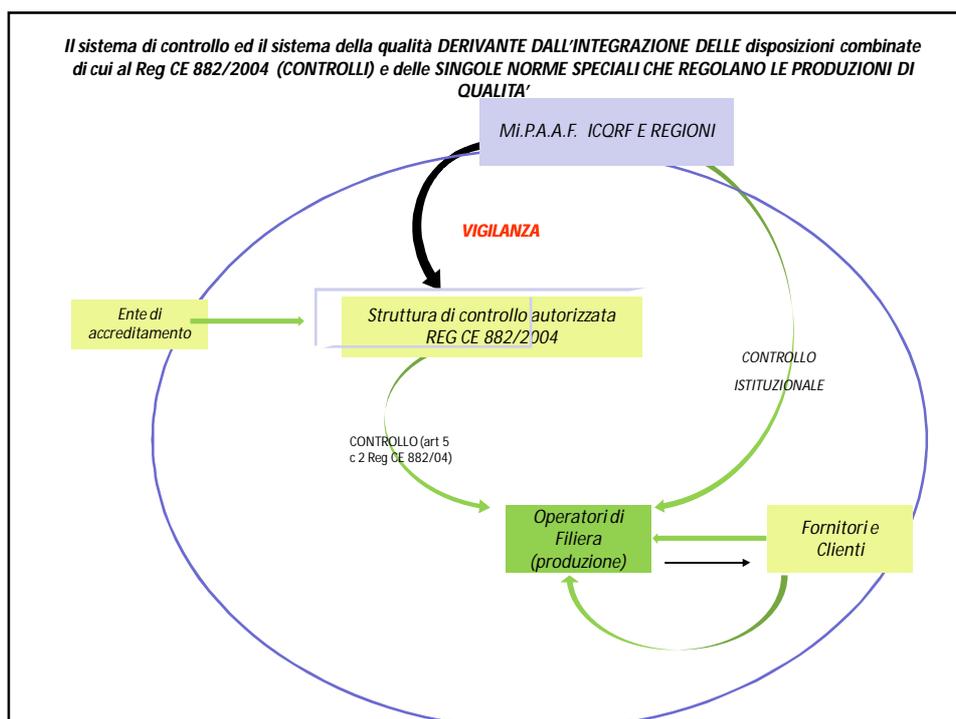
Articolo 12 (20)  
Laboratori ufficiali.

- 1. L'autorità competente designa i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali.
- 2. Le autorità competenti, tuttavia, possono designare soltanto i laboratori che operano, sono valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:
  - a) EN ISO/IEC 17025 su «Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura»;
  - b) EN ISO/CEI 17011 su "General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies" (Requisiti generali per gli organismi di accreditamento che accreditano organismi di valutazione della conformità) (21);
  - [c) EN 45003 su «Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova - requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento».] (22).
- tenendo conto dei criteri per i diversi metodi di prova stabiliti nella normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti.
- 3. L'accREDITAMENTO e la valutazione dei laboratori di prova di cui al paragrafo 2 possono riguardare singole prove o gruppi di prove.
- 4. L'autorità competente può annullare la designazione di cui al paragrafo 1 se le condizioni di cui al paragrafo 2 non sono più rispettate.

## Reg CE 882/2004 individuazione del soggetto deputato alla vigilanza

Articolo 5 (12)  
Delega di compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali.

- 3. Le autorità competenti che delegano compiti specifici agli organismi di controllo organizzano audit o ispezioni di questi ultimi a seconda delle necessità. Se, a seguito di audit o ispezioni, risultano carenze da parte di tali organismi nell'espletamento dei compiti loro delegati, l'autorità competente che conferisce la delega può ritirarla. La delega è ritirata senza indugio se l'organismo di controllo non adotta correttivi appropriati e tempestivi.
- 4. Lo Stato membro che desidera delegare un compito specifico di controllo a un organismo di controllo ne informa la Commissione.



## Controlli secondo le norme speciali- prodotti da agricoltura biologica Reg CE 834/2007

### Articolo 27 Sistema di controllo

- 1. Gli Stati membri istituiscono un sistema di controllo e designano una o più autorità competenti responsabili dei controlli relativi agli obblighi sanciti dal presente regolamento in conformità del Reg CE 882/2004
- 2. Oltre alle condizioni stabilite nel Reg CE 882/2004, il sistema di controllo istituito conformemente al presente regolamento comprende almeno l'applicazione di misure precauzionali e di controllo che la Commissione deve adottare secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2.
- 3. Nel contesto del presente regolamento, la natura e la frequenza dei controlli sono determinate in base ad una valutazione del rischio di irregolarità e di infrazioni per quanto riguarda il rispetto dei requisiti stabiliti nel presente regolamento. In ogni caso, tutti gli operatori ad eccezione dei grossisti che trattano esclusivamente prodotti in imballaggi preconfezionati e degli operatori che vendono al consumatore o all'utilizzatore finale di cui all'articolo 28, paragrafo 2, sono sottoposti ad una verifica dell'osservanza almeno una volta l'anno.

## Controlli secondo le norme speciali- prodotti da agricoltura biologica Reg CE 834/2007

### Articolo 27 Sistema di controllo

- 4. L'autorità competente può:
- a) conferire le sue competenze di controllo ad una o più altre autorità di controllo. Le autorità di controllo devono offrire adeguate garanzie di oggettività e imparzialità e disporre di personale qualificato e delle risorse necessarie per svolgere le loro funzioni;
- b) delegare compiti di controllo a uno o più organismi di controllo. In tal caso gli Stati membri designano le autorità responsabili dell'autorizzazione e della vigilanza di detti organismi.
- 5. L'autorità competente può delegare compiti di controllo ad un particolare organismo di controllo soltanto se sono soddisfatte le condizioni di cui *all'articolo 5 par 2, del Reg CE nr 882/2004 [omissis]*,

## Controlli secondo le norme speciali Vini a DOCG, DOC ed IGT - Reg CE 491/2009 (OCM vino)

### Articolo 118 sexdecies

- Designazione dell'autorità di controllo competente
- 1. Gli Stati membri designano l'autorità o le autorità competenti incaricate di controllare l'adempimento degli obblighi stabiliti dalla presente sottosezione secondo i criteri fissati nell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (\*\*\*)
- 2. Gli Stati membri provvedono affinché gli operatori che ottemperano alle disposizioni della presente sottosezione abbiano diritto ad essere coperti da un sistema di controlli. 3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione l'autorità o le autorità competenti di cui al paragrafo 1. La Commissione rende pubblici i loro nomi e indirizzi e li tiene regolarmente aggiornati.

## Controlli secondo le norme speciali Vini a DOCG, DOC ed IGT - Reg CE 491/2009 (OCM vino)

### Articolo 118 septdecies

- **Verifica del rispetto del disciplinare** 1. Per le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette relative a una zona geografica situata all'interno della Comunità, la verifica annuale del rispetto del disciplinare è effettuata durante la produzione e durante o dopo il condizionamento del vino: a) dall'autorità o dalle autorità competenti di cui all'articolo 118 *sexdecies*, paragrafo 1; oppure b) da uno o più organismi di controllo ai sensi dell'articolo 2, secondo comma, punto 5, del regolamento (CE) n. 882/2004 che operano come organismi di certificazione dei prodotti secondo i criteri fissati nell'articolo 5 di detto regolamento. I costi di tale verifica sono a carico degli operatori ad essa assoggettati. [omissis]
- Gli organismi di certificazione di cui al paragrafo 1, lettera b), e al paragrafo 2, lettera b), sono conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità di tale norma o guida. 4. L'autorità o le autorità di cui al paragrafo 1, lettera a), e al paragrafo 2, lettera a), quando verificano il rispetto del disciplinare, offrono adeguate garanzie di obiettività e imparzialità e dispongono di personale qualificato e delle risorse necessarie allo svolgimento delle loro funzioni.

## RICAPITOLANDO.....

- VERIFICA DELLA TRACCIABILITA'
- CORRISPONDENZA CON NORME DI PRODUZIONE PREDEFINITE (p. es disciplinari di produzione)
- CONTROLLI da parte di organismi accreditati

## Tracciabilità

(definizione Reg. 178/2002)

### Articolo 18

#### *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.
3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.
4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.
5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 6 (13)

#### *Personale che esegue controlli ufficiali.*

L'autorità competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- a) riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente. Tale formazione copre, a seconda dei casi, gli ambiti di cui all'allegato II, capo I;
- b) si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare;
- c) abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 7 (13)

*Trasparenza e riservatezza.*

1. Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico al più presto. In generale il pubblico ha accesso:

- a) alle informazioni concernenti le attività di controllo delle autorità competenti e la loro efficacia;
- b) alle informazioni ai sensi dell'articolo 10 del Reg CE 178/2002.

2. L'autorità competente prende iniziative per garantire che i membri del proprio personale siano tenuti a non divulgare le informazioni ottenute nell'espletamento dei loro compiti di controllo ufficiali che per la loro natura sono coperte dal segreto professionale in casi debitamente giustificati. La tutela del segreto professionale non preclude la divulgazione da parte delle autorità competenti delle informazioni di cui al paragrafo 1, lettera b). Le norme della *Dir 95/46 Ce* del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 ottobre 1995, relativa alla tutela delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati rimangono impregiudicate.

3. Le informazioni coperte dal segreto professionale includono in particolare:

- la riservatezza delle indagini preliminari o dei procedimenti giudiziari in corso,
- dei dati personali,
- i documenti oggetto di un'eccezione di cui al *Reg Ce nr 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2001, relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione,*
- le informazioni tutelate dalla legislazione nazionale e dalla normativa comunitaria concernenti segnatamente il segreto professionale, la riservatezza delle deliberazioni, le relazioni internazionali e la difesa nazionale

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 8 (13)

*Procedure di controllo e verifica.*

1. I controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Dette procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali in relazione, tra l'altro, agli ambiti di cui all'allegato II, capo II.

2. Gli Stati membri assicurano che esse dispongono di procedure giuridiche intese a garantire al personale delle autorità competenti l'accesso alle infrastrutture ed alla documentazione mantenuta dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, così da essere in grado di svolgere adeguatamente i loro compiti.

3. Le autorità competenti devono prevedere procedure per:

- a) verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti;
- b) assicurare che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione di cui al paragrafo 1 sia opportunamente aggiornata. [omissis]

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 9 (13)

#### *Relazioni.*

1. L'autorità competente elabora relazioni sui controlli ufficiali da essa effettuati.
2. Le relazioni comprendono una descrizione degli obiettivi dei controlli ufficiali, dei metodi di controllo applicati, dei risultati dei controlli ufficiali e, se del caso, l'indicazione degli interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato.
3. L'autorità competente rilascia una copia della relazione di cui al paragrafo 2 all'operatore interessato, almeno in caso di non conformità.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 10 (13)

#### *Attività, metodi e tecniche di controllo.*

1. I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi.
2. I controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:
  - a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;
  - b) l'ispezione di:
    - i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
    - ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
    - iii) prodotti semilavorati;
    - iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
    - v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
    - vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
  - c) [omissis];
  - e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
  - f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
  - g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
  - h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
  - i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 10 (13)

#### *Attività, metodi e tecniche di controllo.*

1. I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi.
  2. I controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:
    - a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;
    - b) l'ispezione di:
      - i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
      - ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
      - iii) prodotti semilavorati;
      - iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
      - v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
      - vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- [omissis];
- e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
  - f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
  - g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
  - h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
  - i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 11 (13)

#### *Metodi di campionamento e di analisi.*

1. I metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali sono conformi alle pertinenti norme comunitarie oppure:
  - a) se tali norme non esistono, a norme o protocolli riconosciuti internazionalmente, ad esempio quelli accettati dal Comitato europeo di normalizzazione (CEN) o quelli accettati dalla legislazione nazionale; oppure
  - b) in assenza, ad altri metodi utili al raggiungimento degli obiettivi o sviluppati conformemente a protocolli scientifici.
2. Allorquando il paragrafo 1 non è d'applicazione, i metodi di analisi possono essere convalidati in un unico laboratorio conformemente ad un protocollo riconosciuto internazionalmente.
3. I metodi di analisi devono essere caratterizzati, quando possibile, dai criteri opportuni elencati nell'allegato III.
4. Le seguenti misure di attuazione possono essere adottate dalla Commissione (18):
 

[omissis].
5. Le autorità competenti fissano procedure adeguate atte a garantire il diritto degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti i cui prodotti sono oggetto di campionamento e di analisi di chiedere un ulteriore parere di esperti, fatto salvo l'obbligo delle autorità competenti di intervenire rapidamente in caso di emergenza.
6. In particolare, esse vigilano affinché gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti possano ottenere un numero sufficiente di campioni per un ulteriore parere di esperti, a meno che ciò sia impossibile nel caso di prodotti altamente deperibili o dello scarso quantitativo di substrato disponibile. **ANALISI DI REVISIONE**
7. I campioni devono essere manipolati ed etichettati in modo tale da garantirne la validità dal punto di vista giuridico che analitico.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 12(13)

#### *Laboratori ufficiali.*

1. L'autorità competente designa i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali.
2. Le autorità competenti, tuttavia, possono designare soltanto i laboratori che operano, sono valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:
  - a) EN ISO/IEC 17025 su «Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura»;
  - b) EN ISO/CEI 17011 su "General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies" (Requisiti generali per gli organismi di accreditamento che accreditano organismi di valutazione della conformità) (21);
  - [c) EN 45003 su «Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova - requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento».] (22)
 tenendo conto dei criteri per i diversi metodi di prova stabiliti nella normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti.
3. L'accREDITAMENTO e la valutazione dei laboratori di prova di cui al paragrafo 2 possono riguardare singole prove o gruppi di prove.
4. L'autorità competente può annullare la designazione di cui al paragrafo 1 se le condizioni di cui al paragrafo 2 non sono più rispettate.

## Caratteristiche dell'attività ispettiva

### Reg CE 882/2004 - Articolo 12(13)

#### *Laboratori ufficiali.*

1. L'autorità competente designa i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali.
2. Le autorità competenti, tuttavia, possono designare soltanto i laboratori che operano, sono valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:
  - a) EN ISO/IEC 17025 su «Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura»;
  - b) EN ISO/CEI 17011 su "General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies" (Requisiti generali per gli organismi di accreditamento che accreditano organismi di valutazione della conformità) (21);
  - [c) EN 45003 su «Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova - requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento».] (22)
 tenendo conto dei criteri per i diversi metodi di prova stabiliti nella normativa comunitaria in materia di mangimi e di alimenti.
3. L'accREDITAMENTO e la valutazione dei laboratori di prova di cui al paragrafo 2 possono riguardare singole prove o gruppi di prove.
4. L'autorità competente può annullare la designazione di cui al paragrafo 1 se le condizioni di cui al paragrafo 2 non sono più rispettate.