

Igiene e Valorizzazione delle Produzioni Alimentari Tipiche e Tradizionali del Lazio Meridionale

Controlli Ufficiali dei PAT approccio alle filiere e ai processi



Regolamento (UE) 2017/625 sui Controlli Ufficiali

A norma del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) L'OCR disciplina l'effettuazione da parte delle Autorità competenti (AC) di attività ufficiali (controlli ufficiali e altre attività ufficiali) volte a garantire l'applicazione della legislazione UE in materia di alimenti e sicurezza alimentare, mangimi e sicurezza dei mangimi, salute e benessere animale, sanità delle piante e prodotti fitosanitari.

Ultima versione consolidata: 28/01/2022
<http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/>

02017R0625 — IT — 28.01.2022 — 003.001 — 1

Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

► **B** REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 15 marzo 2017

relativo 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, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

(Testo rilevante ai fini del SEE)
(GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► M1	Regolamento delegato (UE) 2019/478 della Commissione del 14 gennaio 2019	L 82	4	25.3.2019
► M2	Regolamento delegato (UE) 2019/2127 della Commissione del 10 ottobre 2019	L 321	111	12.12.2019
► M3	Regolamento (UE) 2021/1756 del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 ottobre 2021	L 357	27	8.10.2021

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 137 del 24.5.2017, pag. 40 (2017/625)
► **C2** Rettifica, GU L 186 del 27.5.2021, pag. 35 (2017/625)

Legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare

UAFCL

L 95/2

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.4.2017

- (2) Il TFUE prevede inoltre che l'Unione contribuisca al conseguimento di un livello elevato di protezione dei consumatori mediante le misure che essa adotta nel contesto della realizzazione del mercato interno.
- (3) La legislazione dell'Unione prevede una serie di norme armonizzate per garantire che gli alimenti e i mangimi siano sicuri e sani e che le attività che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza della filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche. La normativa dell'Unione si propone inoltre di garantire un elevato livello di salute umana, animale e vegetale, nonché di benessere degli animali nella filiera agroalimentare e in tutti i settori di attività che hanno come obiettivo fondamentale la lotta alla possibile diffusione delle malattie degli animali, in alcuni casi trasmissibili all'uomo, o degli organismi nocivi per le piante o per i prodotti vegetali, nonché di garantire la tutela dell'ambiente dai rischi derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM) o da prodotti fitosanitari. L'applicazione corretta di tale normativa, indicata in seguito collettivamente come «legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare», contribuisce al funzionamento del mercato interno.

- Nel considerando 3 dell'OCR, tale legislazione -- **comprendente un insieme di norme armonizzate che contribuisce al funzionamento del mercato interno -- viene collettivamente indicata come «legislazione dell'unione in materia di filiera agroalimentare»**



UAFCL e settori di controllo dell'OCR



ALIMENTI
sicurezza alimentare,
integrità, salubrità, pratiche
commerciali leali,
fabbricazione e uso MOCA

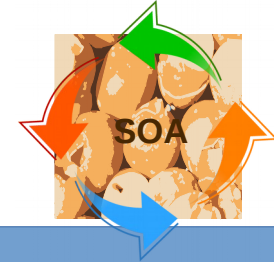


MANGIMI
sicurezza dei mangimi,
pratiche commerciali leali,
tutela della salute
interessi e informazione
dei consumatori



SALUTE ANIMALE

**BENESSERE DEGLI
ANIMALI**



**SOTTOPRODOTTI DI
ORIGINE ANIMALE**



OGM
Emissione deliberata
nell'ambiente a fini di
produzione di alimenti
e mangimi



**FITOSANITARI
E UTILIZZO
SOSTENIBILE DEI
PESTICIDI**



SALUTE delle PIANTE



**PRODUZIONE
BIOLOGICA**



DOP, IGP, STG



Controlli ufficiali: approccio alle filiere in ottica One health

Garanzia della sicurezza alimentare

La UAFCL include:

- le norme fondamentali di cui al reg. (CE) n. 178/2002 (ad es. rintracciabilità, non immissione sul mercato dei prodotti a rischio),
- norme specifiche in materia di:
 - alimentazione animale, compresi i mangimi medicati
 - igiene degli alimenti e dei mangimi
 - Zoonosi, comprese quelle causate da microrganismi resistenti agli antimicrobici
 - sottoprodotti di origine animale
 - residui di medicinali veterinari
 - Contaminanti
 - controllo e eradicazione delle malattie animali con un impatto sulla salute umana
 - etichettatura degli alimenti e dei mangimi
 - prodotti fitosanitari
 - additivi per alimenti e mangimi, vitamine, sali minerali, oligoelementi e altri additivi
 - MOCA, requisiti di qualità e composizione
 - acqua potabile
 - Ionizzazione
 - nuovi alimenti e OGM

Il rispetto di tale normativa, in base all'art. 1, par. 2, lettere a), c) ed e) dell'OCR, è soggetto alle attività ufficiali previste dal OCR stesso.



OCR e Filiera Agroalimentare – Strumenti di garanzia a tutela della salute umana, animale e vegetale, benessere animale, protezione dell'ambiente

Controlli, compresi audit, effettuati dal “Directorate on Health and Food Audits and Analysis” del “Directorate-General for Health and Food Safety” della Commissione Europea [OCR, art. 116](#)

Scrutinio indipendente del processo di audit delle AC
[OCR art. 6\(2\)](#)

Audit delle autorità competenti
[OCR, art. 6 \(1\)](#)

Attività ufficiali (Controlli ufficiali e altre attività ufficiali)
[OCR, art. 2](#)

Autocontrollo da parte degli operatori - sistema di gestione per la sicurezza alimentare
[OCR, considerando 13 → art. 17\(1\) Reg. \(CE\) 178/2002](#)

Controlli ufficiali: approccio alle filiere in ottica One Health

Salute umana, animale e vegetale, benessere degli animali, protezione dell'ambiente da fitosanitari e OGM

Considerando 3, 25; Art. 1, par. 2; Art. 3, par. 23 e par. 24; Art. 27; Art. 35, par. 4; Art. 111, par. 2, lettera a); Art. 137, par. 1

- Coordinamento e cooperazione inclusa l'assistenza e cooperazione amministrativa
- Piano di controllo nazionale pluriennale (unico)
- Sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC)
- Priorità alle azioni da adottare per eliminare o contenere i rischi per la sanità umana, animale e vegetale, per il benessere degli animali o, per quanto riguarda gli OGM e prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente
- Preparazione alla risposta in caso di emergenze e crisi

Art. 4, Art. 5, Art. 102-108, Art. 109, Art. 131, Art. 27, Art. 137

**ONE (AGRI
FOOD)
HEALTH**

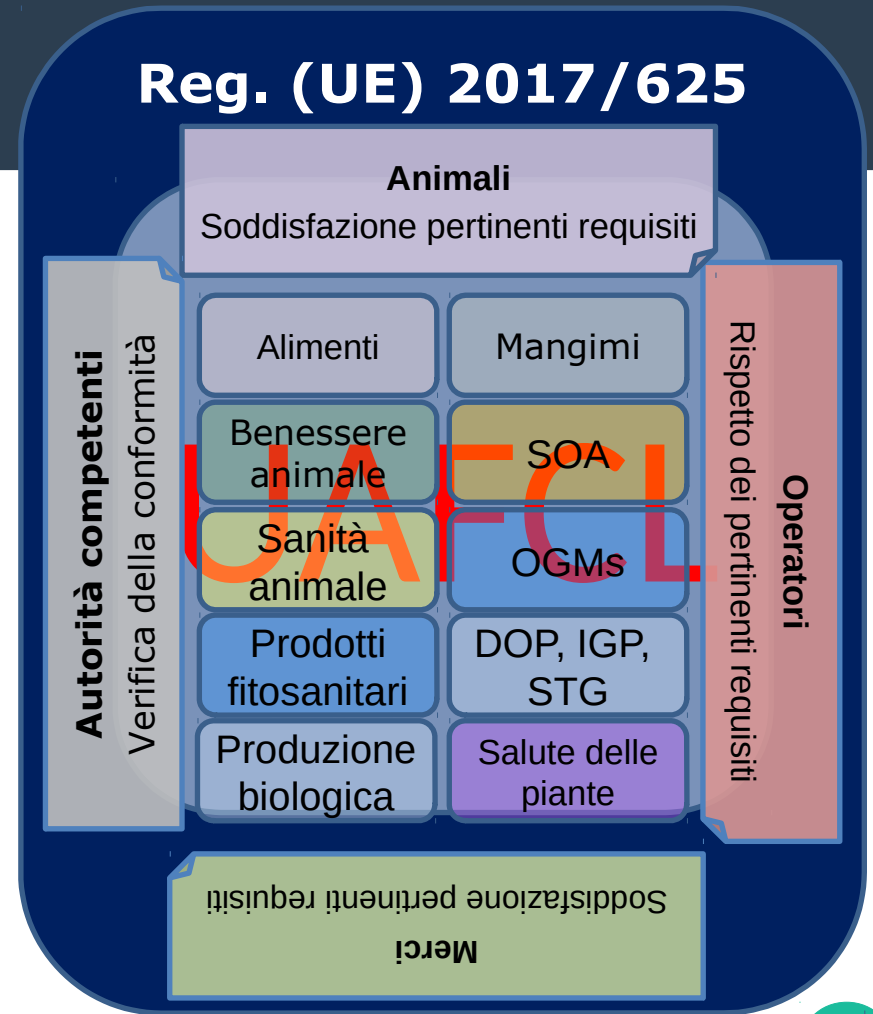


Controlli Ufficiali definizione secondo l'OCR

1. “Ai fini del presente regolamento, per «controlli ufficiali» si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare:

a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e

b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale.”



Altre Attività Ufficiali

Definizione secondo l'OCR

2. “Ai fini del presente regolamento, per«altre attività ufficiali» si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali.”



Regole generali per i controlli ufficiali che le AC devono rispettare

Le AC eseguono i controlli ufficiali:

- **Generalmente senza preavviso (art.9, p.4)**
- **In modo da mantenere al minimo gli oneri amministrativi e le limitazioni delle attività operative per gli operatori (art.9, p.5)**
- **Allo stesso modo per merci e animali disponibili sul mercato dell'Unione, destinati all'esportazione, importati nell'Unione (art.9, p.6)**
- **Con un elevato livello di trasparenza (art.11)**
- **Secondo procedure documentate e verificandone efficacia e appropriatezza (art.12)**



Gli obblighi degli operatori del settore alimentare

- **Tenuta sotto controllo del sistema produttivo (art.3)**
- **Rispetto dei requisiti generali in materia d'igiene (art.4 e All.I e/o All.II)**
- **Rispetto dei requisiti specifici in materia d'igiene (art. 4, p.3):**
 - Criteri microbiologici dei prodotti alimentari (es. reg. (CE) 2073/2005 e s. m. e i.)
 - Procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi del regolamento
 - Controllo delle temperature
 - Mantenimento della catena del freddo
 - Campionature ed analisi
- **Rispetto dei requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) 853/2004 e s.m. e i.**
- **HACCP solo produzione post-primaria (art.5)**



Gli obblighi degli operatori del settore alimentare

- **Analisi del rischio e principio di precauzione (art. 14)**
- **Trasparenza/comunicazione (art.16 e norme specifiche)**
- **Responsabilità primaria degli OSA (art.17, p.1)**
- **Rintracciabilità e procedure di ritiro/richiamo (art.18 e art.19)**



Il sistema di gestione della sicurezza alimentare FSMS

- **Sistema olistico di prevenzione, preparazione e attività di autocontrollo per la gestione della sicurezza e anche dell'igiene degli alimenti in un'impresa alimentare**
- **Strumento pratico per controllare l'ambiente e il processo di produzione alimentare e garantire che gli alimenti prodotti siano sicuri.**

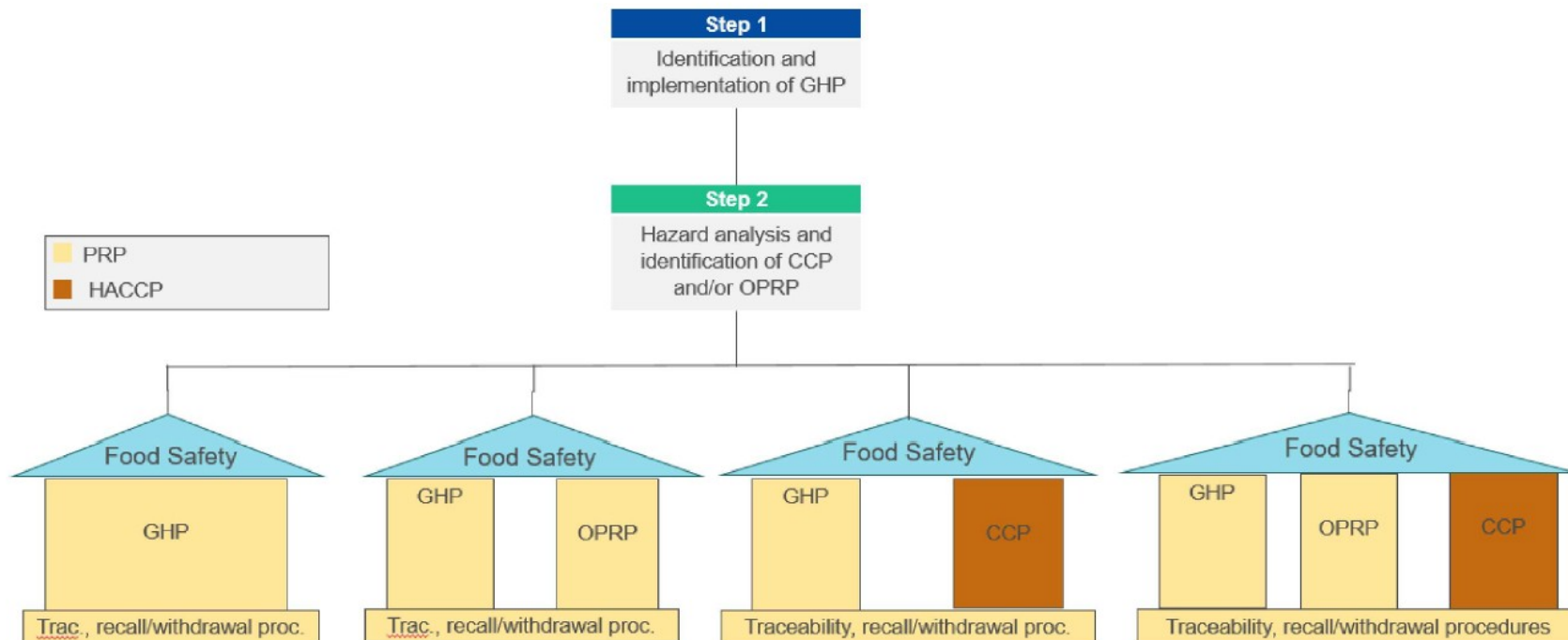


Il sistema di gestione della sicurezza alimentare FSMS

In una prima fase, tutte le GHP (e altri PRP) dovrebbero essere identificate e applicate (fase 1) in qualsiasi FSMS.

In una seconda fase, l'analisi dei pericoli per ciascuna fase del processo (cfr. allegato II, sezioni 5 e 6) dovrebbe identificare i pericoli che potrebbero ragionevolmente verificarsi e, in una terza fase, identificare i diversi livelli di rischio (cfr. appendici 2, 4A e 4B):

- per i livelli di rischio più bassi, l'applicazione di GHP solide è sufficiente per garantire la sicurezza del prodotto;
- per i livelli di rischio intermedi possono essere proposte misure «intermedie», ad esempio PRPop;
- per i rischi elevati, è opportuno stabilire punti critici di controllo, ove possibile, che potrebbero garantire la sicurezza alimentare con una combinazione di GHP e, se identificati, di PRPop.



Regole generali per i controlli ufficiali - OCR

Le AC eseguono i controlli ufficiali:

- **Su tutti gli operatori, regolarmente e con frequenza adeguata sulla base di:**
 - Rischi identificati associati
 - Informazioni indicanti la probabilità che i consumatori siano tratti in inganno
 - Precedenti degli operatori rispetto agli esiti dei controlli effettuati e alla loro conformità
 - Dell'affidabilità e dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori in autocontrollo
 - Di qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità alla UAFCL



I “rischi identificati associati”

Sono relativi a:

- **Animali e merci**
- **Attività svolte dagli operatori**
- **Luoghi dove vengono svolte le attività**
- **Impiego di prodotti, processi, materiali o sostanze che possono influire sulla sicurezza, l'integrità e la salubrità degli alimenti, o la sicurezza dei mangimi, sulla salute o sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante o, nel caso di OGM e prodotti fitosanitari, possono anche avere un impatto negativo sull'ambiente**



Controlli ufficiali: approccio ai processi

I processi produttivi realizzati dagli OSA dovrebbero nel loro complesso mitigare i “rischi identificati associati” tenendo conto della sicurezza degli alimenti a partire dalle

- **risorse disponibili (catena di approvvigionamento)**
- **migliore utilizzazione (lavorazioni e trasformazioni, comprese rilavorazioni)**

anche in considerazione

- **delle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori,**
- **della rete di distribuzione,**
- **della riduzione degli sprechi,**
- **della rete solidale di consumo**



Approccio ai processi – validazione, standardizzazione, semplificazione

La capacità dei processi produttivi di mitigare i “rischi identificati associati” deve essere validata.

Un processo validato, accuratamente descritto e applicato continuamente rende più semplice la tenuta sotto controllo del processo produttivo

Semplificare non significa rinunciare alla sicurezza alimentare



Approccio alle filiere e ai processi

Filiere e processi sono messi alla prova da:

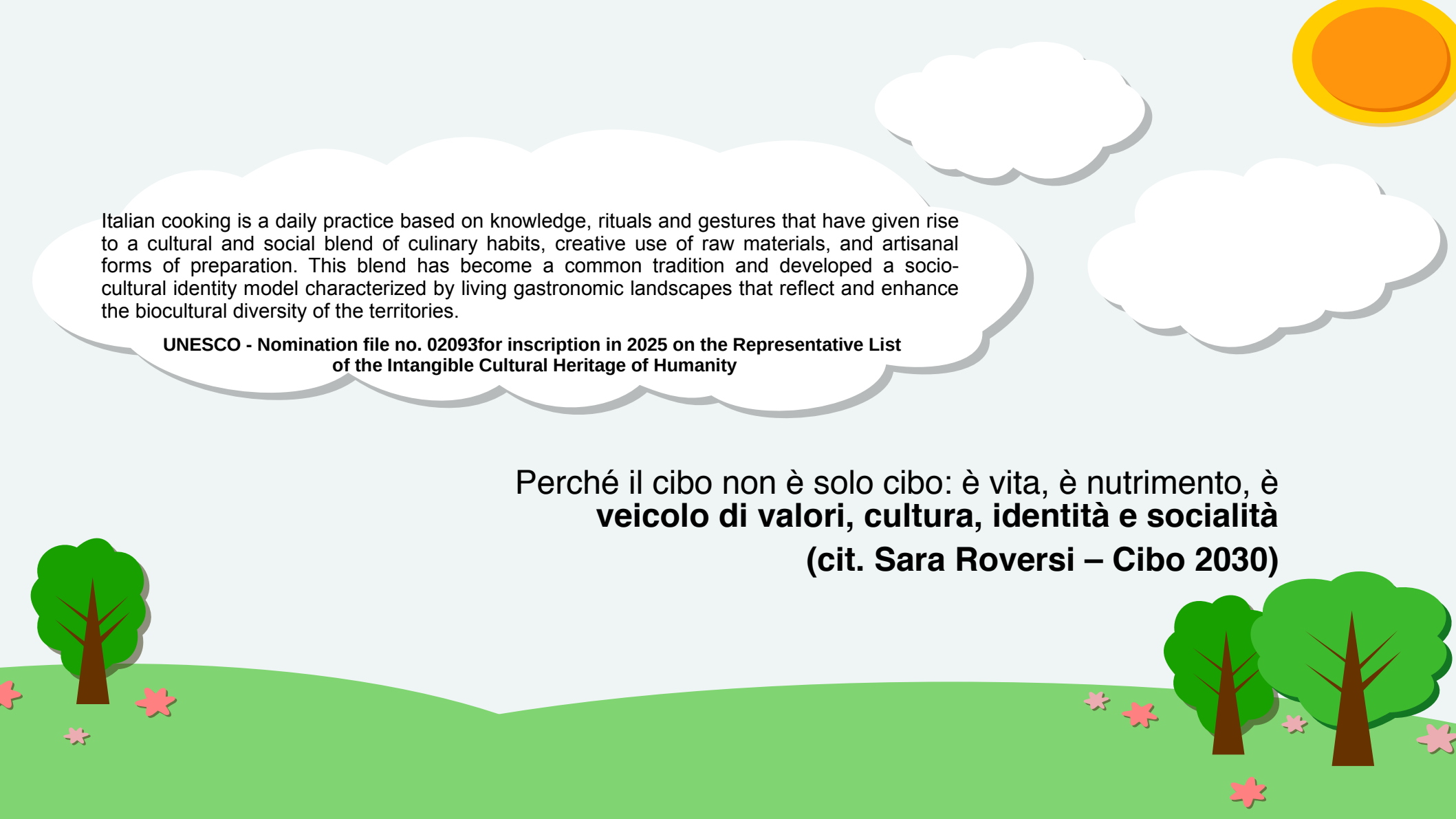
- **Cambiamenti climatici ed eventi climatici avversi/estremi**
- **Modifiche degli stili di consumo e distribuzione**
- **Esigenze e tendenze nutrizionali**
- **Resilienza dei sistemi alimentari**
- **Uso dell'IA (IoT)**
- **Riduzione dell'impatto ambientale (consumo, spreco, riuso, economia circolare)**



PROGETTO ONE AGRIFOOD HEALTH
CONTROLLO CONGIUNTO ED INTEGRATO NELLE FILIERE
LATTE UOVA MIELE
INFORMAZIONE DEGLI OFA
INFORMAZIONE DEI CITTADINI
COINVOLGIMENTO DELLE ISTITUZIONI

Latina, 11 marzo 2026





Italian cooking is a daily practice based on knowledge, rituals and gestures that have given rise to a cultural and social blend of culinary habits, creative use of raw materials, and artisanal forms of preparation. This blend has become a common tradition and developed a socio-cultural identity model characterized by living gastronomic landscapes that reflect and enhance the biocultural diversity of the territories.

UNESCO - Nomination file no. 02093 for inscription in 2025 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Perché il cibo non è solo cibo: è vita, è nutrimento, è
veicolo di valori, cultura, identità e socialità
(cit. Sara Roversi – Cibo 2030)