

Dal 1° gennaio sono in vigore alcuni articoli di un regolamento comunitario

Nuove regole per alimenti più sicuri

Produttori e operatori del settore hanno obblighi precisi. Alla base di tutto c'è l'adozione degli strumenti utili per risalire a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione

di Rita Fontana* e Antonio Lauriola**

Dal 1° gennaio 2005 sono entrati in vigore alcuni articoli di un regolamento comunitario (178 /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. Questi articoli prevedono che in caso di eventuale rischio sanitario, i produttori attivino le procedure di ritiro del prodotto alimentare e del mangime interessato. **Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile l'obiettivo è la rintracciabilità (traceability nel testo inglese del Regolamento)**, definita come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione". Il principio di 'rintracciabilità', che ha finalità esclusivamente sanitarie, deve essere applicato a tutti i prodotti alimentari e mangimistici in modo da rendere efficaci le procedure operative di ritiro per prodotti potenzialmente dannosi per la salute del cittadino. In particolare, le imprese del settore sono obbligate ad adottare sistemi e procedure per la rintracciabilità degli alimenti; il singolo operatore è libero di scegliere gli strumenti e le modalità per giungere a tale obiettivo.

Tutto questo consente all'azienda, in caso di necessità, di ritirare o richiamare i prodotti. Testualmente, nell'articolo 19-comma 1, si legge "Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il

prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute".

Tra gli ulteriori obblighi c'è quello di una etichettatura che agevoli la rintracciabilità.

L'articolo 18 del regolamento (comma 4) impone che gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno, siano adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

Se arriva sul mercato un alimento dannoso per la salute

Cosa accade quando un operatore del settore alimentare è convinto di aver immesso sul mercato un alimento che può essere dannoso per la salute umana? Deve informare immediatamente le autorità competenti di quanto accaduto (articolo 19, Comma 3) e degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale. *Inoltre, non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto-alimentare.*

E il comma 4 dello stesso articolo aggiunge: *Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi pro-*



vocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Nel corso del 2004, inoltre, è stato approvato un gruppo di regolamenti, comunemente indicati come "pacchetto igiene" che sostituiranno, dal 1 gennaio 2006, le disposizioni comunitarie attualmente vigenti in materia di igiene delle produzioni e commercializzazione degli alimenti e fisseranno nuove regole anche per quanto riguarda l'attività di controllo delle Autorità competenti. La recente legislazione comunitaria individua e separa le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare. Da un lato è esaltato il concetto di "filiera" e di compartecipazione di tutti i soggetti interessati all'importazione, produzione e commercializzazione di un alimento fino al consumatore. Da un altro lato è esaltato il ruolo dell'Autorità sanitaria deputata al controllo ufficiale che deve verificare il rispetto da parte degli operatori degli obblighi loro imposti dalla legislazione alimentare, attraverso procedure di controllo, audit e ispezione.

*Responsabile Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**Responsabile Informo-Dipartimento Sanità Pubblica