



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

# SAFE FOOD FOR CANADIANS REGULATIONS

## Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

## SAFE FOOD FOR CANADIANS REGULATIONS (SFCR)

La nuova normativa sulla sicurezza alimentare Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) approvata nel 2012 ha lo scopo di rendere il sistema alimentare canadese ancora più sicuro mettendo l'accento sulla prevenzione e permettendo di ritirare più rapidamente dal mercato gli alimenti a rischio. Il nuovo regolamento che riunisce 14 regolamenti diversi in un unico regolamento consolidato, prevede che le imprese alimentari che importano o esportano dei prodotti alimentari o che li vendono in un'altra provincia devono richiedere una licenza, devono elaborare dei piani di prevenzione che anticipano i rischi per la sicurezza alimentare e devono sviluppare delle procedure per controllare tali rischi. Il regolamento permetterà di ridurre il tempo necessario per ritirare gli alimenti non sicuri dal mercato chiedendo alle imprese di migliorare la capacità di tenere traccia degli alimenti dal fornitore al cliente.

I punti principali coperti dal regolamento prevedono quindi:

- Licenze di importazione, esportazione e commercializzazione
- Misure di controlli preventivi basati sul rischio
- Tracciabilità dei prodotti

Il regolamento entrerà in vigore nel suo insieme il 15 gennaio 2019. Alcuni requisiti entreranno in vigore gradualmente nell'arco di 12-30 mesi, a seconda del prodotto alimentare, del tipo di attività e della dimensione dell'azienda.

Le nuove regole basate sui risultati piuttosto che sulla normativa soddisfano anche gli standard internazionali per la sicurezza alimentare e consentiranno all'industria di creare migliori opportunità di accesso al mercato globale per i prodotti alimentari canadesi.

Il Safe Food for Canadians Regulations consolida e sostituisce, a partire dal 15 gennaio 2019, i seguenti regolamenti:

### **Regolamenti previsti dal Canada Agricultural Products Act**

- Dairy Products Regulations
- Egg Regulations
- Processed Egg Regulations
- Fresh Fruit and Vegetable Regulations
- Honey Regulations
- Icewine Regulations
- Licensing and Arbitration Regulations
- Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations
- Organic Products Regulations
- Maple Products Regulations
- Processed Products Regulations

### **Regolamenti previsti dal Consumer Packaging and Labelling Act**

- Consumer Packaging and Labelling Regulations (per quello che concerne i prodotti alimentari)

### **Regolamenti previsti dal Fish Inspection Act**

- Fish Inspection Regulations

### **Regolamenti previsti dal Meat Inspection Act**

- Meat Inspection Regulations, 1990

L'Agenzia canadese d'ispezione degli alimenti (CFIA) è l'agenzia del governo canadese che fornisce tutti i servizi di ispezione federali relativi alla sicurezza alimentare. Sono soggetti al controllo della CFIA tutti i soggetti coinvolti nella produzione o nell'importazione o esportazione di alimenti. Sul sito internet della CFIA all'indirizzo [inspection.gc.ca/safefood](http://inspection.gc.ca/safefood) sono disponibili tutte le informazioni necessarie relative ai nuovi requisiti sulla sicurezza alimentare implementati dal Canada.

I punti chiave della nuova regolamentazione, i cui requisiti sono impostati sui risultati, sono:

#### ➤ LICENZE

Tutte le imprese alimentari dovranno ottenere una licenza in funzione dell'attività svolta (importazione, esportazione, produzione, trasformazione, condizionamento, ecc.). Gli importatori dovranno quindi munirsi di una licenza la cui validità è di due anni (il costo della licenza è di CAD 250, circa Euro 165).

#### ➤ PROGRAMMI DI CONTROLLO PREVENTIVO

Preventive Control Plans (PCPs). I PCP mostrano come le esigenze regolamentari siano rispettate e come la direzione sovrintende le attività (verifica e correzione delle lacune, risposta alle situazioni impreviste, ecc.). Per esempio i PCP potranno portare sull'etichettatura, la composizione del prodotto, la presenza di allergeni.

#### ➤ TRACCIABILITÀ

È uno dei punti importanti della regolamentazione, soprattutto nel caso che si debba procedere al ritiro dell'alimento dal mercato. Le informazioni sulla tracciabilità devono essere raccolte in inglese o francese e conservate in Canada. Su richiesta della CFIA devono potere essere accessibili nell'arco di 24 ore. Le informazioni devono essere conservate per un periodo di due anni.

Il SFCR prevede anche:

- Sospensione del permesso o revoca per le imprese che non si conformano ai requisiti.
- Meccanismi di revisione e di ricorso per quanto riguarda le decisioni normative o eventuali errori amministrativi. Questi sono gestiti dal Complaints and Appeals Office (CAO), ufficio della CFIA che ha funzione di regolamentazione, con autorità di prendere nuove decisioni.

## LICENZE

Le licenze sono rilasciate in funzione dell'attività svolta e non del tipo di impresa

Sono esenti gli alimenti:

- non destinati al consumo umano
- riservati al consumo personale, per fini di analisi, di ricerca o per utilizzazione in fiere (a condizione che la quantità della spedizione non superi i 100 kg)

La licenza non è necessaria per l'attività consiste nel solo commercio di alimenti all'interno della provincia o interprovinciale, per lo stoccaggio o il trasporto di alimenti.

La licenza è necessaria per l'importazione di tutti i prodotti alimentari, ad eccezione degli additivi alimentari, delle bevande alcoliche, degli alimenti non trasformati (Schedule 1 del SFCR ) che non sono alimenti di consumo confezionati.

Le licenze sono necessarie anche, come regola generale per la produzione, la trasformazione, l'esportazione, il condizionamento e l'etichettatura degli alimenti.

## TRACCIABILITÀ

I requisiti di tracciabilità (Part 5, Safe Food for Canadians Regulations) sono basati sui principi delle norme internazionali repertorate nel Codex Alimentarius.

La tracciabilità permette di:

- proteggere il consumatore
- rafforzare la fiducia del consumatore nei prodotti alimentari
- ridurre i costi associati ai ritiri dal mercato di prodotti potenzialmente pericolosi per la salute

Gli importatori devono tenere registri della distribuzione dei loro prodotti, in modo tale che le merci possano essere, se necessario, ritirate rapidamente dal mercato quando un alimento rappresenti un

rischio per la salute o quando si verifichi una grave violazione dei regolamenti. Devono essere mantenuti anche i registri dei reclami dei consumatori e le azioni intraprese per correggere il reclamo.

La tracciabilità è basata sull'identificazione del prodotto. La documentazione richiesta deve indicare

- nome comune del prodotto
- codice del lotto o identificativo univoco del prodotto (non si applica agli ingredienti)
- nome e indirizzo dell'importatore o dell'entità responsabile per conto di chi il prodotto è stato prodotto, preparato, impacchettato o etichettato

Le informazioni devono apparire sull'etichetta del prodotto.

Se si tratta di alimenti preimballati venduti al pubblico, deve essere utilizzato il numero di lotto. Ai fini della tracciabilità, il codice UPC (Universal Product Code) non è considerato come identificativo univoco in quanto non identifica una quantità definita di un alimento.

Nei registri deve essere monitorato il movimento del prodotto nella catena di approvvigionamento secondo il principio di "un passo indietro" e "un passo avanti".

- Un passo indietro
  - nome e indirizzo della persona che ha fornito il prodotto
  - data di quando il prodotto è stato fornito
- Un passo avanti
  - nome e indirizzo della persona a chi è stato consegnato il prodotto
  - data della fornitura del prodotto

La documentazione deve essere conservata ed accessibile in Canada per un periodo di due anni sia o su supporto cartaceo o elettronico. Se su supporto elettronico, è possibile conservarla anche su server che non sono sul territorio canadese a condizione che sia accessibile dal Canada. La documentazione deve essere in inglese o francese e disponibile su richiesta della CFIA nell'arco di 24 ore o se necessario in tempi inferiori.

## MISURE PREVENTIVE

Il programma di controllo preventivo (PCP) è un documento scritto basato sui principi riconosciuti a livello internazionale dell'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Il documento deve essere preparato, mantenuto e implementato costantemente dall'impresa alimentare e descrive come sono controllati i rischi per un alimento e come sono soddisfatti i requisiti relativi alla protezione del consumatore come per esempio il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura.

Le imprese che già sottoscrivono a dei programmi come il QMPI (Quality Management Program for Importers) e il FSEP (Food Safety Enhancement Program) dovranno comunque rivederli e adattarli per soddisfare tutti i requisiti di controllo preventivo del SFCR.

Nel caso dell'importatore, il PCP descrive come sia l'importatore sia il fornitore estero si conformano ai requisiti preventivi di controllo della sicurezza alimentare. Per l'importatore si applicano in particolare le parti della sezione 89 del SFCR:

- 89 (1) (a) e (b) - descrizione delle misure di controllo della protezione del consumatore, dell'imballaggio e dell'etichettatura.
- 89 (1) (c) ( i ) - descrizione dei pericoli e delle misure di controllo associate.
- 89 (1) (c) ( vi ) - procedura per verificare l'efficacia del piano di controllo preventivo.
- 89 (1) (c) ( vii ) - documenti attestanti che il piano di controllo preventivo è stato implementato.
- 89 (1) (e) - documenti giustificativi per dimostrare le informazioni di cui sopra.
- 89 (4) - descrizione delle procedure di controllo della sicurezza alimentare e dei controlli dei fornitori esteri.

Per quanto concerne il fornitore estero (89 (4)) l'importatore deve includere nel PCP una descrizione delle assicurazioni ottenute dal fornitore estero, ovvero che

- Il fornitore estero ha implementato dei controlli preventivi uguali o superiori a quelli contenuti nel RSFC (articoli 47 a 81)
- Il fornitore estero ha implementato un sistema di sicurezza alimentare che soddisfa i requisiti del RSFC (89 (1) (c) (ad esempio un sistema basato sul Codex Alimentarius)

Il PCP dell'importatore deve confermare che il fornitore estero ha intrapreso le seguenti azioni:

- identificazione e analisi dei pericoli
- implementazione di misure di controllo
- determinazione dei punti critici di controllo (CCP)

Ai fini del PCP, l'importatore è tenuto ad verificare la veridicità delle informazioni secondo il metodo che reputa più adeguato:

1) L'importatore potrà scegliere di eseguire gli accertamenti autonomamente con verifiche sul posto. L'accertamento dovrebbe includere:

- identificare e documentare eventuali controlli preventivi messi in atto dal fornitore straniero; questi controlli preventivi dovrebbero essere coerenti con quelli indicati nelle sezioni da 47 a 81 della parte 4 del SFCR
- identificare e documentare eventuali CCP e descrivere i limiti critici per ciascuno
- documentare le procedure di monitoraggio per ogni CCP per garantire la conformità con i limiti critici

- documentare le procedure correttive quando i limiti critici non sono soddisfatti

2) L'importatore potrà ottenere dal fornitore estero (valutato da una terza parte internazionalmente riconosciuta) le informazioni. In questo caso, l'importatore dovrebbe chiedere al fornitore estero informazioni sul suo programma di certificazione di monitoraggio da parte di terzi, inclusa la prova che il programma comprende una valutazione dei CCP determinati dal fornitore, una descrizione dei limiti critici, procedure di monitoraggio per ogni CCP e procedure correttive quando i limiti critici non sono soddisfatti. L'importatore dovrebbe anche assicurarsi con l'ente di certificazione che il fornitore estero gode di una buona reputazione

3) L'importatore potrà ottenere le informazioni relative al punto 1 dal fornitore estero quando quest'ultimo è situato in un Paese che ha un accordo di riconoscimento sulla sicurezza alimentare con il Canada. Quando è in vigore un accordo sul riconoscimento della sicurezza alimentare, la CFIA riconosce i requisiti di sicurezza alimentare che si basano sui principi del Codex ai fini della sezione 89 (1) (c) (i) a (vii) del SFCR

- In questo caso, il programma di controllo preventivo dovrebbe includere la documentazione pertinente rilasciata dalle autorità competenti del paese che attesta che gli alimenti importati provengono da un fornitore estero residente in un paese dove è implementato un sistema di sicurezza alimentare riconosciuto dal Canada e che il fornitore gode di una buona reputazione.

Nel PCP l'importatore dovrà descrivere le misure che ha messo in atto per garantire che gli alimenti che importa siano conformi alle disposizioni applicabili in materia di protezione dei consumatori.

L'importatore dovrà quindi assicurarsi che l'alimento:

- sia conforme alle esigenze in materia di salubrità
- sia conforme alle norme, alle classificazioni, all'etichettatura in vigore in Canada
- sia conforme agli eventuali requisiti specifici che si applicano per determinati prodotti come i prodotti lattiero-caseari, le uova, i prodotti a base di uova trasformati, il pesce, i frutti e le verdure freschi

Ai sensi del SFCR, l'importatore alimentare dovrà quindi:

- Redigere, configurare e gestire un PCP, che dovrà essere mantenuto aggiornato
- Stabilire delle procedure di gestione dei richiami di prodotti (recall) e dei reclami e registrare le procedure di follow-up
- Registrare i dettagli delle azioni intraprese e informare la CFIA (i documenti relativi dovranno essere conservati per un periodo di due anni)
- Ottenere una licenza di importazione
- Assicurarsi che l'alimento importato sia preparato in condizioni igieniche simili o superiori a quelle in vigore in Canada
- Conservare i registri di tracciabilità

## SCADENZARIO

L'entrata in vigore della normativa è fissata al 15 gennaio 2019. Per tale data gli importatori dovranno soddisfare i requisiti relativi a:

- Licenze
- Programmi di controllo (PCP) e controlli preventivi
- Tracciabilità

Gli importatori dei prodotti seguenti devono conformarsi ai requisiti relativi a licenze, PCP e controlli preventivi, tracciabilità per il 15 gennaio 2019:

- Prodotti lattiero-caseari, uova e prodotti a base di uova trasformati, prodotti ortofrutticoli trasformati
- Pesce
- Carne
- Miele e prodotti dell'acero
- Frutta e verdura fresca (solo per licenze e tracciabilità)

Gli importatori di:

- Frutta e verdura fresca

devono conformarsi ai requisiti relativi ai programmi di controllo PCP e controlli preventivi il 15 gennaio 2020. Tuttavia, le imprese con un fatturato inferiore ai CAD 100.000 sono esenti dalla tenuta di un PCP.

Gli importatori di:

- Alimenti non trasformati utilizzati come cereali, olio, legumi, zucchero o bevande (Schedule 1)

devono conformarsi alla normativa entro il 15 luglio 2020 (il 16 luglio 2021 per le piccole imprese con fatturato inferiore a CAD 100.000, pari a Euro 66.000, e con meno di 4 dipendenti)

Gli importatori di:

- Additivi alimentari e bevande alcoliche

devono soddisfare i requisiti di tracciabilità entro il 15 luglio 2020, ma sono esenti da licenze, PCP e controlli preventivi.

Gli importatori di:

- tutti gli altri alimenti non compresi nelle categorie sopra elencate

devono conformarsi ai requisiti relativi alle licenze, ai programmi di controllo PCP e controlli preventivi e tracciabilità entro il 15 luglio 2020 (il 16 luglio 2021 per le piccole imprese con fatturato inferiore ai CAD 100.000 e con meno di 4 dipendenti)

## PRODOTTI BIOLOGICI

Con il SFCR la normativa relativa ai prodotti biologici (Part 13 del SFCR) è estesa ai prodotti dell'acquacoltura (con entrata in vigore 15 gennaio 2021)

La nuova normativa di riferimento: Organic Aquaculture Standard CAN/CGSB-32.312 Organic Production Systems – Aquaculture – General principles, management standards and permitted substances lists.

I prodotti certificati CAN/CGSB-32.310 Organic Production Systems – General principles and management standards potranno continuare a prevalersi del claim organic fino al 15 gennaio 2021.

Da notare che i prodotti dell'acquacoltura biologica non sono coperti dal regime di equivalenza di prodotti biologici in vigore tra Canada e altri paesi.

## EMENDAMENTI AL FOOD AND DRUG REGULATIONS (in vigore dal 14 dicembre 2021)

La nuova regolamentazione ha comportato degli emendamenti importanti al Food and Drug Regulations (FDR) che ha prevalenza sul SFCR, in materia di etichettatura per quanto concerne:

- tabella nutrizionale
- lista degli ingredienti
- coloranti alimentari

Gli emendamenti sono stati implementati da Health Canada, ma la CFIA è responsabile della loro applicazione.

Gli emendamenti sono entrati in vigore il 14 dicembre del 2016. Scaduto il periodo di transizione di 5 anni, a partire dal 14 dicembre del 2021, tutti i prodotti alimentari confezionati prodotti o importati dovranno essere conformi ai nuovi requisiti di etichettatura. Ricordiamo che tutte le informazioni obbligatorie riportate sulle etichette devono essere bilingue, in inglese francese.

### ➤ TABELLA NUTRIZIONALE

I principali cambiamenti riguardano:

- Valori della porzione
  - più coerenti
  - più realistici
- Facilità a trovare e leggere le informazioni su porzione e calorie
  - aumentata la dimensione del carattere
  - inserimento di una linea in grassetto sotto le calorie
- Revisione dei valori percentuali
- Inserimento di un nuovo valore giornaliero % per gli zuccheri totali
- Aggiornamento dell'elenco dei nutrienti
- Obbligo di indicare il potassio
- Cancellazione della notazione delle vitamine A e C
- Inserimento del valore in milligrammi (mg) di potassio, calcio e ferro
- Inserimento di una nuova nota nella parte inferiore della tabella relativa al valore giornaliero
  - 5% o meno è **poco**
  - 15% o più è **molto**

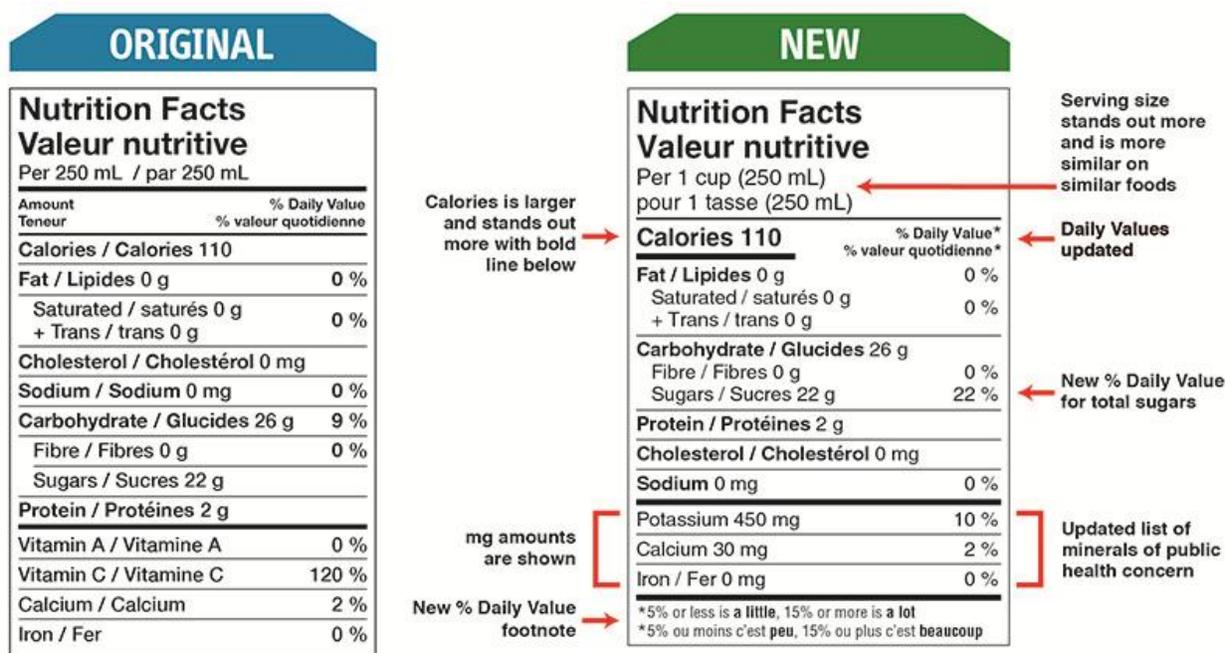


Figure 1: Esempio dei cambiamenti nella Tabella Nutrizionale

Giova ricordare che l'utilizzo combinato di tabelle nutrizionali di altri paesi non è permesso.

➤ LISTA DEGLI INGREDIENTI

I principali cambiamenti riguardano:

- Raggruppamento degli ingredienti a base di zuccheri (tra parentesi dopo il nome sugars / sucres) in ordine decrescente per peso
- Elenco dei coloranti alimentari con i loro nomi comuni
- Testo in caratteri neri su sfondo bianco o neutro
- Requisiti minimi di altezza dei caratteri
- Utilizzo di bullet o virgole per separare gli ingredienti
- Utilizzo di entrambe le lettere maiuscole e minuscole per gli ingredienti nella lista

Gli ingredienti devono essere dichiarati in ordine decrescente, compresi i componenti, allergeni, fonti di glutine e aggiunta di solfiti. I componenti sono indicati tra parentesi subito dopo l'ingrediente.

Le stesse regole di formato si applicano a qualsiasi affermazione "contiene" (Contains statement) che indica la presenza o la presenza potenziale di:

- allergeni alimentari
- fonti di glutine
- aggiunta di solfiti

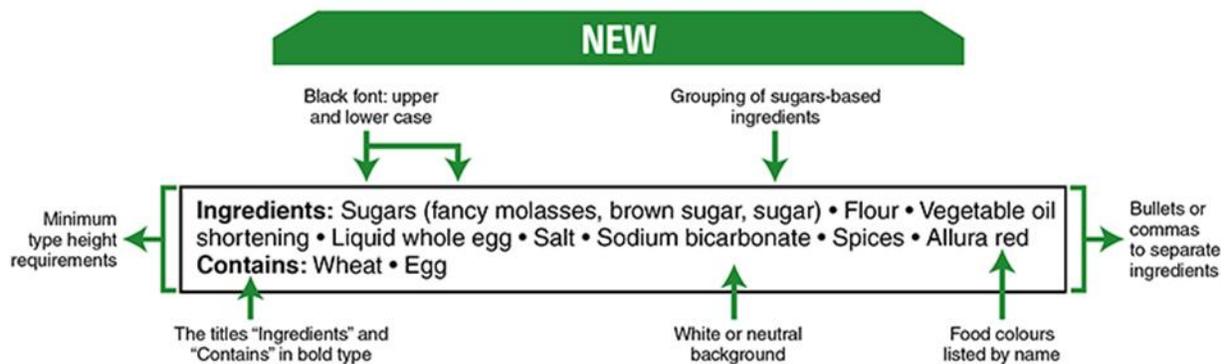


Figure 2: Esempio di lista degli ingredienti

➤ PORZIONI

In contenitori monodose

- Il valore della porzione sarà uguale al contenuto

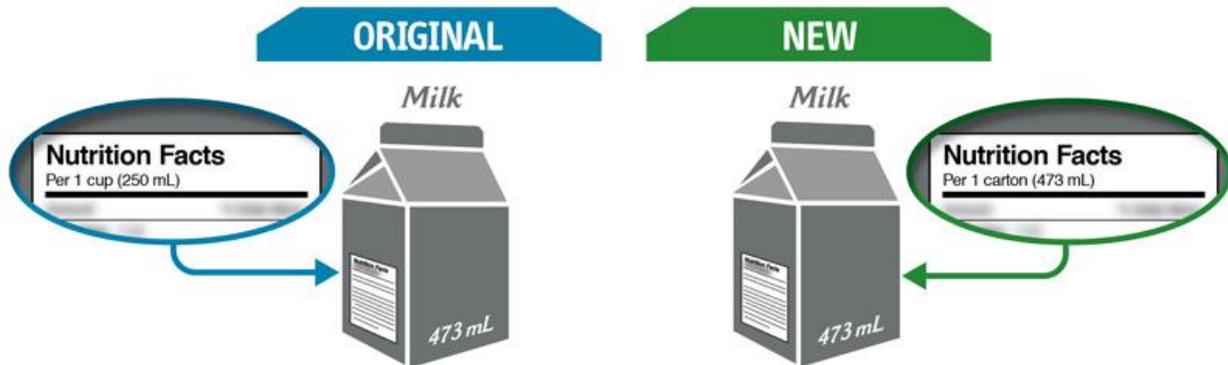


Figure 3: Esempio di porzione in contenitori monodose

### In contenitori multidose

Per gli alimenti che possono essere misurati viene utilizzato:

- Tazza
- Cucchiaino da tavola
- Cucchiaino da té

accoppiato con l'equivalente metrico in millilitri (mL) o grammi (g). I prodotti simili utilizzeranno la stessa quantità.

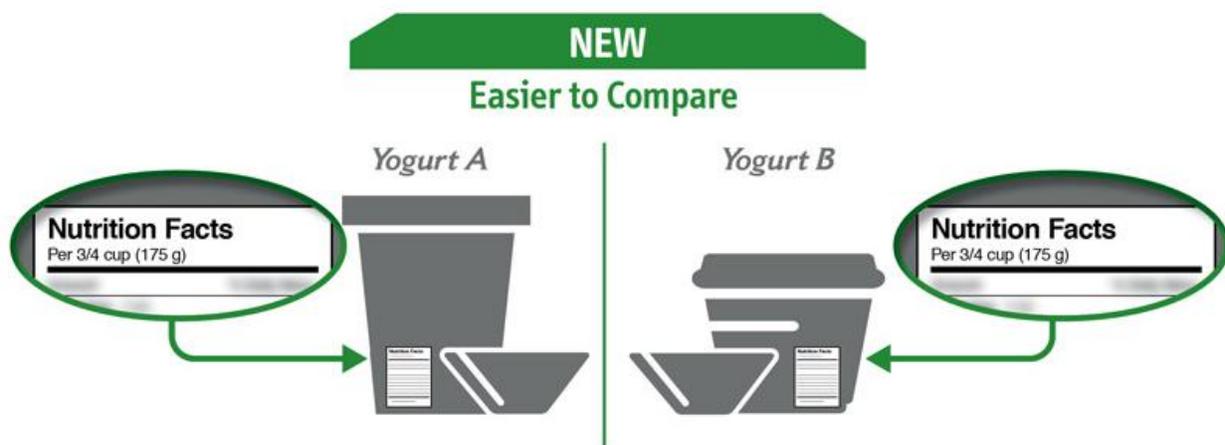


Figure 4: Esempio di porzione in contenitori multidose

### Alimenti in unità

Per gli alimenti che vengono confezionati in unità, i valori della porzione sono:

- Numero di pezzi
- Frazione dell'alimento

accoppiati con l'equivalente metrico in grammi (g), tenendo conto del peso, che nel caso dell'esempio deve essere + o - di 20 g.

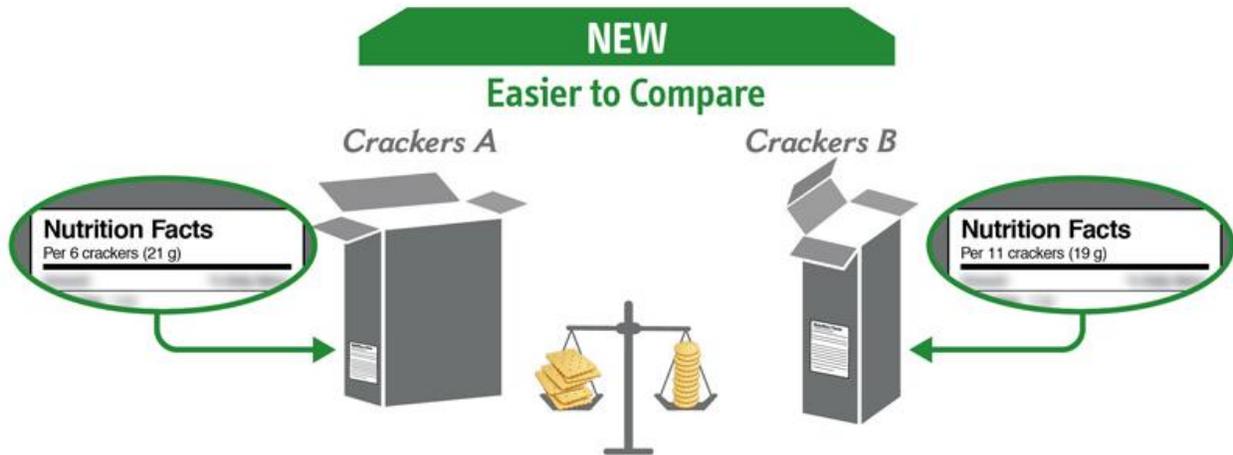


Figure 5: Esempio di porzione in unità

Per alcuni alimenti (come il pane a fette) la porzione rifletterà il modo in cui viene mangiata.



Figure 6: Esempio di porzione basata sul consumo

## NUOVA INDICAZIONE SULLA SALUTE (HEALTH CLAIM) PER FRUTTA E VERDURA FRESCA

Oltre alle affermazioni sul contenuto di nutrienti, come "Fonte di Vitamina C" e le dichiarazioni di riduzione del rischio di malattia, come "Una dieta sana ricca di verdure e frutta può aiutare a ridurre il rischio di alcuni tipi di cancro", una nuova indicazione sulla salute "Una dieta ricca di verdure e frutta può aiutare a ridurre il rischio di malattie cardiache" è ora consentita per la qualificazione di frutta e verdura fresca. Le condizioni per fare questo tipo di claim sono prescritte nelle tabelle seguenti B.01.513 e B.01.603, rispettivamente, del FDR.

### ALTRE AGENZIE GOVERNATIVE

Gli importatori di prodotti alimentare devono anche interfacciarsi, oltre che con la CFIA, con altre agenzie federali, come per esempio:

Canada Border Service Agency (CBSA) – Agenzia delle dogane

- Riscuote i dazi doganali e le tasse applicabili all'importazione e soprattutto verifica l'ammissibilità dei prodotti al punto di entrata applicando ai punti di ingresso le politiche e i regolamenti della CFIA. Amministra insieme a Global Affairs Canada (GAC) anche i programmi soggetti a Tariff Rate Quota (TRQ), come per esempio le importazioni di prodotti lattiero-caseari.

Canada Revenue Agency (CRA) – Agenzia delle entrate

- Rilascia il business number all'importatore (numero unico composto da nove cifre che identifica l'impresa) e gestisce i conti che le imprese hanno con l'amministrazione pubblica, come per esempio il programma di import-export (il numero di identificazione dell'importatore è composto da due lettere e quattro cifre collegate al business number dove le lettere identificano il programma: per esempio 123456789 RM 0001 rappresenta il business number, le lettere RM identificano il programma import-export, e le ultime cifre un numero sequenziale)

Global Affairs Canada (GAC) – Ministero degli esteri, del commercio e dello sviluppo

- Global Affairs Canada, tramite il Trade Controls Bureau, è responsabile del rilascio dei permessi di importazione per i prodotti listati nell'Import Control List (come per esempio i formaggi che sono soggetti a contingenti)



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

SAFE FOOD FOR CANADIANS REGULATIONS  
SFCR

**DÉLÉGATION COMMERCIALE D'ITALIE  
ITALIAN TRADE COMMISSION**

1000 RUE SHERBROOKE OUEST, BUR 1720  
MONTRÉAL, QUÉBEC CANADA H3A 3G4

TEL: +1 514 284.0265  
FAX: +1 514 284.0362

**montreal@ice.it**

480 UNIVERSITY AVENUE, STE 800  
TORONTO, ONTARIO CANADA M5G 1V2

TEL: +1 416 598.1566  
FAX: +1 416 598.1610

**toronto@ice.it**

[www.ice.gov.it](http://www.ice.gov.it)