

Circolare n. 20 MC/cg
26 febbraio 2008

DECRETO LEGISLATIVO
6 NOVEMBRE 2007, N.
193, COMMA 6, DELL'ART. 6, RELATIVO ALL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE N. 2073/2005.

L'art. 6, comma 6, del decreto legislativo in oggetto è relativo all'applicazione del regolamento CE n. 2073/2005, che detta disposizioni sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Il testo del comma 6 del D.Lgs. n. 193/2007 si riferisce, inoltre, a quanto disposto dal regolamento CE n. 852/2004, sull'igiene generale dei prodotti alimentari.

In linea di massima, dunque, il regolamento 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, altresì, 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).

In particolare, il regolamento n. 852/2004, afferma che, **se necessario, gli operatori devono adottare le seguenti misure igieniche:** rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari; procedure idonee a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del regolamento; rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti; mantenimento della catena del freddo; procedere a campionature ed analisi.

Si pone, quindi, il problema di individuare le modalità per ottemperare alla prescrizione normativa, in modo da effettuare controlli 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;
3. Norme per il campionamento e la preparazione dei campioni da analizzare.

L'allegato al regolamento 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 i prodotti sfusi, 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 elemento.

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 senza alcuna indicazione di priorità ed in realtà aziendali meno attrezzate della produzione per assolvere a competenze scientifiche e di laboratorio.

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."

Infine, l'art. 6, comma 16, specifica che, **in caso di inadempienza**, gli organi di controllo dovranno individuare la persona fisica che ha commesso l'illecito, mentre la persona giuridica viene coinvolta come soggetto obbligato in solido al pagamento della sanzione.