

# Rintracciabilità: strumento di sicurezza alimentare

Dottor Gabriella Conti  
BIOLOGA e NUTRIZIONISTA

## Introduzione

Il Decreto Legislativo 155/97 in tema di igiene delle produzioni alimentari recependo le direttive 93/43/CEE e 96/3/CE ha costituito una tappa importante per stabilire criteri di controllo della salubrità degli alimenti. Il decreto ha modificato radicalmente la disciplina dei controlli in campo alimentare: si è passati dalle misure retrospettive e repressive (ispezioni e campioni sul prodotto finito) a modelli preventivi spostando l'attenzione dal prodotto finito alla filiera produttiva (dall'acquisto delle materie prime, alla produzione, la distribuzione ed in fine il consumo degli alimenti). Il Decreto prevede la redazione di un piano (di autocontrollo) in cui, a seguito di una precisa identificazione del pericolo, vengono identificati il/i punti critici di controllo, cioè misure preventive da realizzare (e documentare) secondo frequenze e modalità assai rigide. Lo scopo è raggiungere la padronanza del processo o autocontrollo, cioè la "conoscenza di ciò che si deve fare per annullare o ridurre il pericolo".

Senza entrare in merito alle difficoltà (*spesso la norma è stata interpretata dagli operatori come un ulteriore onere burocratico e non mezzo per valorizzare la propria attività: **la produzione e il servizio offerto in sicurezza igienica***) che l'applicazione di una legge complessa ha creato nelle aziende di questo settore, dalle maggiori fino a quelle a conduzione familiare, a distanza di quasi sette anni dal suo recepimento da parte del nostro Paese, i risultati sembrano globalmente positivi. Nella maggior parte delle aziende i criteri dell'autocontrollo sono stati recepiti e sono state apportate modifiche per razionalizzare le linee di produzione, con una generale "sensazione" di maggior sicurezza igienica delle produzioni.

Ci si è resi conto tuttavia che il Decreto 155 presenta qualche carenza: alcuni aspetti trattati in modo troppo generico, altri per nulla considerati. Alcuni problemi infine si sono manifestati nel corso della sua attuazione.

## Tracciabilità

Mucca pazza, aflatossine nel latte, sughi e condimenti pericolosi perché contenenti un colorante potenzialmente cancerogeno (Sudan rosso 1). Sono solo alcune delle emergenze alimentari che, negli ultimi anni, hanno messo in discussione la sicurezza di quello che arriva sulle nostre tavole. Queste crisi hanno evidenziato l'impossibilità di rintracciare il percorso seguito da un prodotto e, quindi, di identificare con certezza l'origine del problema e risolverlo.

Con il regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, il legislatore ha inteso colmare qualche lacuna e precisare alcuni concetti.

Nell'articolo 18 vengono definiti i criteri della **rintracciabilità** degli alimenti che **deve essere applicata a tutte le fasi della filiera di produzione e trasformazione**, compresi gli animali destinati a diventare materia prima alimentare ed ai mangimi con cui vengono nutriti.

**Responsabili della tracciabilità sono sia i produttori di materie prime** che devono essere in grado di individuare chi abbia fornito un mangime o un animale, **sia i trasformatori che devono poter rintracciare i fornitori** di alimenti e ingredienti.

Entrambi (definiti globalmente *operatori alimentari*) **devono inoltre conoscere le imprese alle quali forniscono i loro prodotti**. La loro responsabilità non si esaurisce qui: sono infatti obbligati ad informare consumatori e autorità competenti nel caso che un prodotto da loro acquistato, lavorato o distribuito si riveli a rischio.

Tale regolamento rappresenta un riferimento fondamentale per l'evoluzione della legislazione alimentare in quanto introduce per la prima volta in maniera orizzontale, applicabile a tutta la produzione alimentare, produzione primaria compresa, lo strumento della rintracciabilità.

I settori in cui la rintracciabilità è già obbligatoria sono: carne bovina, pesce; Ogm e latte. Accanto alla normativa europea, c'è un sistema di rintracciabilità volontario italiano che le aziende possono scegliere di adottare o meno (è costituito da due norme elaborate dall'UNI - Ente Nazionale Italiano di Unificazione).

Prodotto	Norma	Applicazione
Carne bovina	Reg. CE 1760/2000	In vigore
Pesce	Reg. CE 2065/2001	In vigore
Ogm	Reg. CE 1830/2003	In vigore
Alimenti e mangimi	Reg. CE 178/2002	1 gennaio 2005
Latte	Decreto del 24/7/2003	In vigore
<b>Le norme volontarie</b>		
Rintracciabilità di filiera	UNI 10939 del 2001	
Rintracciabilità all'interno dell'azienda	UNI 11020 del 2002	

La misura rientra nel complesso apparato normativo costruito per garantire sempre più la sicurezza alimentare (Haccp, etichettatura, autorità alimentare...) e mettere in grado gli operatori economici e gli organi di vigilanza di effettuare pronti interventi in caso di emergenze e di rischio sanitario. Il provvedimento in oggetto è stato ulteriormente dettagliato dalle Linee guida che saranno diramate dal Ministero della Sanità, d'intesa con le Regioni e sentite le associazioni di categoria. Le Linee guida, ancora non pubblicate in GU, costituiscono il riferimento per la corretta applicazione della normativa che assembla e specifica meglio alcuni obblighi già previsti dalla vigente normativa sia in materia di sicurezza alimentare e autocontrollo, che fiscale e tributaria.

## **RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI. LINEE-GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N.178/02, IN VIGORE DALL'1.1.2005.**

Dal **1° gennaio 2005**, come è noto, sarà applicabile l'art. 18 del Reg. (CE) 28.1.2002, n.178, 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.

Tale regolamento rappresenta un riferimento fondamentale per l'evoluzione della legislazione alimentare in quanto introduce per la prima volta in maniera orizzontale, applicabile a tutta la produzione alimentare, produzione primaria compresa, lo strumento della rintracciabilità.

Detta norma dispone, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, la **rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.**

Il Regolamento comunitario è direttamente applicabile nel nostro Paese, senza che occorra l'approvazione di norme attuative.

Tuttavia, il Ministero della salute e le Regioni, di comune accordo, hanno predisposto un documento contenente le **linee-guida** ai fini della rintracciabilità, che saranno quanto prima ufficializzate e pubblicate in G.U.

Questo è uno **stralcio**, che consentirà un primo orientamento circa i nuovi obblighi.

### ***Responsabilità primaria***

#### **Obblighi**

*Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte . (articolo 17, comma 1)*

Il comma 1, dell'art 17 del Regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, come definiti all'art 3, punto 3 e punto 6 del Regolamento, a:

- garantire che gli alimenti e i mangimi da essi prodotti e/o commercializzati siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività;
- a verificare che tali norme siano soddisfatte;

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali, l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione e di verifica delle attività per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa

vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

### *Rintracciabilità*

#### **Responsabilità degli operatori**

*È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. (articolo 18, comma 1)*

Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competente.

*Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. (articolo 18, comma 2)*

*Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano. (articolo 18, comma 3)*

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare.

Appare necessario sottolineare che nei comma 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: “gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ...” e “gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito...”

Questa differenza permette di chiarire che, nel caso di ricezione di un prodotto da parte di un'impresa del settore alimentare o mangimistico, deve essere individuato anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima (es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.); invece per quanto riguarda la fornitura dei propri prodotti gli operatori sono obbligati a individuare le imprese a cui è stato ceduto un prodotto, un animale, un mangime ecc., escludendo in tal modo l'obbligo di individuazione del consumatore finale.

#### **Etichettatura e rintracciabilità**

*Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno, devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche. (articolo 18, comma 4)*

Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, e che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili per agevolarne la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia da norme specifiche.

### **Data di applicazione**

L'articolo 18 si applica a partire dal 1 gennaio 2005. A tale data le imprese dovranno aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18. Resta inteso che gli operatori del settore alimentare (per non essere assoggettati a responsabilità relativamente ai prodotti loro forniti prima del 1° gennaio 2005) dovranno dimostrare il possesso preesistente alla data di entrata in applicazione del Regolamento degli alimenti e materie prime detenuti per la vendita.

In ogni caso, le aziende del settore alimentare non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 1° gennaio 2005 da quelli introdotti successivamente a tale data.

### **Conservazione della documentazione**

Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che comunque, in assenza di precisazioni nel Regolamento, si ritiene non debba essere inferiore ai periodi di tempo sotto indicati:

- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti “da consumarsi preferibilmente entro ”;
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti “da consumarsi entro il”;
- i 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Su questi aspetti saremo più puntuali non appena il testo sarà pubblicato in G.U., quando sarà possibile stabilire una procedura condivisa con gli Organi di controllo.

### **Ritiro e richiamo dei prodotti**

#### **Obblighi relativi agli alimenti**

*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* .(articolo 19, comma1).

Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore alimentare nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un prodotto alimentare, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- (a) Identificare il prodotto;
- (b) Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/paesi);
- (c) Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- (d) Informare immediatamente l'A.U.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
- (e) Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- (f) Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;
- (g) Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica;

**L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto** (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).

## **Vendita al dettaglio e distribuzione**

*Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti. (articolo 19, comma 2).*

Il comma 2 dell'art. 19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un etichetta sul prodotto, ecc.. ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- 1- Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;

- 2- Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;
- 3- Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- 4- Collaborare nelle campagne di informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

### **Comunicazione di rischio/prodotto alle Aziende sanitarie locali.**

***Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e 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. (articolo 19, Comma 3)***

***Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito. (articolo 19, comma 4).***

I comma 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità competenti nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana. In particolare essi devono:

- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;
- Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

## GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA' E DOCUMENTAZIONE CORRELATA

Come già ricordato, il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito alla adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

### Gli operatori devono:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (ferma restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale); l'individuazione dell'impresa destinataria, dunque, può riguardare i grossisti e gli intermediari in genere, ma non i dettaglianti;
- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento.

### I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- 1- *individuare i fornitori diretti di materie prime*, di alimenti, di animali, di mangimi come definito all'comma 2 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);
- 2- *individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti* come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- 3- *mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti* le informazioni dei punti precedenti come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Come già precedentemente detto, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi .

### Rintracciabilità a monte. Individuazione dei fornitori.

Gli operatori devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

- **nominativo del fornitore** (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale, ecc.);
- **natura dei beni ricevuti** ( es. denominazione, presentazione, ecc.);
- **indicazioni riferite all'etichettatura o ad altri sistemi di identificazione** necessari ai fini dell'individuazione del prodotto ai sensi dell'art. 18, comma 4 (ad es. numero di lotto, ove previsto);
- altre informazioni previste da norme specifiche

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L., per poter procedere alle verifiche dell'efficacia del sistema di ritiro/ricambio, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono.

La mancanza di informazioni o di documenti impediscono una corretta rintracciabilità e diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro come definito agli art. 14 e 15.

### **Rintracciabilità a valle.**

Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti: ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es.: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:

- tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.);
- tutte le forniture/cliente;
- modalità/mezzo distribuzione

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio:

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax E-mail;
- disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura, il quale abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

E' inoltre opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare.

Per quanto riguarda le informazioni che devono essere rese disponibili ai fini della rintracciabilità dei prodotti, vale quanto già detto per la rintracciabilità a monte nel precedente capitolo.

### **Rintracciabilità interna.**

Uno dei punti più controversi e che ha suscitato numerose richieste di chiarimento è quello relativo all'obbligo, per gli operatori, di avere un sistema di "rintracciabilità interna".

E' auspicabile che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti; infatti, nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore, e l'operatore del settore alimentare non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/riciamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio, con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, ed

eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Peraltro l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto. Spetta quindi agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi che condividono lo stesso rischio sanitario.

Tuttavia bisogna considerare quanto disposto **all'art. 14 c. 6**: "se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio".

## **GLI OBBLIGHI PER IL SETTORE AGRICOLO**

Per le imprese agricole che producono le componenti del prodotto alimentare, l'applicazione risulta essere piuttosto semplice, poiché sono tenute a individuare, per quanto riguarda i fornitori, solo quelli che forniscono mangime: non sono quindi da individuare i fornitori, per esempio, di mezzi tecnici (fitofarmaci, concimi, sementi ecc.) poiché non entrano nel campo di applicazione del regolamento; dovranno essere invece individuati tutti i clienti a cui l'impresa agricola vende i prodotti ottenuti dal proprio ciclo produttivo agricolo.

Una considerazione a parte meritano le imprese agricole che trasformano, manipolano o confezionano prodotti alimentari, che se utilizzano componenti agricole del prodotto di provenienza extra aziendale devono comportarsi come qualsiasi industria agroalimentare e individuare pertanto i fornitori di dette componenti.

Il regolamento non segnala obblighi relativamente alla rintracciabilità interna e cioè alla possibilità di evidenziare i collegamenti tra materie prime e prodotti finiti, ma lascia le imprese libere di scegliere volontariamente strategie di rintracciabilità interna; è evidente che più le imprese saranno in grado di rintracciare all'interno del proprio ciclo produttivo, più riusciranno a individuare le responsabilità interne ed esterne al ciclo produttivo.

Il regolamento risulta essere quindi molto chiaro, ma rimane a livello generale nelle indicazioni di carattere operativo e questo sta preoccupando non poco gli operatori della filiera abituati a normative di solito specifiche e dettagliate.

Tale situazione è condivisa anche negli altri Stati membri dell'Unione Europea, tant'è che alcuni di essi stanno meditando di chiedere una proroga. In Italia molti sono in attesa di indicazioni che chiariscano esattamente cosa fare e come farlo, altri sostengono invece che qualsiasi ulteriore normativa non farebbe altro che accrescere i vincoli, complicando una situazione già difficile.

## **LINEE GUIDA A GENNAIO (ma non sono arrivate)**

Il Ministero della salute, recependo tale disagio, ha istituito un gruppo di lavoro per emanare linee guida «ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002».

Le linee guida che saranno pubblicate a gennaio 2005 hanno anche il compito importante di dare indicazioni agli organi di controllo territoriale, in modo da evitare confusioni, sovrapposizioni e cattive interpretazioni sulle eventuali sanzioni.

Le linee guida riporteranno indicazioni relativamente agli obblighi degli operatori e alla responsabilità in ordine all'applicazione della rintracciabilità. Di particolare riguardo saranno le linee relative al ritiro e al richiamo dei prodotti, che è un po' lo snodo critico del regolamento, per garantire il pronto intervento nel caso si manifesti un pericolo per la salute del consumatore. Saranno inoltre definite le indicazioni relative agli obblighi per il settore mangimistico come per qualsiasi prodotto alimentare umano.

Certamente la parte più importante riguarderà la gestione della rintracciabilità e la documentazione correlata, per cui è necessaria la massima chiarezza per raggiungere l'obiettivo operativo in assoluta aderenza al dettato regolamentare, anche in funzione dei relativi controlli ufficiali.

A tale proposito sarebbe auspicabile che venissero riportate indicazioni (check-list) utili ai controllori e anche ai vari operatori dell'agroalimentare che riportino con chiarezza gli obblighi previsti.

Il regolamento 178/2002 attiva pertanto un sistema di rintracciabilità adatto a individuare un pericolo che si sia manifestato nell'ambito di tutta la filiera agroalimentare, ma non specifica nulla rispetto a qualsiasi caratteristica del prodotto: **è un sistema per la sicurezza alimentare e tale rimane**, ma è un sistema che deve comunque cautelare il consumatore e metterlo in grado di fare delle scelte sicure. Tutta la filiera si deve adoperare perché questo accada, anche gli organi di controllo e chi li gestisce.

## Bibliografia

Albertini A., G. Menguzzato. *OGM: tracciabilità dei mangimi e degli alimenti*. Igiene alimenti & disinfezione. MO.ED.CO. Editore. Anno 21-2/2004.

Altroconsumo Informazione indipendente per i consumatori. ([www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it))

Boschetti L., M. Berveglieri. *Il controllo degli alimenti. Guida pratica per il personale tecnico di vigilanza*. Maggioli editore, 2001.

Edizioni L'Informatore agrario al sito [www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)

Federalimentare posizione approvata dal Consiglio Roma l 6 maggio 2003.

FIESA (Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione) lettera agli associati di Giuseppe Dell'Aquila sul sito [www.fiesa.it](http://www.fiesa.it).

Gargiulo E., P. Vitale, F. Aliberti. *Hazard Analysis and Critical Control Point (H.A.C.C.P.): note applicative*. Biologi italiani Gennaio 2004.

Magnano R. *L'informazione è "stampata" in etichetta*. Il Sole-24 ore-Dossier di Martedì 4 maggio 2004.

Rondini G. *Modifiche e innovazioni nella normativa europea alimentare a maggior tutela della salute del consumatore*. Igiene alimenti & disinfezione. MO.ED.CO. Editore. Anno 20-3/2003.

UNI: Norma UNI 11020 : 2002