

La procedura di rintracciabilità

Autore:

In: Diritto civile e commerciale

Il tema della sicurezza alimentare negli ultimi anni ha assunto una crescente importanza correlata al verificarsi di eventi che hanno contribuito a ingenerare nei consumatori un diffuso senso di diffidenza verso l'affidabilità dei prodotti alimentari.

Il bisogno di garanzia deriva dall'impatto complessivo generato da differenti fonti di rischio per la collettività da attribuire all'impiego crescente di materie prime ai sempre più complessi processi tecnologici di produzione, di trasformazione e di conservazione delle derrate commestibili.

In questa prospettiva si inserisce la variegata normativa comunitaria, e nazionale, il cui filo conduttore è rappresentato dalla volontà di assicurare che i prodotti alimentari dispongano degli standard più elevati possibili di sicurezza.

Da questa esigenza nasce il **Libro Bianco**, presentato dalla Commissione Europea il 12 gennaio 2000, il cui principio ispiratore è il diritto del consumatore di poter ottenere informazioni, chiare e comprensibili, sulla qualità degli alimenti, sui loro ingredienti, sul rischio che taluni commestibili presentano per determinate categorie di persone nonché sugli standard di sicurezza a cui i produttori di alimenti debbono uniformarsi.

In altre parole, il cittadino ha il diritto ad approccio completo ed integrato concernente l'intera catena alimentare nelle sue diverse fasi.

Secondo il Libro Bianco, poi, una politica alimentare efficace, in termini di sicurezza per la generalità dei consumatori, non può prescindere dalla **rintracciabilità** dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti.

L'esigenza di garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari era stata avvertita, sia pure in forma

implicita, sin dalla **direttiva 93/43/CEE** del Consiglio delle Comunità Europee del 14 giugno 1993 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove si era sottolineato l'importanza che le imprese del settore alimentare individuino, nell'espletamento delle loro attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti; principio che è stato recepito in Italia dall'art. 3, comma secondo, del **D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155** ove "il responsabile dell'industria alimentare deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP".

La citata Direttiva ha imposto a tutte le attività industriali ed artigianali riguardanti i commestibili l'obbligo di predisporre un programma di autocontrollo basato sulla metodologia H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points).

L'indicata metodologia identifica, nei differenti stadi del processo produttivo di una derrata alimentare, i potenziali pericoli per la salute dei consumatori e definisce i mezzi necessari per neutralizzarli al fine di garantire la qualità microbiologica, fisica e chimica.

Tenuto conto dell'orientamento ispiratore del Libro Bianco è stato concepito il **Regolamento (CE) n. 178 approvato dal Parlamento Europeo e dal Consiglio il 28 gennaio 2002** che statuisce e individua i principi generali della legislazione del settore de quo, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

I principali obiettivi perseguiti dall'Unione Europea attraverso il regolamento n. 178/2002 possono essere così riassunti:

- a)**
superare l'eterogeneità delle legislazioni nazionali in materia di sicurezza alimentare;
- b)**
creare omogenee condizioni di concorrenza nel mercato comune (**art. 5**);
- c)**
tutelare gli interessi dei consumatori al fine di consentire loro di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano (**art. 8**);
- d)**
istituire un'Autorità europea per la sicurezza alimentare (**art. 22**).

Il Reg. (CE) 178/2002 fissa in cinque anni (2002 - 2007) il periodo utile entro cui ciascun Paese membro dell'UE è tenuto ad armonizzare la propria legislazione e i propri sistemi organizzativi agli indirizzi comuni.

Lo strumento più efficace in termini di sicurezza e garanzia per i consumatori introdotto dal Regolamento comunitario 178/2002 è rappresentato dalla procedura della **rintracciabilità**.

Detta procedura consiste nella possibilità di ricostruire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata ad entrare a far parte dello stesso attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (**articolo 3, punto 15 ove la rintracciabilità viene definita "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 ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"**).

Pertanto, gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti, a mettersi a disposizione delle Autorità competenti (**Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, Guida all'applicazione degli art. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale del 20 dicembre 2004**).

La procedura della rintracciabilità rende chiaro e trasparente il percorso seguito da un alimento e, identificando i soggetti coinvolti nel passaggio dell'alimento dal produttore al consumatore finale, consente che siano agevolmente riconoscibili le specifiche responsabilità.

In conclusione, è chiara la volontà del Legislatore europeo di garantire la trasparenza e la chiarezza nella produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti commestibili.

Avv. Alessandro Villa

a.villa@pintucci.it

<https://www.diritto.it/la-procedura-di-rintracciabilita/>