

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi relativi al settore agroalimentare.

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato ed Esperta
di Legislazione degli alimenti

Impiego dei *botanicals* negli integratori alimentari, notificata alla Commissione UE la bozza di decreto

Bozza di decreto recante la disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali.

È stato notificato alla Commissione europea il 28 giugno 2017, in applicazione della direttiva 2015/1535/UE, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche, il provvedimento nazionale volto a regolamentare l'impiego di sostanze e preparati vegetali negli integratori alimentari.

Come noto, ad oggi, la disciplina sull'impiego dei cosiddetti "*botanicals*" negli integratori è contenuta nel decreto ministeriale 9 luglio 2012, che reca, altresì, le linee guida di riferimento per gli effetti fisiologici applicabili in attesa della definizione dei relativi *claims* salutistici a livello comunitario. Questo provvedimento è da ritenersi applicabile ai prodotti rientranti nella definizione di integratore alimentare e commercializzati come tali.

La disciplina sugli integratori alimentari è contenuta nel decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169, che recepisce, in Italia, la direttiva 2002/46/CE.

L'articolo 2 della norma citata stabilisce che «1. ai fini del presente decreto si intendono per "integratori alimentari" i prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in

particolare, ma non in via esclusiva, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate.

2. I termini "complemento alimentare" o "supplemento alimentare" sono da intendersi come sinonimi di: "integratore alimentare".

3. Si intendono per predosate le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi e di polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari».

Per quel che concerne la composizione degli integratori a base di sostanze e preparati vegetali, le autorità competenti di Belgio, Francia e Italia nell'ambito del "Progetto Belfrit" (dalle iniziali dei tre Paesi) hanno definito, sulla base di una revisione delle liste nazionali secondo le attuali evidenze scientifiche, una lista comune di "*botanicals*" impiegabili negli integratori alimentari. Tale lista può essere aggiornata con l'inserimento di piante, ad oggi non comprese, ma ammesse in almeno uno dei tre Paesi.

Il provvedimento in esame, che, si ricorda, dovrà comunque completare il suo iter di approvazione a livello nazionale sino alla pubblicazione in Gazzetta ufficiale, intende, appunto, aggiornare il decreto ministeriale 9 luglio 2012 per adottare una lista unica di piante ammesse all'impiego negli integratori come fonte di sostanze e preparati vegetali. Tale lista è stata predisposta sulla base dei dati e delle evidenze scientifiche disponibili ed è stata approvata dalla Sezione Dietetica e Nutrizione del Comitato nazionale per la Nutrizione e la Sicurezza alimentare.

anziché: «1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento» leggasi: «1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento (Vnr)».

Informazione al consumatore, modificato il regolamento "Fic"

Rettifica del regolamento delegato (UE) 78/2014 della Commissione, del 22 novembre 2013, che modifica gli allegati II e III del regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda determinati cereali che provocano allergie o intolleranze e prodotti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo.

(G.U.U.E. L 156 del 20 giugno 2017)

Con l'avviso di rettifica in esame è modificato e corretto l'allegato II, recante l'elenco delle sostanze che possono provocare allergie e intolleranze e che devono pertanto essere sempre evidenziate in etichetta, punto 1, del regolamento (UE) 1169/2011.

Nello specifico, anziché: «"1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:".» leggasi: «"1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:".».

Identificazione dei bovini, le norme per la configurazione del codice

Regolamento di esecuzione (UE) 2017/949 della Commissione del 2 giugno 2017, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la configurazione del codice di identificazione

per i bovini e che modifica il regolamento (CE) 911/2004 della Commissione.

(G.U.U.E. L 143 del 3 giugno 2017)

Con il regolamento (UE) 1760/2000 sono state stabilite le norme concernenti l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine nonché quelle in materia di identificazione e registrazione al fine di poterne garantire la rintracciabilità.

Per poter ricostruire i movimenti dei bovini il regolamento dispone che tutti gli animali siano identificati mediante almeno due mezzi di identificazione (marchio auricolare convenzionale e un identificatore elettronico) recanti lo stesso e unico codice di identificazione.

Il presente regolamento stabilisce le norme per la configurazione del codice di identificazione dei bovini.

Il codice di identificazione per i bovini è riportato sui mezzi di identificazione come segue:

- il primo elemento del codice di identificazione deve essere il codice del Paese dello Stato membro nel quale il mezzo di identificazione è stato inizialmente applicato sotto forma di codice alfabetico a due lettere (per l'Italia IT) o di codice numerico a tre cifre (per l'Italia 380), come figura nell'elenco dell'allegato al regolamento in esame;
- il secondo elemento del codice di identificazione deve essere un codice numerico animale individuale che non superi i 12 caratteri; la Spagna, l'Irlanda, l'Italia, il Portogallo e il Regno Unito possono tuttavia mantenere in vigore il proprio sistema di codice alfanumerico per i 12 caratteri che seguono il codice del paese per gli animali nati fino al 31 dicembre 1999 nel caso della Spagna, dell'Irlanda, dell'Italia e del Portogallo e per gli animali nati fino al 30 giugno 2000 nel caso del Regno Unito.

L'autorità competente dello Stato membro può registrare nella banca dati informatizzata dei bovini di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 1760/2000 un codice di identificazione sotto forma di codice alfabetico a due lettere o di codice numerico a tre cifre, a prescindere dal codice del Paese figurante sul mezzo di identificazione, purché sia garantita la totale tracciabilità del bovino.

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi relativi al settore agroalimentare.

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato ed Esperta
di Legislazione degli alimenti

Novità per il riso

Decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131
Disposizioni concernenti il mercato interno del riso, in attuazione dell'articolo 31 della legge 28 luglio 2016.

(G.U. n. 154 del 7 settembre 2017)

Il decreto legislativo 4 agosto 2017, n. 131 – che entrerà in vigore dall'8 dicembre di quest'anno – abroga e sostituisce la legge 18 marzo 1958, n. 325, recante la disciplina nazionale sul riso, al fine di salvaguardare le varietà tipiche italiane e promuovere il miglioramento genetico delle nuove varietà in costituzione.

Il provvedimento si applica al prodotto ottenuto dal riso greggio destinato al consumatore finale e venduto o posto in vendita o comunque immesso al consumo sul territorio nazionale per



Il costituente di una varietà di riso, il responsabile della sua conservazione in purezza o un portatore di interesse che intendano fare richiesta di inserimento di una varietà negli appositi elenchi devono presentare la domanda all'Ente nazionale Risi.

l'alimentazione umana, mentre non si applica al prodotto tutelato da un sistema di qualità riconosciuto nell'Unione europea.

In base alla clausola di mutuo riconoscimento, inoltre, le disposizioni del presente decreto non riguardano i prodotti alimentari legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia né i prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'Efta, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo.

Ai fini del provvedimento in esame, si intende per:

- riso greggio: il seme della pianta di riso (*Oryza sativa L.*) ancora rivestito dalle glumelle denominate "lolla";
- riso semigreggio (o integrale): il prodotto ottenuto dalla sbramatura del riso greggio con completa asportazione della lolla; il processo di sbramatura può dare luogo a scalfitture del pericarpo;
- riso: il prodotto ottenuto dalla lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe.

Il riso è classificato nei seguenti gruppi:

- riso a grani tondi ovvero riso tondo ovvero riso originario;
- riso a grani medi ovvero riso medio;
- riso a grani lunghi A ovvero riso lungo A;
- riso a grani lunghi B ovvero riso lungo B.

La denominazione dell'alimento è costituita dal nome di uno dei gruppi sopra indicati e può essere accompagnata dal nome della varietà di riso greg-

gio, tra quelle elencate e descritte nel registro tenuto presso l'Ente nazionale Risi, da cui il riso è ottenuto, fatta eccezione per le sei varietà tradizionali di cui all'articolo 5, comma 2, ossia Arborio, Roma o Baldo, Carnaroli, Ribe, Vialone nano e Sant'Andrea, che saranno trattate in seguito.

I nomi delle varietà di riso greggio non possono essere utilizzati sulla confezione se non figurano anche nella denominazione dell'alimento.

Sulla confezione è invece consentito l'utilizzo di nomi di fantasia nonché l'indicazione che il prodotto possiede particolari caratteristiche, purché tali diciture non siano in contrasto con la disciplina sulle pratiche leali d'informazione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) 1169/2011.

Nella denominazione dell'alimento deve figurare:

- l'indicazione "semilavorato" o "integrale" o "semigreggio", se la lavorazione subita è diversa da quella prevista per la denominazione "riso" (che prevede la lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe);
- il particolare trattamento subito;
- il colore del pericarpo, se diverso dal normale colore biancastro e se dovuto alle caratteristiche ereditarie delle varietà di riso greggio da cui il riso è ottenuto.

La denominazione dell'alimento "miscela di risi colorati" deve essere utilizzata per il prodotto ottenuto da due o più varietà di riso greggio che hanno colori diversi del pericarpo e che, inoltre, possono singolarmente o in combinazione appartenere a gruppi diversi, avere subito lavorazioni e trattamenti diversi.

È vietato miscelare risi bianchi e risi parboiled se nella miscela non sono presenti anche risi colorati. Come sopra anticipato, di alcune varietà tradizionali sono definite le denominazioni e le caratteristiche nell'allegato II del provvedimento in esame. Tali denominazioni sono:

- riso Arborio;
- riso Roma o riso Baldo;
- riso Carnaroli;
- riso Ribe;
- riso Vialone nano;
- riso Sant'Andrea.

Le suddette denominazioni sono riservate al prodotto ottenuto dalla lavorazione:

- della omonima varietà di riso greggio descritta nel registro tenuto presso l'Ente nazionale Risi;
- di una varietà di riso greggio che rispetta le caratteristiche indicate nell'allegato 2, elencata e descritta nel registro varietale tenuto presso l'Ente nazionale Risi.

Per questi prodotti devono essere utilizzate esclusivamente tali denominazioni oltre a:

- l'indicazione "semilavorato" o "integrale" o "semigreggio", se la lavorazione subita è diversa da quella indicata all'articolo 2, comma 1, lettera c), che prevede la lavorazione del riso greggio con completa asportazione della lolla e successiva parziale o completa asportazione del pericarpo e del germe;
- il particolare trattamento subito.

Il costituente di una varietà o il responsabile della conservazione in purezza o un portatore di interesse che intendano fare richiesta di inserimento di una varietà negli elenchi devono presentare la domanda all'Ente nazionale Risi, sulla base delle disposizioni applicative di cui all'allegato 3 del provvedimento in esame.

L'articolo 9 reca le sanzioni amministrative pecuniarie, salvo che il fatto costituisca reato, applicabili in caso di violazione della disciplina in esame.

La legge 18 marzo 1958, n. 325, infine, è abrogata a decorrere dal 1° settembre 2018. Per il periodo anteriore a tale abrogazione, è consentito il confezionamento del riso – conformemente alle disposizioni della stessa – che può essere venduto fino all'esaurimento delle scorte.

Sostituiti della razione alimentare giornaliera, le prescrizioni in materia di composizione e informazione

Regolamento delegato (UE) 2017/1522 della Commissione del 2 giugno 2017, che integra il regolamento (UE) 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per

quanto riguarda le prescrizioni specifiche in materia di composizione e di informazione per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso.

(G.U.U.E. L 230 del 6 settembre 2017)

Per "sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso" s'intende un prodotto alimentare espressamente formulato per essere utilizzato nell'ambito di diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso che, se utilizzato secondo le istruzioni dell'operatore del settore alimentare, sostituisce l'intera razione alimentare giornaliera.

Ferma restando la disciplina generale di cui al regolamento (UE) 609/2013, i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso possono essere immessi sul mercato solo se conformi al presente regolamento, che ne definisce:

- i requisiti di composizione;
- i requisiti di etichettatura;
- le prescrizioni specifiche relative alla dichiarazione nutrizionale;
- le prescrizioni relative alle indicazioni nutrizionali e sulla salute;
- l'obbligo di notifica dell'etichetta al momento dell'immissione sul mercato.

In particolare, per quel che concerne le informazioni che devono essere fornite al consumatore, oltre a quanto previsto dall'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) 1169/2011, sono richieste le seguenti indicazioni complementari:

- una dicitura indicante che il prodotto è destinato solo ad adulti obesi o in sovrappeso sani che intendono conseguire una riduzione del peso;
- una dicitura indicante che il prodotto non dovrebbe essere utilizzato senza il parere di un professionista della sanità, da donne in gravidanza o in allattamento, da adolescenti o da persone che soffrono di una determinata patologia;
- una dicitura indicante l'importanza di mantenere un adeguato apporto giornaliero di liquidi;
- una dicitura indicante che il prodotto fornisce adeguate quantità giornaliere di tutte le sostanze nutritive essenziali, se utilizzato conformemente alle istruzioni per l'uso;
- una dicitura indicante che il prodotto non dovrebbe essere utilizzato senza il parere di un professionista della sanità, da adulti obesi o in sovrappeso sani per un periodo superiore alle otto settimane o ripetutamente per periodi più brevi;
- istruzioni per una preparazione adeguata, se necessario, e un'indicazione relativa all'importanza del loro rispetto;
- se un prodotto, usato secondo le istruzioni del fabbricante, fornisce un apporto giornaliero di polioli superiore a 20 g al giorno, una dicitura indicante che l'alimento può avere un effetto lassativo;
- se al prodotto non sono aggiunte fibre alimentari, una dicitura indicante che è necessario consultare un professionista della sanità in merito alla possibilità di integrare il prodotto con fibre alimentari.



AgriParadigma

LABORATORIO DI ANALISI E RICERCHE

Member of  Tentamus

TENTAMUS AGRIPARADIGMA S.r.l.

Via Faentina, 224 - 48124 Ravenna, Italy

Mobile: +39 392 6733928 - Tel.: +39 0544 464221

Fax: +39 0544 463416

L'esperienza maturata nel tempo, la professionalità e la costante ricerca della qualità fanno di Tentamus Agriparadigma il partner sicuro ed affidabile per la fornitura del servizio di campionamento e analisi chimiche, fisiche e microbiologiche nei settori agroalimentare e ambientale.

Servizi analitici offerti

- analisi chimiche e microbiologiche su alimenti freschi/trasformati e mangimi
- analisi microbiologiche su tamponi
- ricerca microInquinanti organici (PCCD/PCDF e PCB)
- ricerca con sistema PCR di OGM ed allergeni
- analisi su acque (potabili, reflue e sotterranee), rifiuti (liquidi e solidi), terreni
- controllo delle emissioni diffuse e convogliate

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso indica la quantità di ogni sostanza minerale e di ogni vitamina elencate nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2017/1522 e contenute nel prodotto e comprende la quantità di colina presente e, se aggiunte, di fibre alimentari.

Non sono applicabili le norme di cui al regolamento (UE) 1169/2011 sulle informazioni ripetibili nel campo visivo principale nonché la dichiarazione della percentuale delle assunzioni di riferimento indicate nell'allegato XIII di tale provvedimento.

Sono vietati riferimenti al ritmo o all'entità della perdita di peso conseguibili a seguito del loro impiego.

La dicitura "dieta a bassissimo contenuto calorico" può essere utilizzata per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, purché il valore energetico del prodotto sia inferiore a 3.360 kJ/giorno (800 kcal/giorno), mentre la dicitura "dieta a basso contenuto calorico" purché il valore energetico del prodotto sia compreso tra 3.360 kJ/giorno (800 kcal/giorno) e 5.040 kJ/giorno (1.200 kcal/giorno).

Il regolamento delegato (UE) 2017/1522 si applica a decorrere dal 26 settembre 2022.

Prodotti tradizionali, aggiornato l'elenco tradizionale

Decreto 14 luglio 2017 – Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

(G.U. n. 176 del 29 luglio 2017)

Con il decreto 14 luglio 2017 del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali è aggiornato l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Il suddetto elenco è formato dai prodotti designati come tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano le



Sono considerati prodotti "agroalimentari tradizionali" quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo (nella foto, Caciocavallo).

cui denominazioni identificano un alimento la cui realizzazione si è diffusa, nel corso del tempo, dalla zona originaria ad altre aree.

In particolare, sono considerati prodotti "agroalimentari tradizionali" (ai sensi del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350) quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.

Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, per un periodo comunque non inferiore ai venticinque anni.

In sede di aggiornamento, sono inoltre eliminate, dall'elenco nazionale, le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione come Dop o Igp.

■ Risk management

Allerte Quando mancano i presupposti

Revoca, azioni e tutele dell'Osa

di **Chiara Marinuzzi**

Avvocato ed Esperta di Legislazione degli alimenti

Talvolta l'allerta si conclude escludendo l'attribuibilità del fatto che l'ha fatta scattare all'operatore del settore alimentare. Con ricadute, però, sulle "finanze" e l'immagine dell'azienda coinvolta

Listeria, Salmonella, istamina, pezzi di vetro, sostanze tossiche: secondo l'ultima relazione sul Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (Rasff) elaborato dal Ministero della Salute per l'anno 2016, "l'Italia è risultata il primo Paese membro del Rasff per il numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, con un totale di 415 notifiche (pari al 14,2%)". Ciò indubbiamente significa che l'attenzione per la sicurezza è massima, ma significa anche che gli operatori del settore (Osa) nazionali sono costantemente soggetti ad operazioni di ritiro e richiamo a fronte dei Sistemi di Allerta lanciati dalle autorità competenti.

Ogni azienda deve essere preparata ad affrontare e gestire le crisi, che implicano delicati rapporti con le autorità ufficiali di controllo, i clienti ed i consumatori. Il tutto amplificato dai media e

dai social network.

Rimane infatti fermo il principio generale stabilito dall'articolo 17 del regolamento (CE) 178/02 in base al quale il responsabile della sicurezza alimentare è l'operatore del settore alimentare e dei mangimi.

Cosa dice la normativa

La normativa sul Rasff è contenuta essenzialmente nel regolamento (CE) 178/02 all'articolo 50 e nel successivo regolamento (UE) 16/2011 recante disposizioni di applicazione del Sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi, in cui sono descritte le attività di competenza delle autorità pubbliche. Il quadro si completa con gli articoli 19 e 20, che indicano i doveri in capo agli Osa.

A fronte dell'attivazione del Sistema di Allerta, questi ultimi devono mettere in atto le operazioni di ritiro del prodotto dal mercato, informando i propri clienti e, laddove il prodotto sia arrivato al consumatore, provvedere al richiamo mediante apposita cartellonistica presso i punti vendita o altro sistema idoneo a raggiungere il consumatore.

Una regolamentazione *ad hoc* è contenuta nelle "Linee guida per la gestione dei Sistemi di Allerta per alimenti destinati al consumo umano" del

Risk management

13 novembre 2008, in cui per la prima volta sono stati identificati i criteri per la notifica del rischio (allegato D). A ciò ha fatto seguito la nota prot. 47556 del 15 dicembre 2016 del Ministero della Salute che reca "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti ai prodotti richiamati", in cui vengono descritte le procedure per la gestione del richiamo al consumatore e i passi da seguire a seconda che sia stata appurata la sussistenza di un grave rischio per la salute umana o sia necessaria una valutazione del rischio. Con tale documento è stato fornito uno standard per la gestione dei richiami; il che ha rappresentato comunque un importante passo avanti rispetto alla varietà di situazioni che si sono verificate sin dalle prime allerte.

Come "scatta" l'allerta

Il Sistema di Allerta è un meccanismo di allarme rapido tra le autorità nazionali e comunitarie per affrontare un grave rischio per la salute. Il tema fondamentale è l'accertamento della sussistenza del rischio, in quanto diverse sono le modalità in cui lo stesso può manifestarsi.

Controlli ufficiali

La situazione più lineare è quella connessa all'esito di un controllo ufficiale da cui emerge

una delle situazioni di rischio di cui all'allegato D delle citate linee guida del 2008.

In tale ipotesi l'allerta scatta indipendentemente dallo svolgimento di un'analisi di revisione o una ripetizione di analisi garantita dalla presenza della parte interessata, in quanto l'obiettivo dell'allerta non è l'accertamento della responsabilità dell'operatore quanto evitare il prodursi di un pericolo nei confronti del consumatore.

L'obiettivo dell'allerta non è l'accertamento della responsabilità dell'operatore quanto evitare il prodursi di un pericolo per la salute del consumatore

In una nota del Ministero della Salute del 2015, il Dicastero invita le Autorità sanitarie locali a programmare i controlli in modo da prevedere la modalità di gestione del rischio, stabilendo in anticipo le azioni da adottare in caso di riscontro di non conformità, e insiste sull'accuratezza dei campionamenti per quanto concerne luoghi e tempi di esecuzione, al fine di stabilire la significatività del risultato analitico in caso di esito sfavorevole e successiva

56

Notizie "bufala", Ministero della Salute: circolano falsi richiami di prodotti alimentari

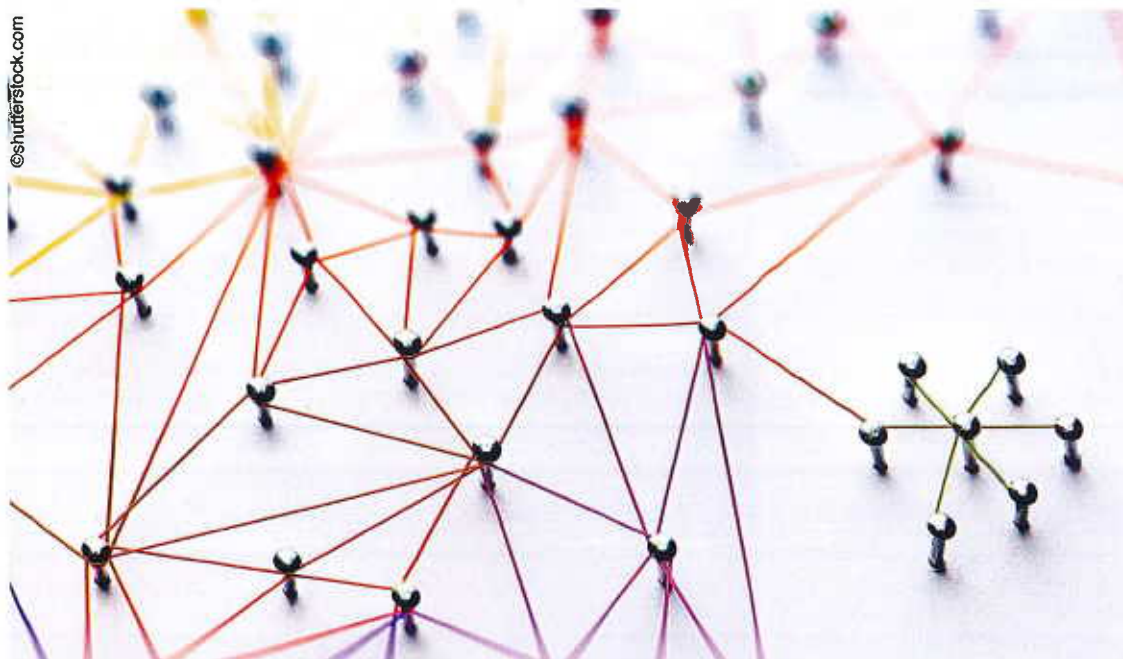
In una nota pubblicata sul proprio portale, il Ministero della Salute ha informato che "su vari social network (Facebook, WhatsApp) circolano dei falsi richiami dal mercato di prodotti alimentari. Tra gli ultimi, quello relativo ad un lotto di passata di pomodoro Mutti per presenza di arsenico".

Il Ministero ha smentito la veridicità di tali notizie, ricordando che i richiami dei prodotti alimentari predisposti dagli operatori del settore alimentare a seguito di non conformità a controlli ufficiali sono quelli pubblicati nell'apposita pagina del proprio portale al link¹.



"Su vari social network – ha affermato il Ministero della Salute – circolano dei falsi richiami dal mercato di prodotti alimentari".

¹ Vedi: http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=awisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01



Il Sistema di Allerta è un meccanismo di allarme rapido tra le autorità nazionali e comunitarie per affrontare un grave rischio per la salute.

notifica di allerta. Ciò, ferma restando, comunque, l'esigenza di attivare la notifica di allerta nell'immediatezza dell'esito di analisi di prima istanza e provvedere poi alla revoca della stessa da parte dell'Asl, in caso di analisi di revisione favorevole se l'Osa si avvalga del diritto di difesa (garantito dalla previsione della legge 283/62 e del decreto del Presidente della Repubblica 327/80).

Così, ad esempio, viene suggerito di predisporre il vincolo nel caso campionamento in attesa dell'esito dell'analisi e laddove non disposto (come nel caso di analisi svolte in base al Piano nazionale Residui) di assicurare la tracciabilità del lotto campionato. In tale ultimo caso, l'operatore dovrebbe informare i destinatari che trattasi di prodotto campionato in attesa di esito analitico, ciò al fine di evitare che, nel frattempo, la merce venga lavorata e di conseguenza "diluata" con merce conforme.

Un caso

La nota sopra richiamata è la risposta ad un'allerta partita a seguito dell'analisi non conforme per presenza di un antibiotico su carni di

suino. Il prelievo era stato svolto presso un macello nell'ambito del Piano nazionale residui. Tuttavia, l'esito dell'analisi perveniva solo 3 settimane dopo, quando la merce era stata in parte già venduta e consumata e in parte lavorata e trasformata in altrettanti prodotti a base di carne (in particolare salumi). Le autorità di controllo eseguivano analisi sui salumi, che ovviamente risultavano conformi. Veniva quindi disposta la revoca dell'allerta, che però veniva riattivata nel giro di pochi giorni in quanto il Ministero non riteneva che il rischio fosse completamente rientrato. La revoca definitiva avveniva solo a seguito del confronto delle autorità sanitarie locali anche con l'autorità giudiziaria, che forniva un "nulla osta" allo svincolo della merce oggetto.

Tossinfezione

Un'altra ipotesi è quella della tossinfezione del consumatore.

La situazione, in tal caso, è più complicata perché molto spesso l'alimento è stato cucinato e il più delle volte mescolato con altri ingredienti.

Risk management

Le risposte delle autorità in tali casi non sono sempre uniformi così come non sono uniformi le conseguenze per l'operatore.

Un caso

Sono recenti alcune allerte connesse all'ingestione di sostanze tossiche a seguito del consumo di pietanze preparate con diversi ingredienti.

Le situazioni sono variegate. Talvolta, a fronte della diagnosi del medico che ipotizza che la causa del malessere derivi dalle sostanze alimentari, l'autorità sanitaria competente attiva il Rasff.

Nel contempo, avvia le indagini per l'accertamento del fatto, effettuando prelievi e svolgendo controlli presso l'operatore che si presume abbia causato l'evento dannoso per il consumatore.

Ciò significa che tale operatore deve avviare immediatamente il ritiro e richiamo del prodotto con un inevitabile impatto mediatico sui media. Impatto mediatico difficile da riarginare laddove poi le analisi e gli accertamenti svolti dimostrino che il prodotto presunto a rischio non presentava alcuna non conformità e l'allerta venga revocata in tempi brevi.

L'ordine degli eventi non è tuttavia sempre il medesimo.

Infatti, in casi assolutamente analoghi, ossia a fronte del malessere del consumatore per la medesima presunta sostanza tossica, può accadere che l'autorità sanitaria, prima di attivare il Rasff, proceda agli accertamenti e alle verifiche.

Il che significa che l'operatore sarà coinvolto nelle operazioni di ritiro e richiamo solo laddove venga confermato che la causa della tossinfezione era individuabile nel prodotto dallo stesso fabbricato o commercializzato.

Le conseguenze dell'allerta e le tutele dell'operatore

Dal punto di vista dell'operatore, la gestione

dell'allerta è sempre un momento estremamente delicato sia in termini organizzativi sia in termini di conseguenze e responsabilità.

La gestione dell'allerta è sempre un momento estremamente delicato in termini sia organizzativi che di conseguenze e responsabilità

Sotto il profilo delle conseguenze, nel caso in cui l'allerta derivi da un prelievo ufficiale o da una tossinfezione successivamente confermata dalle analisi sul prodotto, l'operatore potrà essere chiamato a rispondere, sotto il profilo penale, in particolare per l'articolo 5 della legge 283/62 o nei casi più gravi per uno dei reati previsti dagli articoli 439 e successivi del codice penale.

Laddove l'allerta, invece, si chiuda escludendo l'attribuibilità del fatto all'operatore, rimane comunque il tema dei costi e degli inevitabili danni di immagine molto spesso collegati a notizie apparse sui media.

Tali costi spesso diventano oggetto di significative richieste risarcitorie tra operatori, soprattutto nel caso di *private label*.

Dal punto di vista della regolamentazione esistente, non sono previsti specifici mezzi in capo all'operatore per il caso di un'allerta partita in assenza dei presupposti.

Le linee guida si limitano ad affermare che *"la revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione"*.

L'operatore potrà avvalersi di istanze o eventualmente anche azioni giudiziarie per far valere le proprie ragioni, laddove ne sussistano i requisiti di legge.