

TESTO DDL 1130

PDL 1130 Disposizioni relative alla definizione della relazione tecnica di competenza della professione regolamentata di tecnologo alimentare

Titolo breve: *Definizione della relazione tecnica del tecnologo alimentare*

sostituire con

Titolo breve: *Definizione della relazione tecnica di asseveramento dei processi di produzione alimentari*

PREMESSA	
Testo Originale	Testo modificato
<i>In carattere barrato il testo che è stato eliminato dal testo modificato</i>	<i>In grassetto il testo aggiunto rispetto al testo originale</i>
<p>Onorevoli Senatori. - Il tecnologo alimentare è una professione centrale del sistema alimentare, riconosciuta a livello europeo e regolamentata dalla legge 18 gennaio 1994, n. 59, ed è istituzionalmente rappresentata dal Consiglio dell'ordine nazionale dei tecnologi alimentari.</p> <p>I tecnologi alimentari si occupano dei processi di trasformazione degli alimenti, dei controlli e delle verifiche ispettive, dei sistemi di gestione del rischio, delle certificazioni, dei materiali e degli oggetti a contatto con alimenti, di lay-out, di tracciabilità e rintracciabilità, di pareri su impianti di trasformazione degli alimenti, di ingredientistica e di qualità e sviluppo dei prodotti alimentari.</p> <p>L'Unione europea ha 500 milioni di consumatori che richiedono alimenti salubri, nutrienti ed accessibili. Il tecnologo alimentare può essere considerato a servizio degli obiettivi del diritto alimentare nazionale ed europeo, aiutando gli operatori del sistema agroalimentare a produrre alimenti rispettosi dell'ambiente, attraverso processi sostenibili che abbattano sprechi e rifiuti, migliorando la qualità della vita nel suo complesso.</p> <p>Il tecnologo alimentare può essere a servizio delle istituzioni nazionali ed internazionali, con le sue competenze e conoscenze e può costituire un riferimento per tutti i cittadini consumatori, soprattutto nei momenti di crisi di settore.</p>	<p>Il tecnologo alimentare è una professione centrale del sistema alimentare, regolamentata dalla legge n. 59 del 18 gennaio 1994, ed è istituzionalmente rappresentata dal Consiglio dell'ordine nazionale dei tecnologi alimentari. All'albo dei tecnologi alimentari si accede dopo il conseguimento della laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari (LM-70 e 78/S).</p> <p>I tecnologi alimentari sono specialisti dei processi, delle tecnologie e degli impianti di trasformazione degli alimenti. Si occupano inoltre dei controlli e delle verifiche ispettive, dei sistemi di gestione del rischio, delle certificazioni, dei materiali e degli oggetti a contatto con alimenti, di lay-out, di tracciabilità e rintracciabilità, di pareri su impianti di trasformazione degli alimenti, di ingredientistica e di qualità e sviluppo dei prodotti alimentari.</p> <p>L'Unione europea ha 500 milioni di consumatori che richiedono alimenti salubri, nutrienti ed accessibili. Il tecnologo alimentare può essere considerato a servizio della transizione ecologica in quanto professione chiave della filiera alimentare per il passaggio ad un sistema sostenibile su un modello a tre dimensioni che tiene conto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.</p> <p>Il tecnologo alimentare è a servizio delle istituzioni nazionali ed internazionali, con le sue competenze e conoscenze e può costituire un riferimento utile a garantire la sicurezza degli alimenti a beneficio di produttori e consumatori.</p>

~~Il tecnologo alimentare può essere d'aiuto in relazione a verifiche e controlli che permettono di contrastare i fenomeni di contraffazione, assicurando ai consumatori l'alta qualità dei prodotti.~~

Questa figura favorisce una comunicazione efficace tra aziende e autorità, tra chi produce e chi consuma; ~~la comunicazione al consumatore e alle autorità delle tecnologie impiegate e la trasparenza della filiera possono concorrere a migliorare la qualità intrinseca dei prodotti, ridurre allerte e richiami rendendo possibile una loro efficiente gestione.~~

~~Il tecnologo alimentare può essere a supporto di competenze e attività del sistema agroalimentare attraverso il modello Chain & Frame. Il termine Chain significa continuità e integrazione verticale dal campo alla tavola dei prodotti, delle responsabilità e dei benefici economici, mentre il termine Frame significa struttura di comunicazione, di conoscenza e di dialogo come strumento di competitività; il termine ha un significato più ampio di marketing: supporto informativo, educativo, relazionale, promozionale di sinergie interne ed esterne alla filiera, strumento di coaching.~~

La legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, aveva istituito la denuncia di inizio attività, modificata poi in dichiarazione di inizio attività con il decreto-legge 14 marzo 2005, n. 35, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 maggio 2005, n. 80, e in fine nuovamente modificata in segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) con la legge ~~30 luglio 2010, n. 122~~. L'obiettivo principale di tale strumento è la risposta alle esigenze di semplificazione espresse dalle imprese, attraverso l'ampio ricorso alle « autocertificazioni » e « asseverazioni ». L'oggetto della SCIA riguarda ogni « atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio dell'attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge ».

~~Se la DIA doveva essere corredata dalle certificazioni (o autocertificazioni) e dalle attestazioni richieste dalla normativa, con la SCIA~~

Il tecnologo alimentare **supporta le** verifiche e i controlli che permettono di contrastare i fenomeni di contraffazione, assicurando ai consumatori l'alta qualità dei prodotti.

Questa figura favorisce una comunicazione efficace tra aziende e autorità, tra chi produce e chi consuma, **semplificando la comunicazione** alle autorità delle tecnologie impiegate e la trasparenza della filiera; **i tecnologi alimentari** possono concorrere a migliorare la qualità intrinseca dei prodotti

La legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, aveva istituito la denuncia di inizio attività, modificata poi in dichiarazione di inizio attività con il decreto-legge 14 marzo 2005, n. 35, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 maggio 2005, n. 80, e in fine nuovamente modificata in segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) con la legge **n. 122 del 30 luglio 2010 e s.m.i.**. L'obiettivo principale di tale strumento è la risposta alle esigenze di semplificazione espresse dalle imprese, attraverso l'ampio ricorso alle « autocertificazioni » e « asseverazioni ». L'oggetto della SCIA riguarda ogni « atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio dell'attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge ».

~~invece, si amplia il potere di asseverazione del rispetto di normative tecniche di settore.~~

~~Con la SCIA, la vera novità è l'ampio ricorso all'autocertificazione e all'asseverazione del rispetto di normative tecniche.~~

~~La SCIA quindi è corredata dalle attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati, inclusi gli elaborati tecnici necessari per consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione. La legge n. 122 del 2010 stabilisce che « nei casi in cui la legge prevede l'acquisizione di pareri di organi o enti appositi, ovvero l'esecuzione di verifiche preventive, essi sono comunque sostituiti dalle autocertificazioni, attestazioni e asseverazioni o certificazioni ».~~

~~Pertanto con una relazione tecnica di asseveramento, nella quale si fa riferimento agli articoli 359 e 481 del codice penale, il tecnico abilitato assevera la conformità delle opere realizzate, come individuate negli allegati elaborati progettuali, agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativamente alla rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare.~~

~~Ciò permette di garantire che tutte le operazioni, inerenti la manipolazione di prodotti alimentari a qualsiasi livello della filiera, siano effettuate nel rispetto delle leggi vigenti, allo scopo di contenere il rischio che eventi di natura chimica, fisica e microbiologica, possano minare la salubrità dei prodotti alimentari e salvaguardare in tal modo la salute dei consumatori.~~

~~La relazione tecnica di asseveramento è un documento che ha funzione di garanzia nei confronti dei seguenti attori del settore alimentare: per l'operatore del settore alimentare, in quanto obbligato dall'attuale normativa vigente a dichiarare che sia i locali in cui svolgerà le attività inerenti la manipolazione di prodotti alimentari (trasporto, trasformazione, stoccaggio, vendita), sia i documenti relativi alla gestione di queste attività (HACCP e tracciabilità), posseggono i requisiti richiesti dal citato regolamento (CE) n. 852/2004; per l'azienda sanitaria locale, che rilascia il parere alla conformità dei requisiti richiesti dall'attuale~~

Con la SCIA si amplia il potere di asseverazione del rispetto di normative tecniche di settore.

Pertanto risulta assolutamente utile l'introduzione di una relazione tecnica di asseveramento, che facendo riferimento agli articoli 359 e 481 del codice penale, attesti la conformità dei processi di trasformazione degli alimenti, degli impianti, dei flussi produttivi ai diversi regolamenti e alle disposizioni di legge (Reg. UE n. 852/2004 , Reg. UE 2017/625, Reg. UE 2021/382).

Ciò permette di garantire che tutte le operazioni, inerenti la manipolazione di prodotti alimentari a qualsiasi livello della filiera, siano effettuate nel rispetto delle leggi vigenti, allo scopo di contenere il rischio che eventi di natura chimica, fisica e microbiologica, possano **compromettere la sicurezza** dei prodotti alimentari e salvaguardare in tal modo la salute dei consumatori.

La relazione tecnica di asseveramento è un documento che ha funzione di garanzia e **semplificazione** nei confronti dei seguenti attori del settore alimentare:

1. L'operatore del settore alimentare: in quanto obbligato dall'attuale normativa vigente a dichiarare che sia i locali in cui svolgerà le attività inerenti la manipolazione di prodotti alimentari (trasporto, trasformazione, stoccaggio, vendita), sia i documenti relativi alla gestione di queste attività (HACCP e tracciabilità), posseggono i requisiti richiesti;
2. L'Azienda Sanitaria Locale, che verifica la

<p>normativa vigente; per tutti coloro che attuano il controllo nella filiera alimentare: aziende sanitarie locali (ASL), nuclei antisofisticazioni e sanità dell'Arma dei carabinieri (NAS), Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Agenzia delle dogane e dei monopoli, capitanerie di Porto, che verificano quotidianamente che la qualità dei prodotti alimentari e i requisiti per cui è stata rilasciata una registrazione alimentare siano mantenuti nel tempo; per il consumatore finale, che quotidianamente deve districarsi fra etichette, scadenze, termini minimi di conservazione e per il quale è indispensabile che ogni acquisto mantenga le aspettative promesse.</p>	<p>conformità di quanto dichiarato ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;</p> <p>3. I controllori della filiera alimentare (ASL, NAS, ICQRF, ADM, etc.) che verificano quotidianamente che la qualità dei prodotti alimentari e i requisiti per cui è stata rilasciata una registrazione alimentare siano mantenuti nel tempo;</p> <p>4. Il consumatore finale per il quale sono indispensabili la trasparenza delle informazioni, la qualità e la sicurezza alimentare.</p>
--	---

Art. 1. (Definizione e finalità)

Testo Originale	Emendamenti
<p>1. La relazione tecnica di asseveramento è il documento redatto e sottoscritto dal tecnologo alimentare, iscritto all'ordine professionale di riferimento, che comprende gli accertamenti relativi alle caratteristiche compositive, chimico-fisiche, microbiologiche, nutrizionali e sensoriali dell'alimento e del suo imballaggio, nonché la definizione del processo di produzione alimentare dal campo alla tavola, finalizzata a garantire il controllo e la gestione della salubrità, la sostenibilità e la qualità del prodotto alimentare, sulla base di specifiche competenze tecnico-scientifiche relative al sistema alimentare.</p>	<p>1. La relazione tecnica di asseveramento è il documento redatto e sottoscritto dal tecnologo alimentare, iscritto all'ordine professionale di riferimento, che certifica e definisce i processi di produzione degli alimenti e che semplifica in un unico documento tutti gli adempimenti e le certificazioni atti a garantire il controllo e la gestione della salubrità, la sostenibilità e la qualità del prodotto alimentare, sulla base di specifiche competenze tecnico-scientifiche. La relazione tecnica di asseveramento è un documento che è a disposizione e garanzia per tutti attori del settore alimentare.</p>

Art. 2. (Contenuti della relazione tecnica di asseveramento)

<p>1. La relazione tecnica di asseveramento per le attività economiche individuate nella classificazione Ateco 2007, adottata dall'Istituto nazionale di statistica ai sensi del regolamento (CE) n. 1893/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, deve contenere metodi e risultati delle indagini svolte, esaurientemente esposti e commentati allegando eventuali elaborati che rechino nello specifico:</p> <p>a) il nominativo del committente;</p> <p>b) l'inquadramento dell'area con lay-out delle strutture e delle attrezzature;</p> <p>c) il riferimento al disegno igienico di impianti e attrezzature;</p> <p>d) la descrizione del ciclo di lavorazione compreso il sistema di confezionamento;</p> <p>e) la valutazione dei punti critici di controllo di</p>	<p>1. La relazione tecnica di asseveramento per le attività economiche alimentari individuate nella classificazione Ateco 2007, adottata dall'Istituto nazionale di statistica ai sensi del regolamento (CE) n. 1893/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, deve contenere metodi e risultati delle indagini svolte, esaurientemente esposti e commentati allegando eventuali elaborati che rechino nello specifico:</p> <p>a. il nominativo del committente;</p> <p>b. la descrizione del processo tecnologico compreso il sistema di confezionamento</p> <p>c. l'inquadramento dell'area con lay-out delle attrezzature;</p> <p>d. il disegno igienico degli impianti e delle attrezzature;</p> <p>e. la valutazione dei punti critici di controllo di</p>
---	--

<p>processo; f) la normativa di riferimento; g) contesto della commercializzazione e della modalità distributiva e di vendita; h) la dichiarazione di responsabilità del tecnologo alimentare asseveratore.</p> <p>2. La relazione tecnica di asseveramento deve contenere, inoltre, le analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali, i challenge test, la Life Cycle Assessment (LCA) e valutazione del ciclo di vita dell'alimento, gli ingredienti e la tipologia di imballaggio, laddove tali informazioni diano ulteriore garanzia di quanto asseverato.</p>	<p>processo; f. la normativa di riferimento; g. la dichiarazione di responsabilità e la presa d'atto del tecnologo alimentare asseveratore.</p> <p>2. La relazione tecnica di asseveramento può contenere, inoltre, le analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali, i challenge test, la Life Cycle Assessment (LCA), la riduzione dello spreco, il riutilizzo delle eccedenze in linea con gli obiettivi del PNRR, gli ingredienti e la tipologia di imballaggio, laddove tali informazioni diano ulteriore garanzia di quanto asseverato.</p>
--	--