

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE**Orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano**

(2018/C 133/02)

CAPITOLO 1

INTRODUZIONE

1.1. Contesto, obiettivo e ambito di applicazione

La Commissione ha elaborato un piano d'azione per ridurre i rifiuti alimentari nell'ambito della comunicazione sull'economia circolare ⁽¹⁾. Una delle iniziative contemplate consiste – senza competere con l'approvvigionamento delle banche alimentari ⁽²⁾ –, nel valorizzare le sostanze nutritive degli alimenti ⁽³⁾ che, per motivi commerciali o a causa di problemi di lavorazione o di determinati difetti, non sono più destinati al consumo umano, attraverso il loro uso sicuro nell'alimentazione animale, senza compromettere la salute pubblica e degli animali. L'utilizzo come mangimi di tali alimenti evita che questi materiali siano compostati, trasformati in biogas o smaltiti in discarica o inceneriti. La distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti ha evidenti implicazioni rispetto al quadro normativo che disciplina le diverse tipologie di prodotti in questione.

Una consultazione delle parti interessate è stata intrapresa a margine della piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari ⁽⁴⁾ nel quarto trimestre del 2016 al fine di individuare eventuali problemi in relazione a questa iniziativa. Gli operatori hanno denunciato di essere soggetti a oneri gravosi e sproporzionati – indicati di seguito – che potrebbero ostacolarli o addirittura impedire loro di fornire gli alimenti non più destinati al consumo umano da utilizzare come mangimi:

- questioni relative alla capacità di garantire la conformità degli alimenti non più destinati al consumo umano – da utilizzare come mangimi – alla normativa sui mangimi, vale a dire i requisiti in materia di sicurezza dei mangimi: applicazione di procedure basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP), un'etichettatura specifica, conservazione e trasporto separati degli alimenti non più destinati al consumo umano,
- doppia registrazione degli stabilimenti come imprese del settore alimentare e dei mangimi, che moltiplica le verifiche dei loro impianti da parte di varie autorità di controllo distinte (alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi, rifiuti),
- obbligo, in diversi Stati membri, di partecipare a regimi privati di certificazione delle buone prassi di fabbricazione per fornire mangimi alle imprese di questo comparto, benché tali regimi siano volontari de iure,
- mancanza di armonizzazione dei requisiti per la registrazione degli operatori del settore alimentare negli Stati membri; alcuni richiedono la registrazione come operatore del settore dei mangimi solo se gli alimenti non più destinati al consumo umano di origine non animale vengono conferiti direttamente come mangimi agli agricoltori, mentre altri impongono la registrazione come operatori del settore dei mangimi a tutti gli operatori del settore alimentare che consegnano alimenti non più destinati al consumo umano da utilizzare come mangimi.

I presenti orientamenti intendono affrontare le questioni testé menzionate all'interno del quadro giuridico esistente. Essi non creano quindi nuove disposizioni di legge, né il loro fine è trattare tutte le disposizioni vigenti in questo settore in maniera esaustiva. Va altresì rilevato che essi lasciano impregiudicata l'interpretazione del diritto dell'Unione fornita dalla Corte di giustizia dell'Unione europea.

⁽¹⁾ L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare, COM(2015) 614 final, del 2.12.2015.

⁽²⁾ Gli orientamenti dell'UE sulla donazione di alimenti sono consultabili al seguente indirizzo:
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/index_en.htm.

⁽³⁾ A norma dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 31, 1.2.2002, pag. 1), i termini «alimento» e «prodotto alimentare» o «derrata alimentare» sono intercambiabili (non pertinente per le versioni linguistiche che utilizzano un unico termine).

⁽⁴⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en.

L'obiettivo dei presenti orientamenti è quello di facilitare l'utilizzo come mangimi di determinati alimenti non più destinati al consumo umano, contenenti o meno prodotti di origine animale. Gli orientamenti dovrebbero fungere da guida per le autorità nazionali e locali competenti e gli operatori della filiera alimentare nell'applicazione della pertinente normativa dell'Unione. Questo obiettivo dovrebbe essere raggiunto mediante le seguenti azioni:

- spiegando la normativa applicabile a seconda della classificazione di un determinato prodotto,
- migliorando la chiarezza del diritto, nonché
- presentando esempi di migliori pratiche conformi all'attuale quadro normativo dell'Unione evitando, al contempo, oneri amministrativi superflui.

L'ambito di applicazione dei presenti orientamenti comprende:

- prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti (forniti da produttori del settore alimentare), e
- alimenti immessi sul mercato, confezionati o sfusi (forniti da grossisti e rivenditori al dettaglio di alimenti).

I presenti orientamenti non trattano l'utilizzo come mangimi di:

- additivi, enzimi e aromi alimentari di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾,
- integratori alimentari secondo la definizione fornita dalla direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, e
- rifiuti di cucina e ristorazione ⁽³⁾.

1.2. Definizioni giuridiche

Le norme generali per l'introduzione di alimenti nella filiera dei mangimi sono stabilite nei regolamenti (CE) n. 178/2002 ⁽⁴⁾, (CE) n. 183/2005 ⁽⁵⁾ e (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾, e le norme per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano sono stabilite nel regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾ (in appresso «il regolamento sui sottoprodotti di origine animale»).

Ai fini della presente comunicazione, per «alimenti non più destinati al consumo umano» si intendono gli alimenti che sono stati prodotti per il consumo umano nel pieno rispetto della legislazione alimentare dell'Unione, ma che non sono più destinati al consumo umano.

Il termine alimento è definito nell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 come «qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani».

Il termine impresa alimentare è definito nell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti».

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1).

⁽²⁾ Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51).

⁽³⁾ A norma del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1), per «rifiuti di cucina e ristorazione» si intendono tutti i rifiuti di cibi, incluso l'olio da cucina usato, provenienti da ristoranti, imprese di catering e cucine, compresi quelli delle cucine centralizzate e delle cucine domestiche.

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi (GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1).

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione (GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1).

⁽⁷⁾ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

Il termine operatore del settore alimentare è definito nell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo».

Il termine mangime è definito nell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali».

Il termine impresa nel settore dei mangimi è definito nell'articolo 3, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produca, trasformi o immagazzini mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali».

Il termine operatore del settore dei mangimi è definito nell'articolo 3, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo».

Il termine stabilimento è definito nell'articolo 3, lettera d), del regolamento (CE) n. 183/2005 come «un'unità di un'impresa nel settore dei mangimi» e nell'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ come «ogni unità di un'impresa del settore alimentare».

Il termine stabilimento (o impianto) è definito nell'articolo 3, paragrafo 13, del regolamento sui sottoprodotti di origine animale come «qualsiasi luogo, diverso da un peschereccio, in cui è svolta qualsiasi operazione che comporta la manipolazione di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati».

Il termine commercio al dettaglio è definito nell'articolo 3, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 178/2002 come «la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso».

Il termine immissione sul mercato è definito nei seguenti articoli:

- a) articolo 3, paragrafo 8, del regolamento (CE) n. 178/2002, come «la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta»; e
- b) articolo 3, paragrafo 14, del regolamento sui sottoprodotti di origine animale come «qualsiasi operazione intesa a vendere a terzi nella Comunità sottoprodotti di origine animale o prodotti da essi derivati, o qualsiasi altra forma di fornitura a detti terzi, a titolo oneroso o gratuito, o di magazzinaggio ai fini della successiva fornitura ai terzi in questione».

Il termine sottoprodotti di origine animale è definito nell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento sui sottoprodotti di origine animale come «corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma».

Il termine prodotti derivati è definito nell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento sui sottoprodotti di origine animale come «prodotti ottenuti attraverso uno o più trattamenti, trasformazioni o fasi di lavorazione di sottoprodotti di origine animale».

Il termine «ex prodotti alimentari» è definito nella parte A, punto 3, dell'allegato del regolamento (UE) n. 68/2013 ⁽²⁾ della Commissione come «prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione (rifiuti di cucina e ristorazione), fabbricati in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi».

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione, del 16 gennaio 2013, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi (GU L 29 del 30.1.2013, pag. 1).

Il termine «materie prime per mangimi» è definito nell'articolo 3, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 767/2009 come «prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele».

Il termine rifiuto è definito nella direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ (direttiva quadro sui rifiuti) come «qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o l'obbligo di disfarsi». Chiarimenti rispetto alla parola chiave «disfarsi»:

- «disfarsi» è un concetto che comprende sia il recupero sia lo smaltimento dei rifiuti. Tuttavia, ciò non significa che qualsiasi sostanza sottoposta a un'operazione di recupero/smaltimento sia di per sé un rifiuto;
- il termine «disfarsi» può fare riferimento a qualsiasi sostanza con un valore commerciale positivo, neutro o negativo;
- l'azione di «disfarsi» può costituire un obbligo giuridico, essere decisa intenzionalmente dal detentore oppure essere involontaria;
- il luogo in cui un materiale è immagazzinato non predetermina la classificazione del materiale come rifiuto.

Il termine «recupero» è definito nella direttiva quadro sui rifiuti come «qualsiasi operazione il cui principale risultato sia di permettere ai rifiuti di svolgere un ruolo utile sostituendo altri materiali che sarebbero stati altrimenti utilizzati per assolvere una particolare funzione o di prepararli ad assolvere tale funzione, all'interno dell'impianto o nell'economia in generale».

1.3. **Classificazione degli alimenti non più destinati al consumo umano**

Prodotti alimentari non più destinati al consumo umano

- a) Prodotti che non contengono prodotti di origine animale, né sono costituiti o contaminati da tali prodotti; tali prodotti di origine animale possono:
 - i) diventare direttamente mangimi nei limiti della definizione e dell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 178/2002, se sono sottoprodotti derivanti dal processo di lavorazione degli alimenti; oppure
 - ii) diventare rifiuti nei limiti della definizione e dell'ambito di applicazione della direttiva quadro sui rifiuti (prima di diventare mangime), se si tratta di prodotti finali.
- b) Prodotti che contengono prodotti di origine animale o sono costituiti o contaminati da tali prodotti; tali prodotti di origine animale diventano sottoprodotti di origine animale nei limiti della definizione e dell'ambito di applicazione del regolamento sui sottoprodotti di origine animale (prima di diventare mangime).

Ritirare un prodotto dalla filiera alimentare e garantire che non sia più destinato al consumo umano può costituire o una prescrizione di legge (ad esempio un alimento deperibile che non deve essere immesso sul mercato dell'Unione oltre la «data di scadenza» perché non è sicuro per il consumo umano), o la decisione dell'operatore del settore alimentare responsabile. La decisione di eliminare un prodotto dalla filiera alimentare destinata al consumo umano è irreversibile.

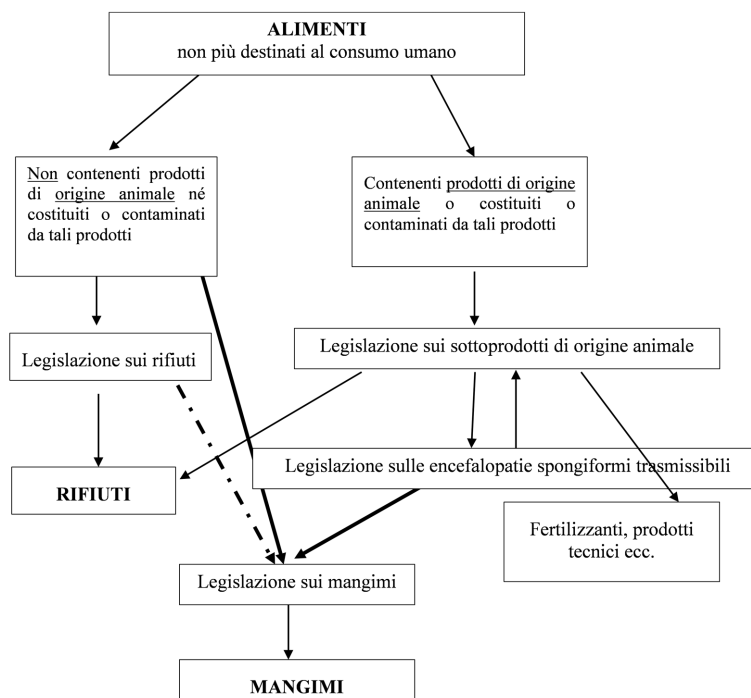
Se contiene prodotti di origine animale o è costituito o contaminato da tali prodotti, l'alimento è soggetto direttamente alle norme stabilite dal regolamento sui sottoprodotti di origine animale. Gli alimenti di origine animale non più destinati al consumo umano, quindi, diventano prima un sottoprodotto di origine animale e, nel rispetto delle norme sancite nel regolamento sui sottoprodotti di origine animale e nel regolamento sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili [regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾] possono diventare mangimi; questo argomento è trattato nel capo 4 della presente comunicazione.

⁽¹⁾ Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive (GU L 312 del 22.11.2008, pag. 3).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1).

Se l'etichettatura di un determinato lotto di un prodotto dichiara che quest'ultimo non è destinato ad essere utilizzato come mangime, tale dichiarazione non può essere in seguito modificata da un operatore in una fase successiva della filiera. Questi prodotti non possono entrare nella filiera dei mangimi in un secondo momento [allegato II del regolamento (CE) n. 183/2005].

Figura

Diagramma di flusso dagli alimenti ai mangimi

Legenda: - - - ->: Condizioni speciali

CAPITOLO 2

NORME GENERALI

A norma dell'articolo 15, del regolamento (CE) n. 178/2002, i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare. L'articolo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009 estende questo principio a tutti gli animali.

Conformemente all'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002, spetta agli operatori del settore dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

La determinazione dei fatti e delle circostanze che potrebbero rendere un operatore responsabile a livello penale e/o civile è una questione che dipende dalla struttura dei diversi sistemi giuridici nazionali. Maggiori informazioni sul significato e sull'impatto dell'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002 per quanto concerne l'attribuzione di responsabilità nella filiera agroalimentare sono reperibili nella guida sull'applicazione della legislazione alimentare generale. ⁽¹⁾

A norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, 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. Questo principio di rintracciabilità assicura l'integrità dell'intera filiera alimentare.

⁽¹⁾ Orientamenti sull'attuazione degli articoli 11, 12, 14, 17, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare generale. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_it.pdf, pag. 12).

CAPITOLO 3

ALIMENTI NON CONTENENTI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CHE NON SONO PIÙ DESTINATI AL CONSUMO UMANO**3.1. Alimenti che non contengono prodotti di origine animale né sono costituiti o contaminati da tali prodotti e normativa sui rifiuti**

Se non contengono prodotti di origine animale né sono costituiti o contaminati da tali prodotti, e se non sono più destinati al consumo umano, cioè sono scarti alimentari, i prodotti derivati dalla lavorazione degli alimenti e gli alimenti possono diventare rifiuti o essere utilizzati come mangime. Vanno distinti quattro casi, illustrati nelle seguenti lettere a) e b):

a) Prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti, diversi dai prodotti finali

Numerosi settori dell'industria alimentare generano, nel loro processo di produzione, sottoprodotti che possono essere utilizzati come mangimi, ad esempio:

la triturazione dei semi di girasole genera pannelli di semi di girasole,

la molitura genera germi di frumento,

la produzione di zucchero genera melasse di barbabietola da zucchero,

la produzione di amido genera pannelli di idrolisati d'amido,

la produzione di panetteria e pasticceria non contenente prodotti di origine animale genera sottoprodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare.

Questi sottoprodotti dell'industria alimentare non riportano una «data di scadenza» o un «termine minimo di conservazione» come illustrato nella sezione 5.1, ma rientrano nella categoria di «materiale caduto sul pavimento in stabilimenti alimentari» di cui alla sezione 5.2. I sottoprodotti non sono infatti considerati rifiuti se soddisfano i criteri cumulativi stabiliti all'articolo 5 della direttiva quadro sui rifiuti⁽¹⁾. L'onere di dimostrare all'autorità competente che sono soddisfatti i criteri per poter classificare come non rifiuto uno specifico prodotto ricade sul rispettivo operatore del settore alimentare.

Alcune autorità nazionali responsabili della gestione dei rifiuti richiedono alle imprese del settore alimentare un certificato specifico contenente un'attestazione dettagliata del fatto che un determinato prodotto – da loro fornito per essere utilizzato come mangime – risponde ai criteri stabiliti nella direttiva quadro sui rifiuti per essere classificato come non rifiuto. Tale certificato può essere considerato superfluo poiché uno stabilimento alimentare, ad esempio un birrificio, che spedisce lievito come materia prima per mangimi, dev'essere registrato come stabilimento del settore dei mangimi ed è quindi sotto il totale controllo delle autorità competenti per i mangimi.

b) Prodotti alimentari finali a livello di lavorazione di alimenti e a livello di commercio all'ingrosso o al dettaglio

Un operatore del settore alimentare può decidere di non destinare più al consumo umano, e di utilizzare come mangime, i prodotti alimentari finali a livello di lavorazione degli alimenti (ad esempio zucchero, olio di girasole, biscotti sbriciolati o imperfetti) e gli alimenti che sono stati immessi sul mercato e hanno raggiunto il livello del commercio all'ingrosso e al dettaglio (ad esempio il pane nelle panetterie o nei supermercati). Tali prodotti non rispondono ai criteri per i sottoprodotti di cui alla direttiva quadro sui rifiuti, anche se sono destinati ad essere utilizzati come mangimi. Di conseguenza, le autorità di molti Stati membri applicano rigorosamente i requisiti della direttiva quadro sui rifiuti a tali alimenti e ritengono che la decisione degli operatori del settore alimentare di eliminarli dalla filiera alimentare equivalga a disfarsene. Un buon esempio di questa

⁽¹⁾ Criteri per i sottoprodotti da soddisfare affinché i prodotti non siano considerati rifiuti (nota esplicativa nell'allegato della presente comunicazione):

- la produzione è parte integrante di un processo produttivo,
- è possibile utilizzarli direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale,
- è certo l'ulteriore impiego come mangime per animali: l'utilizzo del materiale nel rispetto della normativa in materia di sicurezza dei mangimi non è solo una possibilità, ma è garantito,
- l'ulteriore utilizzo è legale, vale a dire la sostanza o l'oggetto risponde, per l'utilizzo specifico, a tutti i requisiti pertinenti riguardanti il prodotto, la tutela dell'ambiente e la protezione della salute.

pratica è costituito dai camion che trasportano alimenti di origine non animale e non più destinati al consumo umano ma destinati ad entrare nella filiera dei mangimi (ad esempio i biscotti confezionati che attraversano le frontiere fra Stati membri), che possono essere multati per non aver rispettato le prescrizioni della direttiva quadro sui rifiuti in quanto lo Stato membro ricevente considera la partita come un carico di rifiuti.

L'obbligo di rispettare la normativa dell'Unione in materia di rifiuti prima che gli alimenti di origine non animale possano diventare un mangime è un onere notevole per gli operatori che stanno valutando la possibilità di fornirli immettendoli nella filiera dei mangimi. Tale prescrizione può ostacolare la libera circolazione di questi prodotti nel mercato interno in quanto alcuni Stati membri richiedono l'applicazione delle disposizioni in materia di trasporto sulla scorta della normativa dell'Unione in materia di rifiuti, mentre altri applicano la legislazione alimentare. La direttiva quadro sui rifiuti è attualmente in fase di riesame e la proposta della Commissione ⁽¹⁾ prevede l'esclusione dal suo ambito di applicazione del materiale di origine non animale destinato al consumo come mangime.

L'approccio relativo alla «data di scadenza» o al «termine minimo di conservazione» di cui alla sezione 5.1, e relativo al «materiale caduto sul pavimento in stabilimenti alimentari», di cui alla sezione 5.2., si applica ai prodotti finali descritti in questa sezione.

Riepilogo della sezione

1. *I sottoprodotti di origine non animale dell'industria alimentare, di cui alla lettera a) della presente sezione, non devono essere considerati automaticamente come rifiuti e possono rientrare direttamente nella normativa sui mangimi.*
2. *Spetta agli operatori del settore alimentare dimostrare che un sottoprodotto di origine non animale come quelli di cui alla lettera a) della presente sezione, che immettono sul mercato come mangime, non è un rifiuto. Ad ogni modo, la prescrizione generale relativa alla presentazione di un certificato attestante che il prodotto non è un rifiuto dovrebbe essere superflua, considerando che gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato tali sottoprodotti come mangimi sono anche registrati come operatori del settore dei mangimi.*
3. *Fatta salva una futura esclusione del materiale di origine non animale destinato al consumo come mangime dall'ambito di applicazione della direttiva quadro sui rifiuti, sarà consentito l'uso diretto come mangimi – senza dover sottostare alla normativa sui rifiuti – dei prodotti alimentari finali di cui alla lettera b) della presente sezione.*
4. *In attesa dell'adozione e dell'attuazione della direttiva quadro sui rifiuti riveduta, i prodotti alimentari finali non più destinati al consumo umano, di cui alla lettera b) della presente sezione, possono essere soggetti alla normativa in materia di rifiuti sia nazionale sia dell'Unione, prima di poter essere utilizzati come mangimi.*

3.2. Prescrizioni per gli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti di origine non animale alla filiera dei mangimi

Gli stabilimenti che nella filiera alimentare ⁽²⁾ sono coinvolti nella produzione, distribuzione, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio di alimenti di origine non animale devono essere registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. ⁽³⁾ Un elenco completo degli stabilimenti alimentari dell'Unione riconosciuti nei diversi Stati membri è disponibile al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_higiene/eu_food_establishments_en.

Gli elenchi di stabilimenti alimentari per i quali non è necessario il riconoscimento ma solo la registrazione sono gestiti integralmente dalle autorità competenti degli Stati membri.

3.2.1. Prescrizioni per gli operatori che forniscono prodotti come mangimi o rifiuti destinati al recupero

In linea di massima, un operatore può fornire alimenti non più destinati al consumo umano come:

- mangimi [sottoprodotti di cui al punto 3.1 a) e, dopo l'adozione e l'attuazione della direttiva quadro sui rifiuti riveduta, anche i prodotti di cui al punto 3.1 b)],

⁽¹⁾ Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 2008/98 relativa ai rifiuti <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A52015PC0595>.

⁽²⁾ Il regolamento (CE) n. 178/2002 prevede che il settore dei mangimi sia parte integrante della filiera alimentare.

⁽³⁾ L'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 prevede che ogni stabilimento di un operatore del settore alimentare sia registrato presso l'autorità competente. Tramite la registrazione le autorità competenti degli Stati membri possono essere informate in merito all'ubicazione degli stabilimenti e alle attività svolte, in modo da consentire loro di svolgere controlli ufficiali ogniqualvolta si ritenga necessario.

— rifiuti destinati al recupero (prodotti finali di cui al punto 3.1 b).

a) Prodotti forniti come mangimi

Il regolamento (CE) n. 183/2005 stabilisce quali operatori del settore dei mangimi sono soggetti alla registrazione a norma dell'articolo 9. Un operatore del settore dei mangimi deve garantire che siano rispettate tutte le pertinenti disposizioni della normativa sui mangimi, come ad esempio le norme di igiene dei mangimi, i limiti di residui di contaminanti o l'etichettatura. Gli operatori del settore dei mangimi non coperti dall'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 183/2005 (produttori primari) devono applicare le disposizioni dell'allegato II di tale regolamento, compresa l'elaborazione di un piano HACCP. Generalmente ⁽¹⁾, un operatore che immette sul mercato un mangime dev'essere registrato come operatore del settore dei mangimi.

Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato dell'Unione sottoprodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti di cui alla sezione 3.1.a) si qualificano come operatori del settore dei mangimi e devono garantire il rispetto delle prescrizioni della normativa sui mangimi, compresa la propria registrazione come operatori del settore dei mangimi.

b) Prodotti forniti come rifiuti destinati al recupero

I prodotti alimentari finali di origine non animale non più destinati al consumo umano quali menzionati nella sezione 3.1., lettera b), potrebbero avere, in attesa dell'adozione e dell'attuazione della nuova direttiva quadro sui rifiuti, lo status di «rifiuti destinati al recupero». L'operatore del settore alimentare dovrebbe quindi seguire il regime nazionale per la fornitura di questi prodotti immettendoli nella filiera dei mangimi. Quando saranno esentati dall'ambito di applicazione della normativa dell'Unione e nazionale in materia di rifiuti, gli alimenti di origine non animale destinati ad essere utilizzati come mangimi potranno entrare direttamente nella filiera dei mangimi. L'esempio del pane raffermo, confezionato ⁽²⁾, dei supermercati è calzante: se il supermercato immette sul mercato tale pane come mangime non conforme (cfr. la sezione 6.2) (cioè ex prodotto alimentare secondo la definizione menzionata nella sezione 1.2) con la denominazione di «prodotto dell'industria del pane e della pasta alimentare» (voce 13.1.1 nel catalogo delle materie prime per mangimi), il supermercato si qualifica come operatore del settore dei mangimi e deve garantire la conformità alle prescrizioni della normativa sui mangimi, compresa la propria registrazione come operatore di tale settore.

3.2.2. Misure per incrementare l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano

La prescrizione per un operatore del settore alimentare già registrato – che intende fornire un alimento per la filiera dei mangimi – di registrarsi come operatore del settore dei mangimi ed essere così responsabile di tutte le norme di sicurezza per i mangimi, potrebbe dissuadere, ad esempio, i piccoli rivenditori di generi alimentari dal seguire tale iter. Alla luce dell'obiettivo di incrementare l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano, esistono due possibilità per ridurre gli oneri per tali operatori del settore alimentare:

a) l'introduzione di un sostegno per gli operatori del settore alimentare per aiutarli a conformarsi alla legislazione sui mangimi:

come stabilito nell'articolo 22 del regolamento sull'igiene dei mangimi, potrebbero essere elaborati orientamenti per i rivenditori di generi alimentari che spediscono come mangimi alimenti non più destinati al consumo umano; tali orientamenti li aiuterebbero a conformarsi alla legislazione sui mangimi (misure di sicurezza, etichettatura, limiti massimi di contaminanti). Inoltre, le associazioni di portatori d'interesse potrebbero fornire assistenza ai rivenditori di generi alimentari affinché elaborino un sistema HACCP semplificato e su misura come operatori del settore dei mangimi;

⁽¹⁾ La Commissione ha avviato un progetto di orientamento che tratta, fra l'altro, la questione dell'inizio della filiera dei mangimi. Tale documento intende sviluppare un sistema al confine fra gli alimenti e i mangimi, che eviti oneri amministrativi superflui garantendo, al contempo, l'integrità della filiera dei mangimi [Documento di orientamento sull'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi].

⁽²⁾ Nell'allegato III del regolamento (CE) n. 767/2009 sono elencati gli «imballaggi e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare» come materiali la cui immissione sul mercato o il cui uso ai fini dell'alimentazione animale sono vietati.

b) l'operatore del settore alimentare immette sul mercato i relativi prodotti come «alimenti»:

il rivenditore di generi alimentari, registrato o riconosciuto a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, fornisce gli alimenti come tali – nel rispetto delle prescrizioni della legislazione alimentare – a un operatore del settore dei mangimi che raccoglie gli alimenti ai fini della loro trasformazione in mangime o che li trasforma direttamente in mangime⁽¹⁾. La filiera dei mangimi inizia quando l'operatore riceve gli alimenti. Tale operatore del settore dei mangimi è responsabile della conformità alla legislazione sui mangimi. Nell'esempio precedente, il supermercato forniva pane raffermo a un produttore di mangimi. L'operatore del settore alimentare non doveva essere registrato a norma del regolamento (CE) n. 183/2005 perché il prodotto che fornisce è ancora un alimento (cioè si applicano le norme in materia di alimenti) e non un mangime. Inoltre, tale alimento non può essere fornito direttamente agli agricoltori per essere somministrato agli animali perché senza alcun ulteriore trattamento non è ammissibile per l'alimentazione per via orale.

Riepilogo della sezione

5. *In attesa dell'adozione e dell'attuazione della direttiva quadro sui rifiuti riveduta, gli alimenti di origine non animale non più destinati al consumo umano possono entrare nella filiera dei mangimi come «rifiuti destinati al recupero» a norma della legislazione nazionale e di quella dell'Unione che disciplinano tali rifiuti.*
6. *Gli orientamenti per gli operatori del settore alimentare che forniscono alimenti di origine non animale non più destinati al consumo umano come mangimi potrebbero alleggerire l'onere necessario per conformarsi alle norme della legislazione sui mangimi.*
7. *I rivenditori di generi alimentari che forniscono i relativi prodotti come alimenti a un operatore del settore dei mangimi che li trasforma in mangimi non devono essere registrati come operatori del settore dei mangimi.*

CAPITOLO 4

ALIMENTI CONTENENTI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CHE NON SONO PIÙ DESTINATI AL CONSUMO UMANO

4.1. Alimenti che contengono prodotti di origine animale o sono costituiti o contaminati da tali prodotti

Gli alimenti che contengono prodotti di origine animale o sono costituiti o contaminati da tali prodotti non possono essere utilizzati direttamente nella produzione di mangimi. Devono innanzitutto rispettare le prescrizioni del regolamento sui sottoprodotti di origine animale. Tale regolamento distingue chiaramente gli alimenti di origine animale che non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione, difetti di confezionamento o di altro tipo (cioè scarti alimentari), dai rifiuti di cucina e ristorazione. Poiché manca una definizione del contenuto minimo di materiale di origine animale, tutti gli alimenti costituiti da prodotti di origine animale, contenenti una qualsivoglia quantità di tali prodotti o contaminati da essi sono soggetti alla normativa sui sottoprodotti di origine animale.

Un operatore del settore alimentare che decide di fornire tali alimenti di origine animale affinché siano utilizzati come mangimi è escluso dall'ambito di applicazione della direttiva quadro sui rifiuti [articolo 2, paragrafo 2, lettera b)] ed è soggetto ai controlli prescritti nella normativa sui sottoprodotti di origine animale.

I sottoprodotti di origine animale contaminati da rifiuti⁽²⁾ soggetti ai controlli a norma della direttiva quadro sui rifiuti devono essere dichiarati materiali di categoria 2 o 1 a norma del regolamento sui sottoprodotti di origine animale e non possono entrare nella filiera dei mangimi in alcuna fase successiva.

Conformemente all'articolo 10, lettera e), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, tali sottoprodotti, qualora derivino dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte, devono essere classificati come materiali di categoria 3 (da utilizzare come mangimi), secondo la definizione fornita da detto regolamento.

⁽¹⁾ Questo alimento è diverso dall'ex prodotto alimentare definito nella sezione 1.2 in quanto l'operatore responsabile della sua immissione sul mercato non garantisce che «non presenti alcun rischio per la salute se usato come mangime».

⁽²⁾ Per quanto riguarda la presenza o i residui di materiali di imballaggio, si applica la sezione 6.2.

Conformemente all'articolo 10, lettera f), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, i prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali, vanno classificati come materiali di categoria 3. I materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettera f), del regolamento sui sottoprodotti animali generalmente vengono conferiti a uno stabilimento di trasformazione di sottoprodotti animali unitamente o mescolati a confezioni e imballaggi, che costituiscono entrambi materiali di rifiuto. Le confezioni e gli imballaggi sono separati dai sottoprodotti di origine animale solo negli stabilimenti di trasformazione di sottoprodotti di origine animale di categoria 3. La combinazione di rifiuti e sottoprodotti di origine animale non dev'essere classificata a priori come materiale di categoria 2 e nemmeno di categoria 1.

Gli alimenti di origine animale non più destinati al consumo umano ma al consumo come mangime sono soggetti a specifiche prescrizioni in materia di trasformazione e alle restrizioni d'uso di cui al punto 4.3 della presente comunicazione.

4.2. Registrazione di operatori del settore alimentare che forniscono alimenti di origine animale non più destinati al consumo umano

Tutti gli operatori che sono attivi in qualunque fase di produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzino, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati devono essere registrati a norma dell'articolo 23 del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, a meno che non siano già stati riconosciuti conformemente all'articolo 24 dello stesso. L'elenco di operatori, impianti o stabilimenti registrati o riconosciuti a norma del regolamento sui sottoprodotti di origine animale è pubblicato al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-by-products/approved-establishments_en.

A norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, non è necessaria alcuna registrazione per gli stabilimenti che generano sottoprodotti di origine animale e che sono già stati riconosciuti o registrati conformemente ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾. Tuttavia, questa deroga non esime gli operatori dall'obbligo di essere riconosciuti a norma del regolamento sui sottoprodotti di origine animale se svolgono le attività descritte nell'articolo 24 di detto regolamento.

I sottoprodotti di origine animale trasformati per essere utilizzati come mangimi possono essere forniti soltanto a operatori del settore dei mangimi registrati o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 183/2005.

4.3. Prescrizioni in materia di trasformazione e restrizioni all'uso di alimenti di origine animale non più destinati al consumo umano

Il regolamento sui sottoprodotti di origine animale e quello sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili stabiliscono norme rigorose che impongono restrizioni all'utilizzo come mangimi degli alimenti non più destinati al consumo umano che contengono materiale di origine animale o sono costituiti o contaminati da tale materiale, a seconda dei tipi di materiale di origine animale in essi contenuti. Ad esempio, i prodotti alimentari contenenti proteine di ruminanti – diversi dal latte/dai prodotti lattiero-caseari o dai grassi fusi – devono essere esclusi dalla somministrazione come mangimi per animali da allevamento, tranne che per gli animali da pelliccia. Un altro esempio riguarda gli alimenti contenenti pesce, che non possono essere utilizzati direttamente come mangimi, ma possono essere ulteriormente trasformati in farina di pesce, che non può essere somministrata ai ruminanti diversi dai ruminanti non svezati. Le imprese di trasformazione degli alimenti devono quindi separare i flussi di alimenti contenenti materiali di origine animale che confluiscono negli alimenti non più destinati al consumo umano ammissibili/non ammissibili per la filiera dei mangimi, o ammissibili solo per alcune specie, e devono trattarli ed etichettarli adeguatamente al fine di garantire un uso finale che sia sicuro per la salute umana e animale e conforme al regolamento sui sottoprodotti di origine animale e a quello sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Il regolamento sui sottoprodotti di origine animale e quello sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili contengono prescrizioni in materia di trasformazione e restrizioni all'utilizzo come mangimi degli alimenti di origine animale non più destinati al consumo umano, al fine di tutelare la salute degli animali. Diversi prodotti di origine animale possono essere sicuri per il consumo umano ma non per la salute animale, ad esempio perché possono contenere agenti patogeni responsabili dell'afta epizootica, della peste suina classica o della peste suina africana. Inoltre, il regolamento sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili prevede il «divieto assoluto» di somministrare agli animali da allevamento proteine animali trasformate, con qualche deroga limitata, al fine di evitare che la BSE sia riciclata attraverso la filiera dei mangimi. Pertanto, diversi prodotti di origine animale che sono ammissibili per il consumo umano non sono invece ammissibili per l'utilizzo come mangimi senza alcun ulteriore trattamento, oppure devono essere in parte esclusi dalla filiera dei mangimi.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

Gli alimenti non più destinati al consumo umano contenenti proteine di ruminanti, diversi dai prodotti lattiero-caseari, non possono essere somministrati agli animali da allevamento, ad eccezione degli animali da pelliccia. Per questo motivo, se usati come mangimi, gli alimenti smaltiti contenenti proteine di ruminanti, diversi dai prodotti lattiero-caseari, possono essere somministrati solo agli animali da pelliccia e agli animali da compagnia. Tuttavia, gli alimenti non più destinati al consumo umano, trasformati in grassi fusi di ruminanti – conformemente alla normativa sui sottoprodotti di origine animale – e contenenti non più dello 0,15 % di impurità insolubili in peso possono essere somministrati agli animali da allevamento.

Le prescrizioni applicabili alla trasformazione e all'immissione sul mercato degli scarti alimentari di origine animale sono stabilite nell'allegato X del regolamento della Commissione (UE) n. 142/2011 ⁽¹⁾.

I materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettere da a) a m), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale possono essere utilizzati per la produzione di mangimi per animali di allevamento dopo essere stati trasformati in proteine animali trasformate o grassi fusi, a norma dell'allegato X del regolamento (UE) n. 142/2011.

La carne cruda può essere utilizzata per la produzione di alimenti per animali da compagnia, da immettere sul mercato a norma dell'articolo 35 del regolamento sui sottoprodotti di origine animale e delle prescrizioni stabilite nell'allegato XIII del regolamento (UE) n. 142/2011.

Gli ex prodotti alimentari possono essere utilizzati per la fabbricazione di mangimi per animali da pelliccia, da immettere sul mercato conformemente all'articolo 36 del regolamento sui sottoprodotti di origine animale.

Taluni materiali di categoria 3 elencati nell'allegato X, sezione 10, del regolamento (UE) n. 142/2011 possono essere immessi sul mercato come alimenti per animali da allevamento, senza ulteriore trattamento, purché:

- siano originari dell'Unione,
- siano stati sottoposti a trattamento a norma dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del regolamento (CE) n. 852/2004 o conformemente al regolamento (UE) n. 42/2011,
- non siano stati in contatto con altri materiali di categoria 3, e
- siano state prese tutte le precauzioni per impedire la contaminazione del materiale.

Conformemente all'allegato X, capo II, parte II, sezione 4, del regolamento (UE) n. 142/2011, l'autorità competente può autorizzare la trasformazione, l'uso e l'immagazzinaggio di latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte – esclusi i fanghi di centrifugazione o di separazione – che sono materiali di categoria 3, di cui all'articolo 10, lettera e), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, e del latte, dei prodotti a base di latte e dei prodotti derivati dal latte di cui all'articolo 10, lettere f) e h), di tale regolamento. Ad esempio, l'autorità competente può consentire la distribuzione diretta dei prodotti a base di latte a certi allevatori.

Inoltre, conformemente all'articolo 18 del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, l'autorità competente può consentire sul proprio territorio la raccolta e l'uso di materiale di categoria 2 e 3 per l'alimentazione di animali da giardino zoologico, animali da circo, rettili e uccelli da preda che non sono animali da giardino zoologico o da circo, animali da pelliccia, animali selvatici, cani provenienti da canili o da mute riconosciuti, cani e gatti in asili o larve e vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca.

La tabella seguente ⁽²⁾ riepiloga gli usi autorizzati per mangimi e il trattamento richiesto degli alimenti non più destinati al consumo umano e contenenti materiali di origine animale, secondo quanto prescritto dal regolamento sui sottoprodotti di origine animale e da quello sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (in vigore all'1/10/2017).

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1).

⁽²⁾ La tabella va letta da sinistra a destra come segue: i prodotti della prima colonna possono essere utilizzati, senza ulteriore trattamento, per la produzione di alimenti per animali da compagnia e mangimi per animali da pelliccia (Sì/No nella seconda colonna) e devono essere ulteriormente trasformati conformemente alla legislazione sui sottoprodotti di origine animale per essere utilizzati nei mangimi per animali da allevamento diversi dagli animali da pelliccia (Sì/No nella terza colonna) o negli alimenti per gli animali da compagnia (dove la seconda colonna indica «No») e la quarta colonna indica se esistono restrizioni alla somministrazione ad animali di allevamento diversi dagli animali da pelliccia. Per quanto riguarda la disposizione delle caselle: più scuro è lo sfondo, più restrittivo è l'uso.

Alimenti non più destinati al consumo umano che contengono i seguenti prodotti o ne sono costituiti o contaminati ⁽¹⁾ :	Possono essere utilizzati senza ulteriore trattamento per gli alimenti per animali da compagnia o per i mangimi per animali da pelliccia:	Devono essere ulteriormente trasformati conformemente alla legislazione sui sottoprodotti di origine animale al fine di essere utilizzati come mangimi per animali da allevamento diversi dagli animali da pelliccia:	Consentiti come mangimi per i seguenti animali
<ul style="list-style-type: none"> — latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte, — uova, ovoprodotti, — miele, — grassi fusi, — gelatina/collagene derivati da non ruminanti purché il materiale di origine animale <ul style="list-style-type: none"> — sia originario dell'Unione; — sia stato trasformato secondo la legislazione sull'igiene degli alimenti. 	SÌ	NO	tutti gli animali
<ul style="list-style-type: none"> — latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte, — uova, ovoprodotti, — miele, — grassi fusi, — gelatina/collagene derivati da non ruminanti se il materiale di origine animale NON è stato trasformato (ad esempio uova da tavola, latte crudo, miele, tiramisù contenente uova crude ecc.) o se proviene da paesi terzi.	NO	SÌ	tutti gli animali
Pesce o prodotti della pesca	NO	SÌ	animali non ruminanti, compresi animali d'acquacoltura, animali da compagnia e animali da pelliccia
Carni di non ruminanti	SÌ	SÌ	animali d'acquacoltura, animali da compagnia e animali da pelliccia
Prodotti a base di carne o sangue di non ruminanti	SÌ, a determinate condizioni	SÌ	animali d'acquacoltura, animali da compagnia e animali da pelliccia

⁽¹⁾ Se gli scarti alimentari contengono diverse categorie dei prodotti di origine animale indicati nella tabella o ne sono contaminati, si applica la norma più restrittiva.

Alimenti non più destinati al consumo umano che contengono i seguenti prodotti o ne sono costituiti o contaminati ⁽¹⁾ :	Possono essere utilizzati senza ulteriore trattamento per gli alimenti per animali da compagnia o per i mangimi per animali da pelliccia:	Devono essere ulteriormente trasformati conformemente alla legislazione sui sottoprodotti di origine animale al fine di essere utilizzati come mangimi per animali da allevamento diversi dagli animali da pelliccia:	Consentiti come mangimi per i seguenti animali
Gelatina, collagene o carne di ruminanti	SÌ	Non pertinente	animali da compagnia e animali da pelliccia
Prodotti a base di carne di ruminanti	NO	Non pertinente	animali da compagnia e animali da pelliccia

4.4. Trasporto

Secondo una lettura combinata dei regolamenti (CE) 178/2002 e (CE) n. 852/2004, il trasporto di alimenti dev'essere separato dal trasporto di sottoprodotti di origine animale e realizzato in diversi contenitori/camion dedicati. I sottoprodotti di origine animale devono essere trasportati in mezzi di trasporto riconosciuti o registrati conformemente al regolamento sui sottoprodotti di origine animale e accompagnati da un documento commerciale.

Riepilogo del capitolo

8. *Gli alimenti non più destinati al consumo umano e che contengono prodotti di origine animale o sono costituiti o contaminati da tali prodotti non possono essere utilizzati direttamente nella produzione di mangimi, ma sono sempre prima soggetti alle disposizioni del regolamento sui sottoprodotti di origine animale.*
9. *In teoria, tutti gli operatori che sono attivi in qualunque fase di produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, devono essere registrati a norma del regolamento sui sottoprodotti di origine animale.*
10. *Gli alimenti che contengono prodotti di origine animale o sono costituiti o contaminati da tali prodotti, non più destinati al consumo umano ma al consumo come mangimi, sono soggetti a specifiche prescrizioni relative alla trasformazione e a restrizioni d'uso.*

CAPITOLO 5

CONSIDERAZIONI SUGLI ALIMENTI CHE HANNO SUPERATO LA «DATA DI SCADENZA» E IL «TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE» E SUI MATERIALI CADUTI SUL PAVIMENTO DI STABILIMENTI ALIMENTARI

5.1. Alimenti che hanno superato la «data di scadenza» e il «termine minimo di conservazione»

L'indicazione della data per i prodotti alimentari è stabilita nel regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾. Secondo l'articolo 24, paragrafo 1, gli alimenti molto deperibili hanno una

⁽¹⁾ Se gli scarti alimentari contengono diverse categorie dei prodotti di origine animale indicati nella tabella o ne sono contaminati, si applica la norma più restrittiva.

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

«data di scadenza». È responsabilità degli operatori del settore alimentare determinare la «data di scadenza» o il «termine minimo di conservazione», cioè la durata di conservazione, tenendo conto della sicurezza, della qualità e delle considerazioni sulla commercializzazione. Alcuni alimenti sono esenti dall'obbligo di indicare il «termine minimo di conservazione», come ad esempio la frutta fresca e gli alimenti non deperibili quali sale, zucchero, aceto. L'unica categoria di alimenti per i quali l'indicazione della data è prescritta dalla legislazione dell'UE è costituita dalle uova da tavola ⁽¹⁾.

Un maggiore uso come mangimi degli alimenti che hanno superato il «termine minimo di conservazione» è ostacolato dal fatto che in determinati Stati membri le autorità competenti classificano tali alimenti automaticamente come:

- materiale di categoria 2 a norma dell'articolo 9 del regolamento sui sottoprodotti di origine animale – se contengono prodotti di origine animale –, condizione che ne esclude l'uso come mangimi, oppure
- rifiuti – se non contengono prodotti di origine animale –, condizione che ne esclude l'uso come mangimi o, quanto meno, ne impone la manipolazione conformemente alla normativa sui rifiuti, prima che possano essere trasformati in mangimi.

Il «termine minimo di conservazione» è uno standard di qualità piuttosto che di sicurezza. L'operatore del settore dei mangimi responsabile dovrebbe verificare, caso per caso, sulla scorta dei principi del sistema HACCP, se sussiste un rischio per la salute pubblica o degli animali. In caso contrario, l'alimento potrebbe essere utilizzato come mangime.

Il concetto di «data di scadenza» è trattato nell'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011:

- «Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002».
- Lo scopo di questa disposizione è chiarire che un determinato alimento con una «data di scadenza» non deve essere immesso sul mercato alimentare dell'Unione in quanto non è sicuro per il consumo umano. Poiché l'articolo 24, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011 fa riferimento all'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i requisiti di sicurezza degli alimenti, e non all'articolo 15 di tale regolamento (requisiti di sicurezza dei mangimi), gli alimenti che non sono più adatti al consumo umano possono comunque essere destinati alla produzione di mangimi per gli animali da allevamento.
- Come presupposto indispensabile, gli alimenti non più destinati al consumo umano e contenenti prodotti di origine animale devono essere conformi al regolamento sui sottoprodotti di origine animale. L'articolo 14, lettera d), di detto regolamento esclude specificamente dall'uso quali mangimi i materiali di categoria 3 che hanno subito un processo di decomposizione o deterioramento tale da presentare rischi inaccettabili per la salute pubblica o degli animali attraverso tali prodotti. A norma dell'articolo 15, del regolamento (CE) n. 178/2002, i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati a un animale destinato alla produzione alimentare. L'articolo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009 estende questa norma a tutti gli animali.
- Conformemente all'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002, spetta agli operatori del settore dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. Se gli operatori non sono in grado di garantire la conformità all'articolo 10, paragrafo f), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale («... non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali») o di garantire la raccolta e la trasformazione di materiali di categoria 3 in mangime senza contaminarli con materiali di categoria 2, secondo quanto stabilito all'articolo 9, lettera g), del regolamento sui sottoprodotti di origine animale, l'intera partita dev'essere classificata come materiale di categoria 2 (nessun uso come mangime).

⁽¹⁾ Il «termine minimo di conservazione» è applicabile alle uova commercializzate come categoria «A/Fresche» (uova da tavola) ed è stabilito nel regolamento (CE) n. 589/2008 della Commissione, del 23 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova (GU L 163 del 24.6.2008, pag. 6) (articolo 12). L'allegato III, sezione X, capitolo I, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, precisa inoltre che le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di ventun giorni dalla data di deposizione.

5.2. Materiali caduti sul pavimento di stabilimenti alimentari

Alcune imprese di trasformazione riferiscono che, quando cade sul pavimento di uno stabilimento alimentare, un alimento viene considerato automaticamente un rifiuto (scarto). Questo approccio può avere senso nel caso del consumo umano, ma non per l'alimentazione animale. Il contatto con il pavimento, quindi, non dovrebbe escludere l'uso come mangime del materiale caduto nella misura in cui produttore ha posto in essere le seguenti misure:

- un protocollo per mantenere il pavimento pulito,
- misure atte a prevenire la contaminazione microbiologica, chimica o fisica, e
- attrezzature adeguate a raccogliere gli alimenti dal pavimento.

Tali misure devono essere identificate, valutate e adeguate e dovrebbero, nell'ambito del sistema HACCP obbligatorio dell'operatore del settore, affrontare in particolare l'uso come mangimi di tali materiali in una fase successiva della filiera. Gli alimenti di origine animale che sono stati dichiarati non inadatti al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti devono tuttavia essere classificati come materiali di categoria 2 che non possono essere somministrati agli animali da allevamento diversi dagli animali da pelliccia. Gli operatori del settore dei mangimi che immettono sul mercato i loro prodotti devono comunque garantire che i mangimi siano sani, genuini, di qualità leale, adatti all'impiego previsto e di natura commerciabile.

Riepilogo del capitolo

11. *Gli alimenti che hanno superato il «termine minimo di conservazione» possono essere utilizzati come mangimi purché soddisfino i requisiti di sicurezza conformemente alla normativa sui mangimi e, in caso di alimenti contenenti prodotti di origine animale, purché siano conformi alle disposizioni stabilite dal regolamento sui sottoprodotti di origine animale.*
12. *Gli alimenti che hanno superato la «data di scadenza» non devono essere esclusi automaticamente dall'uso quali mangimi. Se l'operatore del settore dei mangimi può garantire che gli alimenti che hanno superato la data di scadenza non presentano rischi per la salute pubblica e degli animali, dovrebbe essere consentita la loro immissione nella filiera dei mangimi.*
13. *In determinate condizioni i materiali che cadono sul pavimento di stabilimenti alimentari non devono essere scartati automaticamente e possono essere utilizzati come mangime, purché non rappresentino un rischio per la salute pubblica e degli animali.*

CAPITOLO 6

IMMISSIONE SUL MERCATO DI MANGIMI

Conformemente al regolamento (CE) n. 767/2009, le seguenti norme si applicano agli alimenti non più destinati al consumo umano ma destinati all'uso quali mangimi, oltre ai requisiti per i materiali di categoria 3 stabiliti nella normativa sui sottoprodotti di origine animale:

6.1. Etichettatura e imballaggio

Le disposizioni del capo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009 relative all'etichettatura, alla presentazione e all'imballaggio si applicano all'immissione sul mercato di ex prodotti alimentari per via della loro condizione di materie prime per mangimi. Per le partite sfuse di materie prime per mangimi, le indicazioni di etichettatura possono essere fornite nei documenti di accompagnamento. Le informazioni da fornire in detti documenti consistono delle rispettive indicazioni di etichettatura dei mangimi e non dei dati che possono figurare ancora sulle etichette degli alimenti.

Mentre l'articolo 8, paragrafo 8, del regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede un'esenzione dalle prescrizioni generali sull'etichettatura per le consegne tra operatori del settore alimentare, il regolamento (CE) n. 767/2009 non stabilisce alcuna deroga per le consegne da un operatore del settore dei mangimi a un altro che non sia l'utente finale (detentore di animali).

6.2. Restrizioni d'uso

È vietato l'uso diretto come mangimi degli ex prodotti alimentari con materiale di imballaggio [allegato III del regolamento (CE) n. 767/2009] e con un'eccessiva contaminazione chimica (direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾) o microbiologica ⁽²⁾. Tali materie prime per mangimi sono considerate mangimi non conformi. A norma dell'articolo 20 del regolamento (CE) n. 767/2009, l'etichettatura di questi prodotti deve indicare chiaramente che non possono essere utilizzati come mangimi senza un ulteriore trattamento o processo di decontaminazione. Secondo l'allegato VIII del medesimo regolamento, l'etichettatura deve anche indicare il rispettivo trattamento – come ad esempio l'eliminazione del materiale di imballaggio o la decontaminazione – necessario affinché i prodotti siano ammissibili come mangimi.

Riepilogo del capitolo

14. *Le prescrizioni generali sull'etichettatura dei mangimi si applicano agli ex prodotti alimentari. Le informazioni che possono figurare ancora sulle etichette degli alimenti non garantiscono la conformità a tali prescrizioni e sono irrilevanti a tale scopo.*
15. *L'etichettatura di alimenti non più destinati al consumo umano che non sono conformi alla normativa in materia di sicurezza dei mangimi (cioè mangimi non conformi) deve indicare chiaramente che tali alimenti possono essere utilizzati come mangimi solo dopo un adeguato trattamento.*

⁽¹⁾ Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali (GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10).

⁽²⁾ I sottoprodotti di origine animale classificati come materiali di categoria 1 o categoria 2 non possono cambiare di categoria dopo un processo di decontaminazione o di detossificazione.

ALLEGATO

Nota esplicativa sull'applicazione dei criteri per i sottoprodotti di cui all'articolo 5 della direttiva quadro sui rifiuti ai prodotti dell'industria alimentare che non contengono prodotti di origine animale destinati all'alimentazione animale, né sono costituiti o contaminati da tali prodotti [basata sulla comunicazione della Commissione COM(2007) 59 definitivo]:

1. *È certo che la sostanza o l'oggetto sarà ulteriormente utilizzata/o*

L'intenzione di produrre mangimi a partire da queste sostanze le rende – a condizione che soddisfino determinate caratteristiche che consentono loro di essere utilizzate come mangimi – materie prime per mangimi e le integra così nel sistema di rintracciabilità della filiera alimentare.

2. *La sostanza o l'oggetto può essere utilizzata/o direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale*

La normale pratica industriale include tutte le misure che un produttore adotterebbe per un prodotto, ad esempio:

- filtraggio, lavaggio o essiccazione di materiali,
- aggiunta di materiali necessari per un ulteriore uso, oppure
- controllo di qualità.

Tuttavia, i trattamenti considerati abitualmente come operazioni di recupero non possono, in linea di principio, essere ritenuti normali pratiche industriali in questo senso. Alcune di queste operazioni di trattamento possono essere eseguite presso lo stabilimento di produzione del fabbricante, altre presso lo stabilimento dell'utente successivo e altre ancora da intermediari, purché anche in quest'ultimo caso gli alimenti soddisfino il criterio di essere «prodotti come parte integrante di un processo di produzione». Le imprese di trasformazione di alimenti non più destinati al consumo umano devono applicare i processi elencati nel catalogo delle materie prime per mangimi, che rappresentano pratiche industriali ampiamente riconosciute e accettate.

3. *La sostanza o l'oggetto è prodotta/o come parte integrante di un processo di produzione*

Con la sempre maggior specializzazione dei processi industriali, le attività svolte lontano dallo stabilimento di produzione del fabbricante (ad esempio essiccazione, raffinazione, lavaggio) non impediscono che il materiale sia considerato un sottoprodotto. L'utilizzo di alimenti non più destinati al consumo umano per produrre mangimi composti non richiede un processo di recupero aggiuntivo. Le imprese di trasformazione di alimenti non più destinati al consumo umano (operatori del settore dei mangimi) raccolgono i materiali, che vengono trattati come materie prime per mangimi, e garantiscono un processo di produzione dedicato.

4. *L'ulteriore utilizzo è legale, ossia la sostanza o l'oggetto soddisfa, per l'utilizzo specifico, tutti i requisiti pertinenti riguardanti i prodotti e la protezione della salute e dell'ambiente e non determinerà impatti complessivi negativi sull'ambiente o sulla salute umana*

L'ulteriore utilizzo di alimenti non più destinati al consumo umano nei mangimi è soggetto alla legislazione dell'Unione sui mangimi, soprattutto al regolamento sull'igiene dei mangimi, che prevede l'obbligo, per gli operatori del settore dei mangimi, di attuare un piano HACCP completo, nonché al regolamento sulla commercializzazione dei mangimi e alla legislazione alimentare generale.
