

Rintracciabilità degli alimenti: è ora disponibile la versione in lingua italiana delle Linee Guida Comunitarie per l'applicazione del Regolamento CE 178/2002

Si tratta qui della GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEGLI ARTT. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20, del REGOLAMENTO (CE) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale, redatta ed approvata nella forma di "Conclusioni del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali" lo scorso 20 dicembre 2004.

1) Il presente documento intende aiutare tutti gli operatori della catena alimentare a meglio comprendere e ad applicare in modo corretto ed uniforme il regolamento. Esso non ha tuttavia alcun fondamento giuridico formale e **in caso di controversie l'interpretazione della legge rimane competenza della Corte di giustizia.**

2) Nell'ambito del presente documento saranno discussi i punti seguenti:

- **obblighi** (articolo 17);
- **rintracciabilità** (articolo 18);
- **ritiro, richiamo e notifica di alimentari e mangimi** (articoli 19 e 20) in relazione alle prescrizioni di sicurezza per gli alimenti ed i mangimi (articoli 14 e 15);
- **importazioni ed esportazioni** (articoli 11 e 12).

3) L'articolo 17, paragrafo 1 implica (..) una **responsabilità** degli operatori per le attività sotto il loro controllo conformemente alle norme generali di responsabilità secondo cui qualsiasi persona è responsabile degli oggetti e degli atti sotto il proprio controllo.

(...) Sebbene la prescrizione di cui all'articolo 17, paragrafo 1 sia direttamente applicabile a decorrere dal **1° gennaio 2005**, nella prassi la responsabilità degli operatori nel settore alimentare verrebbe chiamata in causa in caso di violazione di una prescrizione specifica della legislazione alimentare (e dalle norme relative alla responsabilità civile o criminale di cui al quadro normativo di ogni Stato membro).

(...) L'articolo 17 mira a:

- definire le responsabilità degli operatori del settore alimentare e distinguerle da quelle degli Stati membri,
- estendere a tutti i settori della legislazione alimentare il principio in base al quale **la responsabilità primaria di garantire la conformità alla legislazione alimentare, in particolare per quanto riguarda la sicurezza alimentare, ricade sugli operatori del settore alimentare.**

L'articolo non introduce un regime comunitario che disciplini l'attribuzione di responsabilità tra i diversi punti della catena alimentare.

(...) Ogni anello della catena alimentare deve prendere i provvedimenti necessari per **garantire la conformità alle prescrizioni della legislazione alimentare nell'ambito delle proprie attività**, applicando principi di tipo HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici da controllare) e altri strumenti simili.

4) (...) Il regolamento introduce la prescrizione relativa alla **rintracciabilità** con l'obiettivo particolare di garantire la sicurezza alimentare e facilitare il ritiro dal mercato di alimenti/mangimi non sicuri.

(...) A norma dell'articolo 18 gli operatori del settore alimentare devono:

- essere in grado di identificare da chi e a chi è stato fornito un prodotto;
- disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo, su richiesta.

Tale prescrizione deriva dall'**approccio "un passo indietro - un passo in avanti"** che per gli operatori del settore alimentare significa che:

- devono disporre di un sistema che consenta loro di **identificare i fornitori ed i clienti diretti dei loro prodotti**;
- deve essere stabilito un collegamento "fornitore—prodotto" (quali prodotti sono forniti da quali fornitori);
- deve essere stabilito un collegamento "consumatore - prodotto" (quali prodotti sono forniti a quali consumatori). Tuttavia, **gli operatori del settore alimentare non devono identificare i clienti diretti se si tratta dei consumatori finali.**

(...) L'articolo 18 è formulato in modo da porre l'accento sull'obiettivo e sui risultati auspicati. (...) L'elaborazione di [codici di condotta](#) (...) potrebbe contribuire a risolvere il problema.

(...) Escludere dal campo di applicazione della prescrizione i medicinali veterinari, i prodotti fitosanitari e i fertilizzanti. (...) [Le sostanze coperte](#) sono quelle destinate o atte a "entrare a far parte" di un alimento o di un mangime durante la sua produzione, preparazione o trattamento. Quindi sono coperti, ad esempio, tutti i tipi di ingredienti di alimenti e di mangimi, incluso il grano se è incorporato in un alimento o mangime, ma ad esclusione del grano utilizzato come semente per la coltivazione. (...) Nonostante la possibile migrazione involontaria dei suoi componenti negli alimenti, il materiale da imballaggio non rientra nella definizione di alimenti. (...) Il nuovo regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e il prossimo regolamento sull'igiene dei mangimi dovrebbero garantire, a decorrere dal 1° gennaio 2006, un collegamento tra alimenti/mangimi e medicinali veterinari e prodotti fitosanitari che colmerà questo vuoto, visto che gli agricoltori dovranno mantenere registri di questi prodotti.

(...) L'articolo 18 del regolamento è [applicabile agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare](#), dalla produzione primaria (animali destinati alla produzione di alimenti, raccolti), alla trasformazione di alimenti/mangimi, alla distribuzione.

(...) L'articolo 3, paragrafi 2 e 5 definisce [un operatore del settore alimentare](#) come "ogni soggetto pubblico o privato ... che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti/mangimi". [Le imprese di trasporto e di magazzinaggio](#), in qualità di operatori interessati alla distribuzione di alimenti/mangimi, sono coperte da questa definizione e sono tenute a conformarsi all'articolo 18. [Se il trasporto rientra tra le attività di un'impresa alimentare](#), l'impresa intera deve rispettare le prescrizioni dell'articolo 18. [Per l'unità di trasporto](#) può essere sufficiente il mantenimento di registri dei prodotti forniti ai clienti, poiché altre unità dell'impresa mantengono registri dei prodotti ricevuti dai fornitori.(...)

Le prescrizioni del regolamento in materia di rintracciabilità [non](#) hanno un [effetto extraterritoriale](#) all'esterno dell'UE. Questa prescrizione riguarda tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione nell'UE, ovvero dall'importatore fino alla vendita al dettaglio. L'articolo 11 (...) dispone che [gli alimenti/mangimi importati nella Comunità siano conformi](#) alle prescrizioni pertinenti della legislazione alimentare dell'UE. [Gli esportatori di paesi terzi](#) non sono legalmente obbligati a rispettare la prescrizione di rintracciabilità imposta nell'UE (ad eccezione dei casi in cui esistano accordi bilaterali speciali per alcuni settori sensibili o dove esistono prescrizioni giuridiche comunitarie, ad esempio nel settore veterinario).

L'obiettivo dell'articolo 18 è sufficientemente soddisfatto perché [la prescrizione è estesa all'importatore](#).

(...) È [prassi comune](#) tra alcuni operatori del settore alimentare nell'UE di richiedere ai partner commerciali di soddisfare le prescrizioni di rintracciabilità anche oltre il principio di "un passo indietro – un passo in avanti".

(...) - [L'operatore del settore alimentare deve essere in grado di identificare qualsiasi "soggetto" da cui riceve alimenti/materie prime](#). Tale soggetto può essere una persona fisica (...) o giuridica. Il considerando 29 dispone che un'impresa alimentare deve essere in grado di identificare almeno l'azienda che le ha fornito l'alimento/mangime o la sostanza che può far parte di un alimento/mangime.

Si ribadisce che il termine "fornisce" non va interpretato come la semplice consegna fisica dell'alimento/mangime o dell'animale destinato alla produzione di alimenti (...). L'identificazione della persona che consegna fisicamente il prodotto non è l'obiettivo di questa prescrizione; inoltre non sarebbe sufficiente a garantire la rintracciabilità in tutta la catena alimentare.

L'operatore del settore alimentare deve identificare solo le altre imprese (persone giuridiche) a cui fornisce i propri prodotti (esclusi i consumatori finali). La prescrizione di rintracciabilità è applicabile anche nel caso di commercio tra dettaglianti, ad esempio tra un distributore e un ristorante.(...)

(...) Gli operatori del settore alimentare devono essere incoraggiati a sviluppare sistemi di rintracciabilità interna adatti alla natura delle loro attività (trasformazione, magazzinaggio, distribuzione, ecc.). La decisione riguardante il livello di dettaglio della rintracciabilità interna va lasciata all'operatore e deve essere commisurata alla natura e alla dimensione dell'impresa.(...)

(...) **Qualsiasi altro sistema di identificazione di prodotti istituito da norme specifiche** può essere utilizzato per soddisfare la prescrizione di cui all'articolo 18, a condizione che consenta **l'identificazione dei fornitori e dei clienti diretti dei prodotti in tutte le fasi** di produzione, trasformazione e distribuzione.

Tuttavia, le prescrizioni in materia di rintracciabilità del regolamento sono prescrizioni generali e quindi sempre applicabili. Per determinare se le disposizioni settoriali riguardanti la rintracciabilità soddisfano le prescrizioni dell'articolo 18 è necessaria un'analisi dettagliata di tali disposizioni.(...)

5) (...) Ai fini dell'articolo 18 si considera (...) necessaria la registrazione delle informazioni seguenti.

Tali informazioni possono essere classificate in 2 categorie in base al livello di priorità.

- **La prima categoria di informazioni include qualsiasi informazione che va trasmessa alle autorità competenti in qualunque caso:**

- nome, indirizzo del fornitore, natura dei prodotti forniti,
- nome, indirizzo del cliente, natura dei prodotti forniti al cliente,
- data dell'operazione/consegna.

La registrazione della data dell'operazione/consegna è direttamente connessa alla registrazione delle altre due voci. Se lo stesso tipo di prodotto è fornito più volte ad un operatore del settore alimentare, la sola registrazione del nome del fornitore e della natura dei prodotti non soddisferebbe la prescrizione di rintracciabilità.

- **La seconda categoria di informazioni include informazioni supplementari che è consigliabile mantenere:**

- volume o quantità
- eventuale numero del lotto,
- descrizione dettagliata del prodotto (preconfezionato o sfuso, varietà di ortofrutticoli, prodotto grezzo o trasformato).

Le informazioni da registrare sono state scelte alla luce dell'attività del commercio alimentare (natura e dimensione dell'impresa) e delle caratteristiche del sistema di rintracciabilità.

Nel passato le crisi alimentari hanno dimostrato che la registrazione del percorso commerciale di un prodotto (mediante fatture a livello dell'impresa) non era sufficiente per rintracciare il percorso fisico dei prodotti. Quindi **è indispensabile che il sistema di rintracciabilità di ogni operatore del settore alimentare sia strutturato in modo da seguire il percorso fisico dei prodotti: l'impiego delle bolle di consegna (o la registrazione dell'indirizzo delle unità di produzione) garantirebbe una rintracciabilità più efficace.** (..)

(...) Le informazioni minime della prima categoria definita sopra devono essere immediatamente disponibili alle autorità competenti.

Le informazioni della seconda categoria devono essere disponibili entro un tempo ragionevole, con termini appropriati alle circostanze.(...)

(...) L'articolo 18 non prevede **un periodo minimo di conservazione dei registri.**

Generalmente ai fini fiscali i documenti commerciali vengono conservati per un periodo di 5 anni. Questo periodo quinquennale, applicato ai registri di rintracciabilità a partire dalla data di produzione o consegna, può essere considerato soddisfacente ai fini dell'applicazione dell'articolo 18.

Tuttavia, questa regola comune dovrebbe essere adattata in alcuni casi:

- per i prodotti senza specificazione del tempo di conservazione (p.es. il vino) si applica la regola dei 5 anni;
- per i prodotti con un tempo di conservazione superiore a 5 anni i registri vanno mantenuti per il periodo di conservazione più 6 mesi;

- per i prodotti altamente deperibili (p.es. frutta, verdura ed prodotti non preconfezionati) che hanno un tempo di conservazione inferiore a 3 mesi o per cui non è specificato un tempo di conservazione e che sono destinati al consumatore finale, i registri vanno mantenuti per un periodo di 6 mesi dopo la data di produzione o consegna.

Infine si deve tenere conto del fatto che, oltre alle prescrizioni di rintracciabilità di cui all'articolo 18 del regolamento, molte imprese alimentari sono soggette a prescrizioni più specifiche in termini di conservazione di registri (tipo di informazioni e periodo di conservazione). È compito delle autorità competenti garantire il rispetto di tali norme.(...)

6) Tutti gli operatori del settore alimentare (che importano, producono, trasformano, o distribuiscono alimenti) sono coperti dalle disposizioni dell'articolo 19, paragrafo 1 (**ritiro e/o richiamo e notifica**) e devono applicare dette disposizioni alle attività sotto il loro controllo e in proporzione alle loro responsabilità.

Anche i **dettaglianti** applicano l'articolo 19, paragrafo 1 poiché distribuiscono alimenti ai consumatori finali. Alcune delle loro attività possono avere ripercussioni l'imballaggio, l'etichettatura, la sicurezza o l'integrità degli alimenti. Inoltre in alcuni casi le attività di produzione o trasformazione sono effettuate nei negozi (ad esempio nei panifici).

Come già illustrato per l'articolo 17, il regolamento 178/2002 non influenza le normative nazionali che disciplinano la responsabilità degli operatori (civile, penale).

Va sottolineato che se un operatore ritira un materiale grezzo o un ingrediente sotto il suo controllo immediato perché non è conforme alle prescrizioni in materia di sicurezza alimentare, normalmente informa il suo fornitore di tale non conformità.

Una volta informato, il fornitore è in possesso di informazioni in base alle quali un alimento, che non è più sotto il suo controllo immediato, non risulta conforme alle prescrizioni in materia di sicurezza alimentare. Il fornitore applica pertanto le disposizioni relative al ritiro e alla successiva notifica del ritiro alle autorità competenti.

Se l'operatore ritiene che in base alle informazioni in suo possesso l'alimento possa causare danni alla salute, sono applicabili le disposizioni di cui all'articolo 19, paragrafo 3. Questa logica si applica anche ad altri casi simili, ad esempio se i controlli interni di un distributore comportano il ritiro di un alimento fornito da un produttore o da un'industria di trasformazione.

La cooperazione tra i diversi livelli della catena alimentare è necessaria per raggiungere gli obiettivi di cui all'articolo 19, paragrafo 1.(...)

