

FEDERDAT

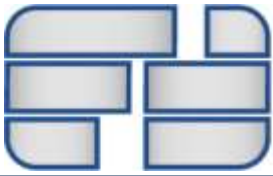
CONFEDERAZIONE
GENERALE EUROPEA
DATORIALE

Il Tecnologo Alimentare è una professione centrale del sistema alimentare, **regolamentata dalla legge n. 59 del 18 gennaio 1994**, ed è istituzionalmente rappresentata dai Consigli degli Ordini Regionali e dal Consiglio dell'Ordine nazionale dei tecnologi alimentari. L'iscrizione all'Ordine **dei tecnologi alimentari si accede dopo il conseguimento della laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari e dopo aver sostenuto e superato l'esame di Stato per l'abilitazione (LM-70 e 78/S).**

I Tecnologi Alimentari **sono specialisti del settore alimentare e le loro competenze spaziano dal disegno igienico e tecnico delle industrie alimentari, dalla organizzazione dei processi, delle operazioni unitarie e 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.

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».



FEDERDAT

CONFEDERAZIONE
GENERALE EUROPEA
DATORIALE

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

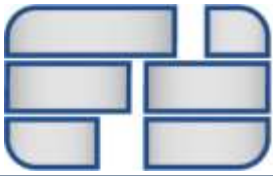
Pertanto **risulta assolutamente utile e indispensabile per il SISTEMA ALIMENTARE l'introduzione di una relazione tecnica di asseveramento, che facendo riferimento agli articoli 359 e 481 del codice penale, attesti la conformità dei processi di trasformazione degli alimenti, degli impianti, dei flussi 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:

- a. 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;
- b. l'Azienda Sanitaria Locale, che verifica la conformità di quanto dichiarato ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;
- c. 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;
- d. Il consumatore finale per il quale sono indispensabili la trasparenza delle informazioni, la qualità e la sicurezza alimentare.

La relazione tecnica di asseveramento è, dunque, il documento redatto e sottoscritto dal tecnologo alimentare che certifica e definisce i processi di produzione degli alimenti



FEDERDAT

CONFEDERAZIONE
GENERALE EUROPEA
DATORIALE

semplificando in un unico documento gli adempimenti connessi alla garanzia di salubrità, sostenibilità e qualità del prodotto.

Una siffatta procedura da un lato garantisce la produzione di alimenti secondo il rispetto degli standard di qualità e dall'altro rende il tecnologo un professionista al servizio del diritto alimentare nazionale ed europeo, con la consapevolezza che la produzione di alimenti rispettosi dell'ambiente con processi sostenibili che abbattano sprechi e rifiuti migliorano la qualità di vita di tutti.

Pertanto, lieto della mia presenza a sostegno di una figura centrale del sistema agroalimentare quale quella dei tecnologi, colgo l'occasione per augurare buon proseguimento di lavori alla commissione con l'auspicio che tale proposta di legge possa essere approvata.

Con osservanza.

Roma, lì 03.11.2021.

IL PRESIDENTE

Luigi d'Oriano