



Igiene degli alimenti di origine animale

Aggiornato il 01/07/2024



L'igiene degli alimenti di origine animale ha storicamente goduto di un'attenzione maggiore da parte del legislatore rispetto agli altri alimenti proprio per le specifiche peculiarità di natura sanitaria di cui questi alimenti possono essere veicolo.

Attualmente la norma base è rappresentata dal Regolamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce requisiti specifici in materia di igiene.

Detto Regolamento si inserisce nel quadro generale rappresentato dal Regolamento CE 852/2004, fornendo prescrizioni orientate ai diversi settori produttivi: carne e prodotti a base di carne, latte e prodotti a base di latte, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi ecc.

Quindi rispetto al passato il regolamento comunitario, orizzontale per tutti gli alimenti di origine animale, è subentrato alle precedenti Direttive comunitarie che trattavano verticalmente i diversi settori. Con esso infatti il legislatore comunitario ha inteso raggiungere l'obiettivo della semplificazione normativa e dare un supporto chiaro, immediatamente fruibile all'operatore del settore alimentare. I regolamenti comunitari sono inoltre direttamente applicabili e superano le norme nazionali in contrasto.

Gli alimenti di origine animale sono, inoltre, oggetto di controlli specifici. Il 19 dicembre è entrato in applicazione il Regolamento (Ue) 2017/625 del Parlamento Europeo edel Consigliodel 15 marzo 2017relativo 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. Tale regolamento viene completato, come atto giuridico principale, al fine della sua applicazione, da altri regolamenti adottati dalla CommissioneUE.

In Italia, il Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27 ha recepitole disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 con lo scopo di adeguaree raccordare le disposizioni nazionali vigenti. Il Decreto, tra l'altro, individua le Autorità Competenti ad effettuare i controlli sanitari ufficiali per garantire la salubrità degli alimenti. Per gli alimenti di origine animale i veterinari delle ASL programmano ispezioni ed audit sugli stabilimenti sulla base della categorizzazione del rischio.

Il Ministero, di concerto con le Regioni e Province autonome, ha la facoltà di emanare norme nazionali di adattamento e linee guida contenenti ulteriori indicazioni per chiarire o disciplinare aspetti non contemplati dai Regolamenti. Inoltre lo Stato ha il dovere di emanare provvedimenti sanzionatori per punire le violazioni alle prescrizioni dei Regolamenti stessi.

NAVIGA

[Sicurezza dai campi alla tavola](#)

[Controlli ufficiali di alimenti](#)

[Sistema di allerta comunitario](#)

[Richiami OSA: sistemi di informazione ai consumatori](#)

[Igiene degli alime](#)

[Igiene generale di alimenti](#)

[Autocontrollo e H](#)

[Laboratori di autocontrollo](#)

[Igiene degli alime origine animale](#)

[Igiene dei sottoprodotti di c animale](#)

[Manuali GHP - buona prassi igienica](#)

[Bibite analcoliche](#)

[Sicurezza microbiologica](#)

[Sicurezza chimica degli alimenti](#)

[Food improvement agents - FIAs - Add Aromi, Enzimi alimentari](#)

[Additivi alimentari](#)