

POLITICHE LEGISLATIVE LEGISLAZIONE D'IMPRESA

Roma, 13.02.08
Prot. n. 00414
Com. n. 14

OGGETTO: Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193: sanzioni in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti; criteri microbiologici; responsabilità.

Il Decreto in oggetto è stato illustrato con nota dell'11 novembre 2007, n. 79 [Clicca qui](#), successivamente integrata con nota del 24 gennaio 2008, n. 6, contenente un esame più approfondito delle sanzioni prescritte in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti [Clicca qui](#).

Si ritiene ora opportuno presentare una riflessione su un tema più specifico ma non meno impegnativo per le imprese: quello sollevato dal comma 6 dell'articolo 6 relativo all'applicazione del regolamento (CE) n. 2073/2005, del 15 novembre 2005 (GUCE L338 del 22 dicembre 2005) che detta disposizioni sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Per comodità di lettura, si richiama il testo del comma 6 del Decreto legislativo n. 193/2007:

"6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, é punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000".

Il comma correttamente si riferisce a quanto disposto dal regolamento (CE) n. 852/2004, del 29 aprile 2004, sull'igiene -generale- dei prodotti alimentari (rettifica in GUCE L 226/8 del 25 giugno 2004) che al comma 3 dell'articolo 4 - Requisiti generali e specifici in materia d'igiene - testualmente afferma:

"3. Gli operatori del settore alimentare, se necessario, adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;
- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d) mantenimento della catena del freddo;
- e) campionature e analisi.

In linea generale, dunque, il regolamento comunitario n. 852/2004:

- obbliga gli operatori del settore alimentare a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP;
- obbliga gli operatori del settore a garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i requisiti di igiene. Per gli operatori del commercio si tratta di rispettare i requisiti di cui all'allegato II del regolamento ed ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004 (igiene dei prodotti di origine animale).

Più in particolare, il regolamento n. 852/2004 afferma che, se necessario, e si evidenzia "se necessario", gli operatori devono rispettare dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari; le procedure idonee a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del regolamento; i requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti; il mantenimento della catena del freddo; procedere a campionature ed analisi.

A nostro avviso, ferma restando la necessità ed utilità del controllo sui criteri microbiologici, si pone il problema di capire quali possano essere le modalità operative più idonee per ottemperare alla prescrizione normativa in modo da effettuare controlli –quando e se necessario- in maniera puntuale ed analitica con specifico riferimento alla prevedibile vita commerciale del prodotto.

Si ricorda , in proposito, che il regolamento n. 2073/2005 (che stabilisce l'obbligo di predisporre procedure di verifica) ha l'obiettivo di evitare che i prodotti alimentari contengano microrganismi, né loro tossine o metabolici, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

Il regolamento ha quindi fissato, nell'allegato 1, i criteri microbiologici di moltissimi prodotti, suddividendoli in 3 capitoli:

1. Criteri di sicurezza alimentare;
2. Criteri di igiene del processo:
 - 2.1. Carne e prodotti derivati;
 - 2.2. Latte e prodotti lattiero caseari;
 - 2.3. Prodotti a base di uova;
 - 2.4. Prodotti della pesca;
 - 2.5. Ortaggi, frutta e prodotti derivati;
3. Norme per il campionamento e la preparazione dei campioni da analizzare:
 - 3.1. Norme generali per il campionamento e la preparazione dei campioni da analizzare;
 - 3.2. Campionamento batteriologico nei macelli e nei luoghi di produzione delle carni macinate e preparazioni a base di carni.

E' di tutta evidenza la correttezza scientifica e metodologica dell'allegato al regolamento che impone agli operatori determinati criteri di analisi e precisi parametri di accettazione dell'alimento; ed è certamente più opportuno che tali analisi, nel caso di prodotto preconfezionato, siano svolte nella fase di produzione, perché concentrate sul solo alimento prodotto.

Per quanto riguarda, invece, i prodotti sfusi, che dovrebbero essere manipolati con più accortezza, l'applicazione della norma appare più problematica e complessa.

Ci sono due diversi possibili approcci collegati l'uno ad una interpretazione strettamente letterale della disposizione, l'altro ad una lettura più funzionale al raggiungimento dell'obiettivo di garantire una tutela effettiva in quanto concretamente praticabile.

In base al dato letterale, il riferimento al regolamento 2073 sui criteri microbiologici, inserito nel comma 6 dell'articolo 6 per quanto riguarda il profilo sanzionatorio, può indurre gli Organi di vigilanza a verificare il rispetto formale dell'obbligo da parte degli operatori del commercio e della somministrazione sempre e comunque, indipendentemente dalla constatazione della necessità o urgenza degli stessi legata ad un particolare allarme su qualche specifico alimento.

D'altra parte sul piano sostanziale rimane la difficoltà delle aziende commerciali, che magari trattano contemporaneamente tutti i prodotti citati nei vari capitoli dell'allegato, ad applicare controlli analitici di grande complessità (piano di campionamento, limiti di accettabilità del campione, metodo d'analisi di riferimento) senza alcuna indicazione di priorità ed in realtà aziendali meno attrezzate della produzione per assolvere a competenze scientifiche e di laboratorio.

L'applicazione della norma sarebbe allora facilitata se, anziché configurare un obbligo generalizzato ad effettuare controlli scegliendo discrezionalmente i prodotti senza motivazioni specifiche, si vincolasse l'obbligo a casi di necessità, di possibilità anche remota di rischio alimentare e certamente in caso di pericolo.

A questo fine potrebbe essere concordato con le ASL locali un impegno degli operatori ad attivarsi immediatamente ad analizzare un determinato prodotto o categoria di prodotti a seguito di un allarme generale lanciato a livello nazionale dall'Autorità per la sicurezza alimentare, istituita di recente dalla Legge finanziaria 2008 (art.2, comma 356) o, sul territorio, dalla stessa Azienda sanitaria locale.

Si tratta di una proposta che va verificata sul piano negoziale con le autorità preposte ai controlli, con i limiti di un percorso che non è del tutto suffragato dal dato normativo ma con il vantaggio di essere una soluzione che offre una maggiore efficacia in termini di tutela.

Un' ultima precisazione sul D.lgs.n. 193/2007.

L'articolo 6, comma 16, afferma: "Ai fini dell'applicazione del presente articolo, per operatore del settore alimentare si intende la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo."

In caso di inadempienza, gli Organi di controllo dovranno quindi individuare la persona fisica che ha commesso l'illecito mentre la persona giuridica viene coinvolta come soggetto obbligato in solido al pagamento della sanzione.

In tal senso si ricorda che la Legge n. 689 del 24 novembre 1981 (Modifiche al sistema penale), all'articolo 6 (Solidarietà), comma 3, così dispone: "Se la violazione è commessa dal rappresentante o dal dipendente di una persona giuridica o di un ente privo di personalità giuridica o, comunque di un imprenditore, nell'esercizio delle proprie funzioni o incombenze, la persona giuridica o l'ente o l'imprenditore è obbligato in solido con l'autore della violazione al pagamento della somma da questo dovuta."

Cordiali saluti.

IL RESPONSABILE
Dott.ssa Paola Mancini