

Dalla Terra alla tavola

Attuazione del Regolamento Europeo 178/2002

di *Graziano Guazzi*
g.guazzi@bollicine.it

Il Regolamento Europeo 178/2002 è lo strumento attraverso il quale il legislatore ha inteso codificare i principi della legislazione alimentare e armonizzare e razionalizzare all'interno della Comunità Europea, a difesa della salute pubblica, la gestione delle crisi alimentari, stabilendo gli obblighi di tutta la filiera che porta i prodotti "dalla terra alla tavola".

Responsabilità primaria

Il legislatore comunitario attribuisce esplicitamente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti coloro che sono coinvolti nell'importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi, ognuno relativamente alla parte di propria competenza (autocontrolli). E' evidente che chi si limita a commercializzare e/o a trasportare può essere considerato responsabile solo del mancato rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di detenzione e di trasporto. Esiste infatti un'esimente specifica prevista dalla l. 283/62 per che commercializza prodotti in confezioni originali in cui siano riscontrati vizi non rilevabili all'esterno o non conosciuti.

Regolamento 178/2002
Sul tema sono in corso di approvazione, da parte del Ministero della Salute, apposite Linee Guida dirette a fornire criteri applicativi e modalità di applicazione che possano assicurare, per quanto possibile, una omogeneità di valutazioni soprattutto da parte degli organi di vigilanza.

Rintracciabilità

Per garantire la rintracciabilità degli alimenti e facilitare l'eventuale ritiro e richiamo di quelli a rischio, il regolamento prescrive che da gennaio 2005 tutti gli operatori devono essere in grado di individuare **chi abbia fornito loro un alimento e le imprese** (sono quindi espressamente esclusi i consumatori finali) **alle quali lo hanno ceduto**, attuando specifici sistemi e procedure.

Ritiro e Richiamo dei prodotti

Chiunque abbia un **fondato dubbio** sulla conformità o sui requisiti di sicurezza di un alimento, ha la responsabilità e l'**obbligo di avviare tempestive procedure di ritiro e richiamo**, trasmettendo con efficacia e accuratezza tutte le informazioni utili sia all'A.S.L. territoriale che agli anelli a monte (i suoi fornitori) e a valle della filiera (i suoi clienti).

Sotto tale profilo il problema principale è l'esatta individuazione delle situazioni che impongono il ritiro o il richiamo. Mancando una qualificazione dei casi o dei criteri, il rischio di una poliedricità di interpretazioni circa gli stessi casi, è estremamente elevato.

Obblighi di risultato

Il regolamento, precisando i suoi obiettivi, pone dunque **inequivocabili obblighi di ri-**

(Bozza Linee Guida)
Le informazioni minime

- **Nominativo del fornitore/cliente (esempio, ragione sociale, luogo di provenienza/destinazione, punto di contatto con potere decisionale, numeri di telefono, fax, e-mail)**
- **Nominativo dell'eventuale trasportatore (esempio, ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono, fax, e-mail)**
- **Per quanto concerne i prodotti ricevuti/consegnati**
 - Numero e data documento di consegna
 - Natura dei beni ricevuti/consegnati (esempio codice assegnato dal fornitore, codice adottato all'interno, denominazione, natura, presentazione)
 - Indicazioni riferite all'etichettatura o altri sistemi di identificazione necessari all'individuazione (esempio codice del produttore, lotto ove previsto)
 - Altre informazioni previste da norme verticali.

E' inoltre opportuno che l'operatore abbia a disposizione l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio.

sultato, ma lascia la **massima libertà individuale nella scelta delle modalità e degli strumenti**, prescrivendo solo che siano efficaci ed efficienti.

Sistemi e Procedure

E' necessario chiarire che, pur nella libertà delle soluzioni, **il regolamento prescrive l'adozione di sistemi e procedure idonei a conseguire i risultati**. Questo significa che ciascun operatore dovrà definire, assegnando con chiarezza ruoli e responsabilità operative all'interno della propria struttura:

1. quali informazioni raccogliere;
2. i documenti a supporto;
3. i luoghi e i tempi;
4. i mezzi e le soluzioni informatiche (o cartacee);
5. il protocollo per la gestione delle emergenze.

Tali decisioni, unitamente ai fax-simili dei moduli utilizzati per le comunicazioni con A.S.L., i fornitori ed i clienti, dovrebbero essere chiaramente descritte su un "manuale interno". Dovrebbero, in quanto il regolamento non lo impone. D'altra parte risulta difficile capire come si possa affrontare con efficienza una crisi alimentare senza una preliminare strategia e pianificazione, di cui il manuale sarebbe un evidente testimonianza oltre che un'utile documentazione.

Contabilità di magazzino

Le informazioni minime sono normalmente gestite da ogni sistema informativo che contempli la contabilità di magazzino, che pertanto **potrebbe essere lo strumento adottato per la gestione della rintracciabilità**. E' tuttavia opportuno evidenziare le seguenti possibili complicazioni:

1. I dati anagrafici gestiti dalla procedura potrebbero essere scarsi;

2. I cicli contabili e gli azzeramenti stabiliti dalla procedura di magazzino (normalmente sono previste le chiusure e gli azzeramenti annuali) potrebbero essere incompatibili con i tempi di conservazione delle informazioni minime; In questo caso, la base dati della procedura di magazzino, dovrebbe essere periodicamente accodata in uno specifico archivio storico, il che richiede l'implementazione di nuove basi dati e funzioni software;

3. E' probabile che pur disponendo dei dati, la procedura di magazzino non preveda una stampa funzionale alla comunicazione dei dati, ossia che evidenzi con chiarezza tutti e solo i dati richiesti per il periodo in esame; se così è, dovrebbe essere implementata.

Lotto sì, lotto no

Nella IV Parte delle Linee Guida del Ministero della Salute, in corso di esame, vengono riepilogate le informazioni minime che dovrebbero essere messe a disposizione degli organi di controllo, senza nessun riferimento al lotto. Pare pertanto chiarito che il lotto o altri riferimenti a specifiche partite di prodotto, **per quanto auspicati** (anche delle stesse Linee Guida) per circoscrivere eventuali azioni di ritiro/richiamo, **non sono dati obbligatori**. Possiamo pertanto affermare che eventuali richieste della clientela di ricevere informazione dei lotti (o altri riferimenti idonei ad individuare la partita) consegnati sui documenti di consegna possono essere accolte sulla base di accordi volontari. Inoltre, la nostra ipotesi di utilizzare alla contabilità di magazzino come sistema e procedura per la gestione della rintracciabilità, viene confortata dall'affermazione che *"le informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo in tempi compatibili con la gestione degli allerta"*.

(Bozza Linee Guida) Tempi di conservazione delle informazioni

- 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.

Un po' più del minimo

Suggeriamo agli operatori che sono orientate all'adozione del sistema minimo la seguente soluzione:

1. verifica delle informazioni disponibili delle anagrafiche clienti, fornitori e trasportatori e implementazione di dati mancanti (che peraltro risultano utili anche nell'ordinaria gestione aziendale)
2. verifica delle informazioni disponibili nell'anagrafica articoli e implementazione dei dati mancanti (in particolare del codice articolo – EAN – assegnato dal produttore)
3. utilizzo della procedura di magazzino per la raccolta dei dati, in particolare:
 - a. registrazione delle bolle di entrata
 - b. emissione delle bolle di consegna
4. implementazione di una data base parallelo per l'archiviazione periodica dei dati
5. l'implementazione su questo data base di specifiche funzioni di report arricchite da efficaci funzioni di ricerca e filtro.

Per quanto concerne la problematica del lotto, vorremmo aggiungere le seguenti considerazioni.

Il codice prodotto assegnato dal produttore non consente di risalire al fornitore di una specifica partita quando le fonti sono diverse diverse. Non consente neppure di determinare con certezza se la merce presente da un cliente è uscita dal magazzino dell'operatore o da altra fonte. Pertanto, anche in relazione alle precisate responsabilità, **riteniamo conveniente registrare il lotto** (o la scadenza o altri riferimenti utili ad individuare la partita di merce) **all'entrata della merce**. Nel valutare questo suggerimento, si tenga presente che diversi fornitori si stanno attrezzando per riportare questi dati sul documento di consegna o su un allegato, il che rende meno difficoltosa la loro acquisizione (inizialmente l'operazione potrebbe essere limitata a questi fornitori). Così facendo, l'operatore non sarà in grado di documentare a chi sono stati consegnati i lotti, ma **avrà la certezza di quelli che sono transitati dal magazzino e le relative fonti**. Inoltre, un sistema così fatto può evolvere nel tempo verso la gestione dei legami lotti-clienti.

Controlli e sanzioni

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende ai fini della rintracciabilità, gli organi di controllo dovranno **verificare che siano soddisfatte le esigenze del regolamento in termini di efficacia rispetto l'obiettivo** da raggiungere, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate.

Le verifiche ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, il D.Lgs n.123/93, prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere

conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento, non soltanto in casi sospetti o di allerta conclamata, ma anche durante le attività ordinarie di carattere sistematico.

Più specificatamente, per quanto concerne l'art. 18, l'operatore deve **essere in grado di fornire le informazioni minime in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari**, anche a fronte di eventuali test preventivi di simulazione (che potrebbero essere confermati nella versione definitiva delle Linee Guida, anche se molto contestati dalle associazioni di categoria) che hanno lo scopo di valutare l'efficacia del sistema rispetto all'obiettivo da raggiungere, ma senza entrare nel merito

(Bozza Linee Guida)

L'intervento degli organi di controllo deve consistere nel :

- **verificare che l'operatore rispetti tutte la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare ;**
- **verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;**
- **verificare che, in presenza di rischio , ciascun operatore abbia attivato tutte le procedure previste;**
- **prescrivere agli le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento a rischio;**
- **prescrivere ed adottare, in caso di inadempienza, ogni iniziativa necessaria al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;**
- **sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli inadempimenti ed in particolare quelli riguardanti gli art.17-20 del Regolamento.**

delle scelte aziendali adottate. Qualora i sistemi e le procedure risultassero inefficienti, gli organi di controllo sono espressamente invitati a prescrivere il miglioramento e le azioni correttive.

In linea generale, fatte salve le specifiche previsioni sanzionatorie che saranno adottate con apposito provvedimento (che presumibilmente conterrà solo sanzioni amministrative), le determinazioni assunte in sede di controllo ufficiale dovranno comunque essere adeguate al contesto operativo e proporzionali alla gravità dei fatti riscontrati.

Sanzioni

Indipendentemente dall'esistenza, oggi, di sanzioni specifiche, la mancata adozione di sistema di rintracciabilità o la carente applicazione costituisce comunque una violazione per la quale possono essere utilizzate altre norme sanzionatorie vigenti dell'ordinamento. Di conseguenza, quanto meno al fine di poter dimostrare la propria buona fede, ogni operatore dovrà attivarsi sin da subito al fine di garantire, anche senza mezzi particolarmente sofisticati, ma comunque attraverso l'individuazione dei criteri e delle procedure da seguire, un'idonea risposta alle previsioni di cui al Reg. CE 178/02 nell'ottica della tutela della salute del consumatore