



REGIONE TOSCANA
GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 31-10-2005 (punto N. 27)

Delibera

N .1073

del 31-10-2005

Proponente

ENRICO ROSSI

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

Pubblicita'/Pubblicazione: Atto soggetto a pubblicazione integrale

Dirigente Responsabile: Andrea Leto

Estensore: Elisa Scopetani

Oggetto:

Linee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi con finalità di tutela della salute pubblica

Presenti:

CLAUDIO MARTINI

MARINO ARTUSA

AMBROGIO BRENNIA

RICCARDO CONTI

AGOSTINO FRAGAI

FEDERICO GELLI

MARCO MONTEMAGNI

ENRICO ROSSI

GIANNI SALVADORI

GIANFRANCO SIMONCINI

MASSIMO TOSCHI

Assenti:

ANNA RITA BRAMERINI

SUSANNA CENNI

MARIA CONCETTA ZOPPI

ALLEGATI N°: 1

ALLEGATI:

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>	<i>Riferimento</i>
A	Si	Cartaceo+Digitale	Linee guida

STRUTTURE INTERESSATE:

<i>Tipo</i>	<i>Denominazione</i>
Direzione Generale	DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

Note:

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;

Rilevato che, tra i principi e definizioni comuni per la legislazione alimentare, il regolamento (CE) n. 178/2002 prevede la rintracciabilità, intesa come 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, trasformazione e distribuzione;

Visto il D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 recante attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;

Considerato che numerose direttive, variamente attuate nell'ordinamento italiano, dettano norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica per la produzione e la commercializzazione dei prodotti di origine animale;

Visto il D.Lgs. 13 aprile 1999, n. 123 recante attuazione della direttiva 95/69/CE che fissa le condizioni e le modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti e intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali;

Visto il D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 che attua la direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

Visto il D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223 che attua le direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE, relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale;

Visto il D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni, recante attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Considerato che i regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio:

- n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- n. 183/2005 del 10 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

aggiornano e rifondono le citate direttive, provvedendo ad abrogarle - anche attraverso l'apposita direttiva 2004/41/CE del 21 aprile 2004 - a partire dal 01 gennaio 2006;

Considerato che la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi prevista dal regolamento (CE) n. 178/2002 è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti in conformità alla legislazione alimentare;

Considerato, altresì, che la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi ha lo scopo di consentire alle Autorità incaricate del controllo ufficiale di disporre di tutte le informazioni necessarie ai fini dell'attivazione di procedure di ritiro o richiamo degli stessi dal circuito commerciale, qualora ritenuti non conformi ai requisiti igienico - sanitari stabiliti dalla legislazione alimentare;

Posto che nell'attuazione del principio di rintracciabilità sono coinvolti non soltanto gli operatori della filiera alimentare, responsabili per l'adozione delle previste procedure nelle fasi di competenza, ma anche le Autorità di controllo, incaricate di verificarne il rispetto mediante procedure di controllo, audit ed ispezione;

Ritenuto che l'interpretazione uniforme delle norme in materia di rintracciabilità da parte dei soggetti coinvolti costituisca presupposto essenziale affinché non abbiano luogo disparità di comportamento che potrebbero influire negativamente sulla concorrenza tra le imprese, sui costi a loro carico, nonché sulla corretta applicazione dei provvedimenti sanzionatori;

Visto l'accordo tra il Ministro della salute ed i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, sancito il 28 luglio 2005, sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002;

Considerato che tale documento indica criteri interpretativi condivisi delle norme in materia di rintracciabilità, nonché modalità operative per una loro corretta attuazione;

Ritenuto necessario, per le finalità sopra esposte, recepire le indicazioni di cui al citato accordo e darvi attuazione, mediante opportuni indirizzi, sull'intero territorio regionale;

Considerato, inoltre, che l'attuazione del citato accordo contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo della sicurezza alimentare fatto proprio dal Piano sanitario regionale 2005-2007, approvato con deliberazione del Consiglio regionale del 16 febbraio 2005, n. 22 (punto 3.2.12);

Visto l'allegato A, "Linee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi con finalità di tutela della salute pubblica", facente parte integrante del presente provvedimento

A VOTI UNANIMI

DELIBERA

1. di recepire l'accordo tra il Ministro della salute ed i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, sancito il 28 luglio 2005, sul documento recante "Linee guida per la rintracciabilità di alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002;
2. di dare attuazione al citato accordo mediante gli indirizzi contenuti nell'allegato A, "Linee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi con finalità di tutela della salute pubblica", facente parte integrante del presente provvedimento.

Il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione ai sensi dell'art. 2, comma 3 della legge regionale 18/96.

In ragione del particolare rilievo del provvedimento, che per il suo contenuto deve essere portato a conoscenza delle generalità dei cittadini, se ne dispone la pubblicazione per intero, unitamente all'allegato, sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA
IL DIRETTORE GENERALE
VALERIO PELINI

Il Dirigente Responsabile
ANDREA LETO

Il Dirigente Responsabile
EMANUELA BALOCCHINI

Il Direttore Generale
ALDO ANCONA

Linee guida relative alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi con finalità di tutela della salute pubblica.

Premessa

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con il Libro Verde sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12 gennaio 2000, hanno effettuato una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- aumento del grado di sicurezza degli alimenti, attraverso la copertura legislativa di tutte le fasi della filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione (“dal campo alla tavola”);
- identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare;
- semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore.

Il primo passo di tale revisione è rappresentato dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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.

Il processo è proseguito nel corso del 2004 con l'approvazione di un gruppo di regolamenti (il c.d. “pacchetto igiene”) che sostituiranno, dal 01 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, esaltando, da un lato, il concetto di filiera e di compartecipazione dei soggetti coinvolti nelle varie fasi della stessa, fino al consumatore; dall'altro, quello 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 ed ispezione.

Lo stesso regolamento (CE) n. 178/2002 (d'ora innanzi soltanto regolamento) si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo possano avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle procedure di ritiro e richiamo del prodotto alimentare o del mangime, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la “rintracciabilità” (*traceability*), definita all'art. 3, punto 15 del regolamento 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 cui obbligo e modalità generali di attuazione sono stabiliti negli articoli da 17 a 20 del regolamento.

La rintracciabilità di alimenti e mangimi è operativa dal 1 gennaio 2005.

Il regolamento, pur essendo direttamente applicabile, necessita di una lettura per quanto possibile uniforme tra Autorità sanitarie competenti, organi di controllo ed operatori del settore, al fine di evitare disparità di comportamento che potrebbero ripercuotersi su una corretta ed uniforme applicazione della normativa, sui costi e sulla concorrenza tra le imprese nonché sull'applicazione di provvedimenti sanzionatori.

A tal fine, ferma restando la possibilità che a livello comunitario venga presentato un documento che, per quanto concerne la rintracciabilità a fini sanitari, armonizzi i comportamenti delle Autorità competenti dei singoli Stati membri, o che vengano adottate decisioni specifiche come previsto dall'art. 18, comma 5 del regolamento, si ritiene opportuna l'approvazione delle presenti linee guida per la rintracciabilità di alimenti e mangimi.

In virtù della legislazione vigente, tutti gli operatori del settore alimentare sono già da tempo tenuti alla predisposizione ed attuazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (identificazione dei pericoli, analisi dei rischi ed individuazione dei punti critici di controllo), nonché all'attivazione delle procedure di ritiro dal mercato dei prodotti che possono presentare un rischio per la salute dei consumatori.

Per quanto riguarda il settore dei mangimi, il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi, prevede l'attuazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'analisi del rischio e dei punti critici di controllo (HACCP) nel settore dei mangimi, dalla produzione primaria, fino all'immissione sul mercato o all'esportazione.

Le disposizioni concernenti l'obbligo della rintracciabilità costituiscono per il settore alimentare e mangimistico un'integrazione delle procedure aziendali di gestione del rischio sanitario, unitamente all'insieme delle procedure per il ritiro del prodotto, nel caso in cui un rischio si sia evidenziato. Per altro verso, garantiscono alle Autorità di controllo una solida base di informazioni per il rintraccio del prodotto e l'individuazione delle responsabilità.

1. Obiettivi

Le presenti linee guida, alla luce degli articoli 17, 18, 19, e 20 del regolamento ed in funzione dell'obiettivo del capo IV del regolamento stesso (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza), mirano a fornire indicazioni:

- agli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme in materia di rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;
- agli organi del Servizio Sanitario Regionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti.

Gli articoli 17, 18, 19, 20 stabiliscono l'applicazione del principio di rintracciabilità a tutti i prodotti alimentari e mangimistici, in modo da rendere efficaci ed efficienti le procedure di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, o che si ha motivo di ritenere tali, al fine di poter conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In definitiva, nel perseguire l'obiettivo della rintracciabilità e nell'impostare le relative procedure operative e di controllo, occorre tener conto della loro finalità esclusivamente sanitaria.

2. Riferimenti normativi

Si riportano di seguito i principali riferimenti normativi in materia di rintracciabilità:

- regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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;

- D.Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997, Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, Attuazione della direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, Applicazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, e successive modifiche.

A partire dal 01 gennaio 2006 diventano applicabili i seguenti regolamenti:

- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

3. Definizioni

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee guida si richiamano le definizioni di cui agli articoli 2 e 3 del regolamento ed in particolare:

Alimento o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;

Mangime o “alimento per animali”: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Rintracciabilità: 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;

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'Autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

Ritiro del mangime: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'Autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi;

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

Informazione al consumatore: informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1 del regolamento, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o in alternativa delle modalità di richiamo dell'alimento;

Autorità competente: il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e delle verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità, nonché per l'adozione dei procedimenti per fini di salute pubblica ed il Ministero delle politiche agricole e forestali per le materie di propria competenza, anche per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

4. Responsabilità primaria

4.1 Il comma 1, dell'art. 17 del regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi 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;
- verificare che tali norme siano soddisfatte.

Tale disposizione 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 fase di propria competenza, attraverso un sistema efficace di autocontrollo che consenta di verificarne la conformità rispetto alle disposizioni vigenti.

Essa, inoltre, ha chiarito che gli obblighi del produttore non si limitano, relativamente alle garanzie sanitarie, alla sola effettuazione dell'autocontrollo, già previsto dalla direttiva 93/43/CEE e da direttive specifiche (c.d. "verticali") per i prodotti d'origine animale. Infatti, con l'applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 gli obblighi e le responsabilità previste dal comma 1 dell'art. 17 del regolamento sono estesi anche al settore della produzione primaria.

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 sia conforme 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 (ad esempio, temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

5. Rintracciabilità

5.1 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.

Nelle disposizioni successive 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, nonché di fornire adeguate informazioni all'Autorità competente.

I comma 2 e 3 prevedono che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare (rintracciabilità c.d. a monte e a valle). Tuttavia, appare necessario sottolineare che, mentre ai sensi del comma 2 *“gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito...”*, ai sensi del comma 3 *“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 l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: ad esempio, il raccogliitore di funghi o il pescatore) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; invece, quando detto operatore fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese – non invece il singolo consumatore finale - a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime.

Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale garantire la rintracciabilità dell'alimento soltanto a monte, all'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i comma 1 e 2 dell'art. 18, ma non il comma 3.

5.2 Pur prevedendo espressamente il regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni, ad esempio, confezionando o aggregando materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e la destinazione di ciascuno di essi o dei relativi lotti.

Infatti, nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore o per gli animali e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi 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/richiamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio, con conseguente aumento delle ripercussioni commerciali, maggior dispendio di risorse economiche sia private che pubbliche ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da verifiche supplementari effettuati dalle Autorità di controllo.

Pertanto 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 da ritirare.

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, comma 6 del regolamento: *“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”*. Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15, comma 3.

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

5.4 I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di procedure autonome di rintracciabilità quando operano come soggetti indipendenti.

Possono omettere di dotarsi di autonome procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda che assolva essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'Autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'Autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e deposito conto terzi (frigoriferi e non) i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets - ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del regolamento, questi devono registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;
- all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le citate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/richiamo.

5.5 L'articolo 18 è divenuto applicabile dal 1 gennaio 2005. A tale data le imprese devono 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 e dei mangimi devono dimostrare il possesso preesistente alla data d'entrata in applicazione del regolamento di alimenti, materie prime, additivi, mangimi stoccati.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 1 gennaio 2005 da quelli introdotti successivamente a tale data.

5.6 Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche (ad esempio, di natura sanitaria o fiscale), le informazioni di cui ai comma 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 indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- 3 mesi per i prodotti freschi (ad esempio, prodotti di panetteria o pasticceria ed ortofrutticoli);
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti “da consumarsi entro il”;

- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti “da consumarsi preferibilmente entro”;
- 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.

Devono essere conservate sia le informazioni, sia le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

6. Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari

6.1 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.

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’Azienda 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 motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a 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.

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).

6.2 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, il riconfezionamento, la porzionatura, l’etichettatura; in particolare questi operatori, nell’ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- a) ritirare dal mercato i prodotti di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell’Azienda U.S.L. competente;
- b) ritirare dal mercato, informandone il fornitore e l’Azienda U.S.L., 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 Azienda U.S.L.;
- c) collaborare con l’azienda alimentare di produzione, trasformazione, con il fornitore e con l’Azienda U.S.L. competente ai fini del rintraccio dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;

- d) collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

6.3 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 dannoso per la salute umana. In particolare essi devono:

- a) informare immediatamente l'Azienda U.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;
- b) mettere a disposizione dell'Azienda U.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- c) collaborare con le Aziende UU.SS.LL. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

7. Ritiro e richiamo dei mangimi

7.1 Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza.

Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra sicurezza per la salute umana o animale, l'operatore del settore dei mangimi, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- a) provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- b) informare immediatamente l'Azienda U.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
- c) informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
- d) attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- e) informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata 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 all'utente.

L'informazione all'utente del mangime deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta).

7.2 Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, il riconfezionamento, la porzionatura, l'etichettatura; questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- a) procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'Azienda U.S.L. competente;
- b) procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore;

- c) collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione, con il fornitore e con l'Azienda U.S.L. competente ai fini del rintraccio dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- d) collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

7.3 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 Aziende UU.SS.LL. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica; in particolare essi devono:

- a) informare immediatamente l'Azienda U.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del mangime;
- b) mettere a disposizione dell'Azienda U.S.L. tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- c) collaborare con l'Azienda U.S.L. riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che hanno fornito.

8. Gestione della rintracciabilità e documentazione correlata

8.1 Il regolamento fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'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. In particolare gli operatori devono:

- a) 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);
- b) 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:

- a) individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito al comma 2 dell'art. 18 del regolamento (rintracciabilità a monte);
- b) 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);
- c) mettere a disposizione delle Aziende UU.SS.LL. territorialmente competenti le informazioni di cui ai punti precedenti, come definito ai comma 2 e 3 dell'art. 18 del regolamento.

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.

8.2 Al fine di dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime, gli operatori devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni:

- nominativo del fornitore (ad esempio: sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime o animale);
- natura dei beni ricevuti (ad esempio: denominazione, presentazione);
- indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (ad esempio: partita, lotto, consegna);
- altre informazioni previste da norme specifiche.

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle Aziende U.U.S.S.L.L., per poter procedere alle verifiche dell'efficacia delle operazioni di ritiro/richiamo, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono; esse diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro, come stabilito agli articoli 14 e 15.

8.3 Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti. A tal fine, 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 (ad esempio: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri di carico/scarico) idoneo all'individuazione di:

- tutti i clienti (ad esempio: ragione sociale, indirizzo, numero di telefono, numero di fax, indirizzo e-mail);
- tutte le forniture per cliente;
- modalità e mezzo di distribuzione.

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti è raccomandabile la raccolta, anche in forma di 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 indirizzo e-mail;
- la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che 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' opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione, inoltre, l'indirizzo, numeri di telefono e fax della Azienda U.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.

Anche per quanto riguarda i trasportatori, è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati con tutte le informazioni necessarie, quali ad esempio:

- nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- numero di telefono, numero di fax, indirizzo e-mail.

Le informazioni che devono essere rese disponibili alle competenti Autorità di controllo, ai fini della rintracciabilità dei prodotti, sono quelle di cui al precedente punto 8.2.

8.4 Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio, nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento) si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo.

8.5 Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi procedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, clienti/prodotto consegnato e, per quanto possibile, le procedure interne di rintracciabilità.

9. Ritiro e richiamo di un prodotto

9.1 L'obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi volti ad escludere che un determinato alimento o mangime che può costituire un rischio per la salute umana o animale possa esplicare i suoi effetti.

Nel caso in cui il ritiro/richiamo debba esser effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o coinvolga la sicurezza dei mangimi, deve essere data immediata comunicazione al competente servizio dell'Azienda U.S.L.

Il successo del ritiro/richiamo degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche. La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'effettuazione di un piano testato di ritiro/richiamo può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.

Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità sanitaria territorialmente competente e può esser gestito direttamente dall'azienda all'interno del proprio sistema di qualità.

La responsabilità delle azioni di ritiro/richiamo di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative, adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.

9.2 Gli operatori del settore alimentare e mangimistico, coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende UU.SS.LL..

Qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.

9.3 La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio per telefono); ad essa deve seguire comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto.

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale: essa, infatti deve dare l'immediata percezione dell'urgenza, riportando la dicitura: "Urgente: ritiro del prodotto" o "Urgente: richiamo del prodotto".

9.4 La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo rientra nelle responsabilità degli operatori. L'Autorità sanitaria competente valuta, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro/richiamo dell'alimento o mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva, nel caso di gestione delle procedure non idonea.

L'operatore deve informare l'Autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.

9.5 L'operatore del settore alimentare, nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l'informazione sia tempestiva e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.

Anche il dettagliante o il laboratorio di preparazione/trasformazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (attraverso, ad esempio, affettatura, porzionamento, controllo delle temperature), nel caso in cui sia loro ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato/trasformato, devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

Le modalità di diffusione dell'informazione possono essere graduate in funzione della rete di distribuzione (si potrà ricorrere, ad esempio, a comunicati stampa diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione).

10. Controllo ufficiale, verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitarie

10.1 L'intervento degli organi di controllo deve consistere nel:

- a) verificare che chi importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi rispetti tutte le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
- b) verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;
- c) verificare, nel caso in cui un alimento o un mangime non risponda, o si abbia motivo di ritenere che non risponda, ai requisiti di sicurezza, definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15 del regolamento, che ciascun operatore, per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli da 18 a 20;
- d) prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza;
- e) adottare, in caso di mancato ritiro/ricambio del prodotto da parte dell'operatore, ogni iniziativa necessaria al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;
- f) sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare l'art. 17.

Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività devono verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite all'importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi, come previsto dall'art. 17, nonché il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 18 a 20.

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 rispetto al raggiungimento dell'obiettivo, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria, come detto, spetta all'operatore.

10.2 Le verifiche da parte degli organi di controllo del Sistema Sanitario Regionale sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, si richiama il D.Lgs. 123/1993 che, all'art. 2, definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Pertanto, finché rimane in vigore il citato D.Lgs. 123/1993, esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto dagli articoli 18 e 19 del regolamento; per quanto riguarda l'art. 20 si fa riferimento invece al D.Lgs. 223/2003 relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.

Gli organi incaricati del controllo, ai sensi del citato art. 2 del D.Lgs. 123/1993, possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame, dandone menzione nel verbale di ispezione.

Tali prerogative non riguardano soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell'ambito di emergenze sanitarie, ma anche le attività ordinarie di carattere sistematico così come previsto dall'art. 3 del citato decreto legislativo. D'altra parte, la norma richiamata prevede che le persone

fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.

A fronte dell'ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti, gli organi di controllo, fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali, sono tenuti all'osservanza del segreto professionale.

Per effetto della normativa vigente e del regolamento (CE) n. 178/2002, i responsabili di industrie alimentari e mangimistiche che, a seguito dell'autocontrollo, constatino che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute devono:

- a) provvedere al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili;
- b) informare le Autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.

E' opportuno che il controllo ufficiale si svolga sulla base di un protocollo d'intervento predefinito, che indichi le informazioni minime esigibili da parte delle Autorità competenti, in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.

In sintesi, il regolamento (CE) n. 178/2002 pone l'obbligo a carico degli operatori di adottare sistemi e procedure per individuare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita. Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'Autorità pubblica sono, pertanto, le seguenti:

- natura e quantità della materia prima;
- nome e recapito dei fornitori;
- data di ricevimento;
- natura e quantità dei prodotti commercializzati;
- nome e recapito dei clienti;
- data di consegna dei prodotti.

Ai sensi dell'articolo 2 del regolamento, non sono compresi nel campo di applicazione i vegetali prima della raccolta e, com'è stato chiarito a livello comunitario, i prodotti veterinari ed i fitofarmaci. Per tale motivo, questi non sono assoggettati alle prescrizioni dell'articolo 18 del regolamento, ma a norme specifiche.

10.3 Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo in tempi compatibili con la gestione delle allerta sanitarie.

L'implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l'efficienza e l'efficacia degli interventi di ritiro/richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale ma di considerare l'obiettivo sanitario della norma valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.

Nel caso in cui le procedure interne di gestione non si siano dimostrate sufficientemente efficaci a raggiungere l'obiettivo sanitario della norma, è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dalla D.Lgs. 123/93 e delle indicazioni del D.Lgs. 155/97, prescriva il miglioramento delle procedure in essere a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.