



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 6.3.2007
SEC(2007) 302

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Documento che accompagna la

**PROPOSTA DI REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO**

che modifica il regolamento n. 11, riguardante l'abolizione di discriminazioni nel campo dei prezzi e delle condizioni di trasporto, emanato in applicazione dell'articolo 79, paragrafo 3, del trattato che istituisce la Comunità economica europea e il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari

**Sintesi della valutazione d'impatto
(regolamento (CE) n. 852/2004: igiene alimentare – HACCP)**

{COM(2007) 90 definitivo}
{SEC(2007) 301}
{SEC(2007) 303}
{SEC(2007) 304}

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Documento che accompagna la

PROPOSTA DI REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

che modifica il regolamento n. 11, riguardante l'abolizione di discriminazioni nel campo dei prezzi e delle condizioni di trasporto, emanato in applicazione dell'articolo 79, paragrafo 3, del trattato che istituisce la Comunità economica europea e il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari

**Sintesi della valutazione d'impatto
(regolamento (CE) n. 852/2004: igiene alimentare – HACCP)**

Sintesi

La proposta oggetto della presente valutazione d'impatto fa parte dell'iniziativa ad ampio spettro per la riduzione degli oneri amministrativi. Il regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari prevede che tutti gli operatori del settore alimentare debbano predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points: analisi dei pericoli e punti critici di controllo). Per essere adempiuto correttamente, l'obbligo di attuare procedure HACCP richiede un gruppo di dipendenti multidisciplinare capace, ad esempio, di individuare i rischi e i punti critici di controllo e di stabilire limiti critici e procedure di verifica nei punti critici. Ciò può comportare costi annuali ragguardevoli a livello UE (stimati a 220 000 000 di euro). Tali costi, che per le grandi imprese possono essere non particolarmente significativi in quanto rappresentano soltanto una frazione dei loro costi globali, costituiscono un onere estremamente pesante per le piccole e medie imprese (PMI).

Sebbene esista un documento di orientamento che spiega come il sistema HACCP possa essere attuato con un certo grado di flessibilità, occorre esentare alcune imprese da tutte le disposizioni HACCP: infatti, da un canto, un'applicazione rigorosa delle disposizioni HACCP avrebbe un impatto significativo sulle PMI e, dall'altro, alcune imprese possono garantire lo stesso livello di protezione igienica senza attuare procedure HACCP complete ma limitandosi a rispettare tutte le altre prescrizioni del regolamento (CE) n. 852/2004.

La presente iniziativa mira principalmente a contribuire alla strategia di Lisbona per la crescita e l'occupazione, riducendo in particolare i costi delle PMI del settore alimentare se è possibile mantenere gli stessi livelli adeguati d'igiene. L'obiettivo operativo consiste nell'evitare che gli obblighi d'informazione incidano sproporzionatamente sulla gestione giorno per giorno delle imprese e comportino costi eccessivi. La valutazione d'impatto ha considerato tre opzioni:

Opzione 1 Nessun cambiamento di politica.

Opzione 2 Esenzione di certe imprese dalle prescrizioni HACCP.

Opzione 3 Abolizione delle procedure HACCP per tutte le imprese.

L'opzione 3 rischia di non realizzare l'obiettivo fondamentale di non abbassare il livello di tutela. L'opzione 1 non modificherebbe lo status quo, sicché continuerebbe a esservi l'incertezza giuridica riguardo al documento di orientamento e le piccole imprese in diversi Stati membri continuerebbero a sostenere costi inutilmente elevati. L'opzione 2 sembra la migliore perché consente di ridurre sensibilmente gli oneri amministrativi esentando dalle prescrizioni in questione alcune piccole imprese del settore alimentare in grado di fornire lo stesso livello d'igiene rispettando tutte le altre prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004. I dati disponibili fanno ritenere che i livelli di igiene alimentare non verrebbero abbassati e che pertanto i risparmi attesi non avrebbero ripercussioni negative su altri aspetti.