



LA GAZZETTA DELL'AGRO ALIMENTARE E DEI MERCATI

Foglio della convenzione per la difesa
delle piccole aziende grossiste

Settimanale di Informazione
delle Associazioni e dei
Servizi dell'Unione del
Commercio e del Turismo
della Provincia di Milano

NOTIZIARIO ASCOM

Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Milano



Notiziario

*per gli operatori all'ingrosso del
settore agro-alimentare e dei
mercati pubblici*

*redatto a cura del Comitato Provinciale del Commercio
Alimentare all'Ingrosso e con l'Estero dell'Unione C.T.S.
Corso Venezia 49 – 20121 Milano
Tel. 027750288.215 – fax. 027750253
e-mail: varie.guercilena@unione.milano.it
polo.ingrosso@unione.milano.it*

**LA GAZZETTA
DELL'AGRO ALIMENTARE
E DEI MERCATI**

Presidente: Simonpaolo Buongiardino
Direttore: Enzo Guercilena



Direzione Amministrativa
Corso Venezia 49 – 20121 Milano
Direttore Responsabile
Federico Sozzani

Reg. Tribunale Milano
n. 263 del 10 luglio 1981
"Poste italiane spa
Sped a.p. – D.L. 353/2003
(conv. In L. 27/2/2004 n. 46)
art. 1 comma 2, DCB Milano"

Stampato con mezzi propri



SOMMARIO

- 1) **Convegno a Sabaudia di tecnici e produttori che sostengono il metodo biodinamico secondo Rudolf Steiner.-**
- 2) **Coltivazioni OGM coesistenza tra forme di agricoltura diverse.-**
- 3) **all'Expo dei Sapori il commerciante torna ad essere il punto di riferimento del gusto e dei sapori.-**
- 4) **Frutta e Verdura sorpasso storico si importa di più e si esporta di meno e il disavanzo commerciale sale a 4 miliardi di Euro.-**

MERCATI

- Anche dai grossisti l'impegno a tenere fermi i prezzi
- Per i produttori di acque e bevande analcoliche la crisi c'è, ma è passeggera
- Le priorità della UE in materia agroalimentare: garanzia della tracciabilità e maggiore apertura alle biotecnologie

ULTIME DA BRUXELLES: Aggiornamenti alla politica europea per il settore ortofrutta

LEGGI E DECRETI

- Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002

**CONGRESSO A SABAUDIA DI TECNICI E PRODUTTORI CHE SOSTENGONO IL
METODO BIODINAMICO SECONDO RUDOLF STEINER**

Si riuniscono a Sabaudia (Latina), dal 25 al 29 novembre 2004, i sostenitori del metodo di coltivazione biodinamico messo a punto 80 anni fa da Rudolf Steiner. Un metodo, quello steineriano, che prevede l'utilizzo di tecniche e di concimi naturali che non danneggino la fertilità dei terreni e che incontra sempre più sostenitori, a fronte dell'avanzata minacciosa degli Ogm.

**PARLIAMO TANTO DI BIO
DAL BIOLOGICO AL BIODINAMICO, UNA SFIDA PER RITROVARE I SAPORI PERDUTI
CON COLTURE SENZA VELENI E SENZA MANIPOLAZIONI GENETICHE.
CONVEGNO INTERNAZIONALE A SABAUDIA DEI SEGUACI DI RUDOLF STEINER
CULTORI DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA E CONTRARI ALL'INTRODUZIONE DEGLI
OGM. IL MINISTRO DELL'AMBIENTE BRASILIANO: " SALVEREMO LA FORESTA AMAZ-
ZONICA DALLA SOIA".**

Si è tenuto a Sabaudia, a fine novembre, un Convegno Internazionale di tre giorni promosso da Giulia Maria Crespi per l'Associazione "Agricoltura Biodinamica", suggestivo già nel titolo: "Fertilità della terra, qualità del cibo. Salute della terra, salute dell'uomo".

Ne riferisce, su La Repubblica del 28 novembre, Cecilia Gentile, autrice anche dell'intervista a Marina Silva, Ministro dell'ambiente nel Governo socialista di Lula, che ha fornito spiegazioni, solo un po' imbarazzate, sulla decisione del Senato brasiliano di dare via libera agli Ogm, con grande delusione degli ambientalisti di tutto il mondo, che guardavano al Brasile, dopo l'elezione di Lula, come ultima roccaforte contro l'invasione degli organismi geneticamente modificati.

Il Ministro Silva, d'altra parte, ha dovuto accettare come gli altri ambientalisti (dei quali, peraltro, qualcuno si è dimesso per protesta) ,la decisione della maggioranza del Senato brasiliano, che ha di fatto stravolto la proposta di legge ispirata al principio di precauzione con tre regole fondamentali: promuovere e finanziare la ricerca, tutelare il consumatore rendendo obbligatoria l'etichetta sulla provenienza del prodotto, svolgere una serie di indagini preliminari prima del rilascio del permesso di coltivazione.

Ma, ha spiegato la Silva, la proposta di legge ha incontrato l'opposizione di una grossa parte dell'industria e le garanzie ambientali sono state cancellate. "Non siamo contro la biotecnologia, ma a favore delle regole. Un paese come il Brasile non può accettare che vengano introdotti gli Ogm senza studi preliminari."

"E' anche vero che il Brasile deve avere una economia diversificata e stiamo lavorando per sostenere l'agricoltura a conduzione familiare e per renderla autonoma dalle biotecnologie. C'è un programma di protezione per le agrobiodiversità, perché siano salvaguardate le specie native dei semi."

Intanto, però, la foresta amazzonica viene devastata per lasciare spazio alla piantagioni di soia. "Finora sono stati deforestati 60.000 Km. quadrati, pari al 15% dell'intero territorio amazzonico, ma il Governo Lula ha approvato un progetto per salvare l'Amazzonia e, insieme, le principali colture del Brasile,"

Alla “tre giorni” di Sabaudia, la situazione brasiliana è stata ovviamente al centro degli interessi dei partecipanti al Convegno, ma non ha esaurito le tematiche, le relazioni e le proposte dei seguaci del filosofo Rudolf Steiner, che già nel 1924 promuoveva l’agricoltura biodinamica. La loro, è stato ribadito un po’ da tutti gli interventi, è una battaglia globale contro qualsiasi manipolazione. “Non basta coltivare la terra senza veleni e rispettare il calendario della natura, bisogna anche stimolare la ripresa del terreno, accelerare la ricomposizione dei micro-organismi dell’humus con preparati di erbe officinali, come l’achillea, la camomilla, la corteccia di quercia, il talassico. E’ la marcia in più rispetto al biologico. Ne guadagnano i sapori e la conservabilità.”

Al Convegno di Sabaudia, che è stato un successo, ha partecipato, insieme ad alcuni imprenditori commerciali del settore agro-alimentare lombardo, anche il Segretario del Comitato dell’Ingresso Alimentare della provincia di Milano, Enzo Guercilena, non solo nella veste di appassionato cultore del biodinamico, ma anche come testimonianza di un interesse crescente del settore commerciale per la crescita e la possibile affermazione socio-economica del biologico in Italia.



Coltivazioni OGM: coesistenza tra forme di agricoltura diverse.

Entrato in vigore il 30 novembre, il Decreto Legge n. 279 del 22 novembre 2004 detta disposizioni urgenti per la coesistenza tra le forme di agricoltura transgenica, convenzionale e biologica.

Il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 280 del 29 novembre, risponde alla necessità di definire con urgenza un quadro normativo minimo che consenta l'attuazione delle misure necessarie per garantire l'effettiva coesistenza tra le diverse forme di colture che attualmente possono essere praticate.

Per prevenire una loro commistione, il Ministro delle politiche agricole, d'intesa con le regioni, emanerà un decreto per definire le norme quadro nazionali per la coesistenza, anche con riferimento alle aree di confine tra le varie regioni. Queste ultime, invece, dovranno emanare in tempi brevi, entro il 31 dicembre, piani regionali di coesistenza ed individuare nel loro territorio una o più aree omogenee.

Sotto il profilo delle responsabilità, si evidenzia che gli imprenditori agricoli e gli altri soggetti individuati dal piano regionale di coesistenza sono tenuti ad osservare le misure contenute nel piano stesso. In caso contrario gli imprenditori rispondono dei danni diretti ed indiretti causati ad altri imprenditori e su tali soggetti incombe l'onere probatorio dell'inosservanza delle misure stesse.

Fino all'adozione dei singoli provvedimenti regionali non è consentita l'immissione sul mercato delle colture transgeniche. Chi contravviene a tale divieto ed immette le colture senza autorizzazione è punito con la pena dell'arresto da sei mesi a tre anni o dell'ammenda fino a 100 milioni di lire.

In caso di mancata applicazione del piano di coesistenza e delle regole tecniche in esso contenute, il contravventore viene punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.500 a euro 25.000

Si ricorda infine che precedenti normative su tale materia hanno già stabilito che:

- chiunque non comunica alle regioni e alle province autonome competenti per territorio, entro quindici giorni dalla messa in coltura, la localizzazione delle coltivazioni degli OGM o non conserva per dieci anni le informazioni relative agli OGM coltivati ed alla localizzazione delle coltivazioni, e punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 6.000 a euro 12.000; sempre che il fatto non costituisca più grave reato, chi, nell'effettuazione di un'emissione deliberata nell'ambiente di un OGM ovvero nell'immissione sul mercato di un OGM, cagiona pericolo per la salute pubblica ovvero pericolo di degradazione rilevante e persistente delle risorse naturali biotiche o abiotiche è punito con l'arresto sino a tre anni o con l'ammenda sino ad euro 51.700;
- chiunque, con il proprio comportamento omissivo o commissivo, provoca un danno alle acque, al suolo, al sottosuolo od alle altre risorse ambientali, ovvero determina un pericolo concreto ed attuale di inquinamento ambientale, è tenuto a procedere a proprie spese agli interventi di messa in sicurezza, di bonifica e di ripristino ambientale delle aree inquinate e degli impianti dai quali è derivato il danno ovvero deriva il pericolo di inquinamento;
- è fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del danno non eliminabile con la bonifica ed il ripristino ambientale.

ALL' EXPO DEI SAPORI IL COMMERCIANTE TORNA AD ESSERE IL PUNTO DI RIFERIMENTO DEL GUSTO E DEI SAPORI, MA CIO' IMPLICA IMPEGNO E RICERCA DEI PRODOTTI E DEI CONTATTI GIUSTI.

“Obiettivo primario di Expodei Sapori“ - (la grande rassegna dell'agroalimentare organizzata da ExpoCts e della GE.Fi della Compagnia delle Opere, la cui terza edizione si è tenuta dal 12 al 15 Novembre 2004 in Fiera Milano)- ha detto Antonio Intiglietta, amministratore delegato di GE.Fi. – “ è quello di far conoscere agli operatori commerciali il patrimonio della nostra produzione, spingere i piccoli produttori agricoli a mettersi in contatto con la distribuzione e insieme arrivare a comunicare al consumatore.”

Il che significa, secondo Intiglietta, creare un servizio e offrire una prospettiva economica e imprenditoriale ai prodotti di qualità verso un mercato reale. Un giovane coltivatore deve essere incentivato a trovare una prospettiva nel suo lavoro, perché non basta più essere bravi coltivatori per posizionarsi su un mercato pur ricco di opportunità. “Il vero obiettivo è diventare imprenditori, acquisire una mentalità d'impresa e creare una rete commerciale”.

Sapersi promuovere, dunque, e capire che il futuro è legato alla capacità di crescere.

Questa è stata, e continua ad essere, la grande sfida che anima Expo dei Sapori: sostenere chi produce qualità a dilatare i propri orizzonti oltre i confini territoriali.

Ma la partita si gioca sulla distribuzione, sulla comunicazione e sulla tutela della qualità. In Francia e Spagna sono più avanti di noi, ma in Italia abbiamo un potenziale enorme di prodotti tipici da lanciare. Importante è che il commerciante torni ad essere il punto di riferimento del gusto e dei sapori.

Expo dei Sapori si è affidata a grandi operatori della gastronomia, a critici specialisti della comunicazione e a 900 espositori che sono disponibili a investire per sviluppare il proprio mercato e tendono a inserirsi nella filiera distributiva.

Anche Viviana Beccalossi, vice-presidente della Regione Lombardia e assessore all'agricoltura, ha parlato, riferendosi ad Expo dei Sapori, di “ una grande opportunità per valorizzare i prodotti tipici “, ricordando che la Regione Lombardia rappresenta, con il 13,5% della produzione agroalimentare nazionale, la maggiore produzione e quella a più elevata qualità.

Fra i numerosi master di questa terza edizione di Expo dei Sapori, ci sono piaciuti soprattutto:

- L'ascolto del vino: l'assaggio dei grandi vini”, “Le età del Grana Padano”,
- Come fare un locale di tendenza: più valore aggiunto?” e “L'arte del cocktail”.



FRUTTA E VERDURA SORPASSO STORICO SI IMPORTA DI PIU' E SI ESPORTA MENO E IL DISAVANZO COMMERCIALE SALE A 4 MILIARDI DI EURO.

Per la prima volta, nel corso del primo semestre del 2004, le importazioni di ortofrutta nel nostro Paese hanno superato le esportazioni sui mercati esteri dei nostri prodotti, con la preoccupante conseguenza, non solo degli agricoltori, di un deficit commerciale che è arrivato a 4 miliardi di euro e che minaccia di diventare ancora più grave.

Colpa degli agrumi e dei pomodori cinesi, delle patate rosse polacche, delle mele ceche, delle nocciole turche e delle olive tunisine. Tutti prodotti di qualità non eccelsa, forse, e inferiore a quella italiana, ma assai più economici dei nostri, grazie ai bassi costi della manodopera.

Così la gente compra meno "made in Italy" e il consumo dei prodotti nostrani cala, in Italia e all'estero: le stime della CIA (niente spionaggio internazionale, si tratta della Confederazione Italiana dell'Agricoltura...) parlano di un meno 10% per la frutta e di un meno 15% per gli ortaggi, nel primo semestre e in Italia.

“La Grande Distribuzione preferisce acquistare all'estero” – scrive Lorenzo Salvia sul Corriere della Sera del 14 novembre scorso- “e nelle nostre campagne tanti frutti non vengono nemmeno raccolti, perché non è conveniente. Restano sugli alberi perché con il ricavato non si coprirebbero le spese.”

Gli agricoltori italiani sono scesi in piazza, il 13 novembre, per richiamare l'attenzione di tutti sulla "invasione straniera" e per denunciare che, malgrado i prezzi alla produzione siano scesi dal 15 al 50%, chi fa la spesa non se n'è accorto. La C.I.A. parla di "rincari ingiustificati e di manovre speculative nel percorso che va dal produttore al consumatore" e ha raccolto firme per una petizione al Presidente del Consiglio: l'obiettivo è quello di rendere obbligatoria l'esposizione del doppio prezzo, non solo quello al dettaglio, ma anche quello all'origine.

Ma sembra che lo slogan della C.I.A.: "mangia come parli. Mangia italiano!", non funzioni più tanto. Tra gennaio e luglio 2004, rispetto allo stesso periodo del 2003, le importazioni di frutta e verdura dall'America centro-meridionale sono cresciute del 32% e quelle dall'Asia orientale del 17%. Considerando solo la Cina, l'aumento è stato del 15% per un valore che supera i 130 milioni di euro.

Per gli ortaggi, l'aumento più vistoso delle importazioni è quello dall'Oceania (+ 61%), seguito da quello dall'Africa Settentrionale (+ 11,26%) e da quello dall'America centro-meridionale (+6%). Per la frutta, l'aumento dell'import più significativo riguarda l'arrivo di ciliegie dall'Asia (+ 138%), ma non è trascurabile neppure quello di mele cinesi (+ 26%).





ANCHE DAI GROSSISTI L'IMPEGNO A TENERE FERMI I PREZZI.

Non sono solo i distributori al dettaglio, grande distribuzione in testa, a promettere prezzi bloccati per il periodo natalizio. Anche i grossisti dell'agroalimentare e quelli del settore bevande, in particolare, annunciano adesioni al programma ministeriale di controllo dei prezzi. Il presidente di Italgrob, Angelo Cortesi, ha garantito, a nome dei grossisti e distributori associati, che **“ non saranno modificati al rialzo i listini , non solo da ottobre a dicembre, ma per tutto il 2005”**.

Infatti, ha spiegato Cortesi, il Governo e i produttori hanno sottovalutato il canale horeca, che rappresenta il 37% del mercato italiani delle bevande. **“Ci è sembrato importante” – ha sottolineato il presidente di Italgrob – “far valere il nostro contributo per il rilancio dei consumi. Un impegno considerevole, che potrà essere mantenuto soltanto con la collaborazione di tutta la filiera distributiva dei fuori casa.”**

PER I PRODUTTORI DI ACQUE E BEVANDE ANALCOLICHE LA CRISI C'E', MA E' PASSEGGERA.

All'assemblea generale di MINERACQUA, associazione aderente a Confindustria che riunisce 164 unità produttive pari a circa il 70% del mercato delle acque minerali e al 35% del mercato delle bevande analcoliche, il presidente Ettore Fortuna ha detto che **“ il 2004 è stato un anno congiunturale, condizionato cioè da fattori non strutturali che difficilmente potranno ripresentarsi con la stessa intensità.”**

“Se consideriamo i consumi del 2002, pari a circa 10.700 milioni di litri, il 2004 dovrebbe chiudersi sostanzialmente sugli stessi livelli”, ha sottolineato Fortuna, “ e ciò conferma l'eccezionalità dei consumi del 2003, causata dalla calura estiva”.

Tutti gli operatori hanno concordato sul carattere temporaneo della “crisi” del settore, imputando la mancata crescita marginale del 2004 alla congiuntura economica.

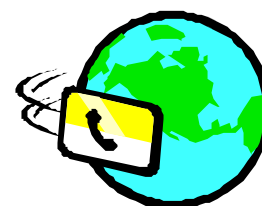
LE PRIORITA' DELLA UE IN MATERIA AGROALIMENTARE: GARANZIA DELLA TRACCIABILITA' E MAGGIORE APERTURA ALLE BIOTECNOLOGIE.

Si è tenuto a Parma un convegno di grossa rilevanza, centrato sulla politica dell'Unione Europea in materia di “sicurezza alimentare, sanità pubblica e tutela dei consumatori”, al quale hanno presenziato David Byrne, commissario uscente della Ue alla salute, il direttore dell'Efsa (European food security agency) Geoffrey Podger e il presidente della Provincia di Parma, Vincenzo Bernazzoli.

Nel riassumere sulla rivista "FOOD" di novembre 2004 i lavori del seminario tenutosi a Palazzo Sanvitale, Marta Bommezzadri indica le linee-guida della politica dell'Unione Europea in materia agroalimentare: garanzia della tracciabilità dei prodotti alimentari per la sicurezza dei consumatori, maggiore apertura verso le biotecnologie e lotta all'obesità.

Fra i temi più "caldi" sul tavolo dell'Unione europea, quello dell'introduzione di ogm nella catena alimentare umana: attualmente, infatti, sono 16 i paesi che si sono espressi favorevolmente, per un totale di 629 parlamentari. **"Tutti i giorni" – ha detto Byrne – "milioni di persone già fanno uso di prodotti ogm, ma rimangono forti resistenze e anche una certa mancanza di coraggio da parte degli attori del mercato". "Confido molto nell'Agenzia di Parma, i cui punti di forza sono l'indipendenza, l'autorevolezza e la trasparenza, perché spetterà proprio ad essa verificare se i prodotti ogm possano essere pericolosi per la salute umana."**

Il commissario uscente ha concluso il suo intervento confermando lo stato di allarme scattato anche in Europa, come negli Usa, per il diffondersi dell'obesità. Più del 20% degli europei sono in sovrappeso e il 4% sono bambini. " In mancanza di interventi decisivi, nei prossimi 5-10 anni nell'Ue l'obesità raggiungerà il livello degli Usa, dove un terzo della popolazione è obeso e un altro terzo è sovrappeso". Le aziende produttrici dovranno impegnarsi sempre più a limitare il contenuto di grassi e zuccheri nei loro prodotti.





AGGIORNAMENTI ALLA POLITICA EUROPEA PER IL SETTORE ORTOFRUTTA.

La politica UE per il settore degli ortofrutticoli subisce aggiornamenti continui ed è sempre più diretta a incoraggiare i produttori a un più spiccato orientamento al mercato, incentivandoli a raggrupparsi per rafforzare la propria posizione sul mercato.

Con questo obiettivo, la Commissione ha inviato quest'estate al Consiglio e al Parlamento europei una relazione elaborata dalla Direzione Generale Agricoltura e destinata a stimolare il dibattito sulla configurazione futura dell'organizzazione comune di mercato per gli ortofrutticoli.

La relazione della Commissione espone la storia recente del mercato ortofrutticolo, sottolineando le modifiche apportate nel 1996 e nel 2000 e attingendo alle esperienze maturate nel 2003 e nel 2004, sino a mettere in evidenza i seguenti aspetti:

- l'analisi delle cifre-chiave per il settore (tendenze degli scambi e dell'andamento domanda/offerta a livello europeo e mondiale, informazioni sui redditi e sulle strutture produttive dell'UE);
- l'esame dei problemi finanziari;
- una analisi specifica del funzionamento delle organizzazioni dei produttori (OP) e relativi fondi di esercizio, che costituiscono i pilastri principali del mercato.

Le conclusioni del dibattito raggiunte nel 2002, basate sulla relazione della Commissione, sul parere della Corte dei Conti e del Parlamento europeo, nonché su una relazione presentata dalla presidenza spagnola del Consiglio, sottolineavano la necessità di conferire maggiore indipendenza e responsabilità alle OP (Organizzazioni dei Produttori), potenziandone il ruolo di gestione del mercato, di promuovere le OP negli Stati membri in cui il loro ruolo è ancora debole, di semplificare il regime e di incoraggiare una politica atta a promuovere prodotti di elevata qualità ottenuti in condizioni di compatibilità con l'ambiente.

Sono state apportate diverse modifiche alle modalità di funzionamento del regime ortofrutticolo dopo il 2000 e posti interrogativi strategici sulla necessità di ulteriori riforme, ad esempio:

- * **come rafforzare il ruolo delle Organizzazioni dei Produttori;**
- * **come migliorare il raggruppamento dell'offerta in alcune regioni (come i nuovi Stati membri) e la qualità dei prodotti in generale;**
- * **quali norme in materia di condizionalità applicare nel settore ;**
- * **come intervenire per gestire più efficacemente la crisi e come pervenire a un uso migliore dell'attuale bilancio.**

Per il momento, la Commissione europea non intende presentare proposte di ulteriore riforma del regime ortofrutticolo, ma attenderà l'esito dei dibattiti in sede di Consiglio e di Parlamento europei.

CAMBIAMENTO ALLA COMMISSIONE AGRICOLTURA EUROPEA.

Dal primo novembre 2004 è cessato il mandato dell'austriaco Franz Fischler in qualità di Commissario responsabile dell'Agricoltura , dello sviluppo rurale e della pesca. Gli succede come Commissario la signora Mariann Fischer Boel , nota negli ambienti agricoli di Bruxelles avendo rivestito dal novembre 2001 all'agosto 2004 la carica di Ministro danese dei prodotti alimentari, dell'Agricoltura e della Pesca.

Meriti di Franz Fischler, tirolese, esperto di tutte le problematiche del mondo agricolo, detentore di un dottorato in Economia Agricola, quelli legati **alla riforma della PAC nel 1999 e nel 2003/2004, all'allargamento della dimensione ambientale e di sviluppo rurale della PAC, al successo delle trattative sull'allargamento UE a 10 nuovi Stati membri, all'ottenimento di un modello agricolo sostenibile nel round "Sviluppo" di Doha dei negoziati OMC, alla conclusione degli accordi commerciali preferenziali con numerosi partner dell'UE, in particolare quelli meno sviluppati, al rafforzamento della politica UE in materia di sicurezza degli alimenti, al consolidamento dei provvedimenti destinati a migliorare la qualità dei prodotti alimentari.**

**LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E MANGIMI
PER FINI DI SANITA' PUBBLICA AI SENSI DEL REGOLAMENTO 178/2002**

Le nuove procedure per la sicurezza alimentare impongono – dal 1° gennaio prossimo – l'obbligo di tracciare e rintracciare gli alimenti.

Per agevolare l'applicazione delle nuove disposizioni previste dal Regolamento CE n. 178/2002 riportiamo le linee generali di indirizzo.

1) LE RESPONSABILITA'.**2) LA RINTRACCIABILITA'**

2.a) Responsabilità degli operatori;

2.b) Rintracciabilità interna;

2.c) Etichettatura e rintracciabilità;

2.d) Trasporto e deposito;

2.e) Data di applicazione;

2.f) Conservazione della documentazione;

PER IL SETTORE ALIMENTARE:

(per il settore mangimistico sono state predisposte misure specifiche)

2.g) Ritiro e richiamo dei prodotti;

2.g.1) Obblighi relativi agli alimenti

2.g.2) Vendita al consumatore finale

2.g.3) Comunicazione di rischio/prodotto alle autorità competenti;

3) GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA'.

3.a) Rintracciabilità a monte; Individuazione dei fornitori;

3.b) Rintracciabilità interna;

3.c) Rintracciabilità a valle; Individuazione dei clienti;

3.d) Revisione del sistema di rintracciabilità;

4) RITIRO E RICHIAMO DI UN PRODOTTO

4.a) Obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto;

4.b) Stadi di una procedura di ritiro e richiamo del prodotto;

5) NOTIFICA ALL'AUTORITA' SANITARIA COMPETENTE.**6) COMUNICAZIONE DEL RITIRO/RICHIAMO.****7) GESTIONE DEGLI ALIMENTI O MANGIMI RITIRATI/RICHIAMATI.****8) CHIUSURA DEL RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO.****9) INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI**

9.a) Annunci a pagamento

9.b) Comunicazioni alla stampa

LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E MANGIMI PER FINI DI SANITA' PUBBLICA AI SENSI DEL REGOLAMENTO 178/2002

1) LE RESPONSABILITA'.

1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. (articolo 17, comma 1)

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) e che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile del mancato rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed è in funzione di tali possibilità che l'operatore dovrà rispettare le procedure di autocontrollo previste dalla normativa vigente.

2) LA RINTRACCIABILITA'.

2.a) Responsabilità degli operatori:

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. (articolo 18, comma 1)

Il comma 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.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli O.S.alim. e gli O.S.man devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità di controllo.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. (articolo 18, comma 2)

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano. (articolo 18, comma 3)

In particolare il comma 2 stabilisce che gli operatori del settore devono essere in grado di individuare, mediante l'attuazione di idonei sistemi e procedure, da chi hanno ricevuto e a chi hanno fornito un animale, un alimento, un mangime ecc.

Dal punto di vista pratico, si richiede quindi che essi siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei comma 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..."

Questa differenza, non casuale, permette di chiarire che, nel caso di ricezione di un prodotto da parte di

un'impresa del settore alimentare o mangimistico, deve essere individuato anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima (es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.); obbliga invece all'individuazione delle sole imprese alimentari a cui è stato ceduto un prodotto, un animale, un mangime ecc., questa differenza permette di chiarire che l'obbligo di individuazione non si estende al consumatore finale.

2.b) Rintracciabilità interna

Uno dei punti più controversi e che ha suscitato numerose richieste di chiarimento è quello relativo all'obbligo, per gli operatori, di avere un sistema di "rintracciabilità interna".

Nelle recenti discussioni avutesi a livello comunitario è stato chiarito che la rintracciabilità interna ha natura obbligatoria nei soli casi appositamente previsti da normative di carattere verticale (es. Reg. 1760/CE relativo alle carni bovine) fermo restando che a partire dal 1.1.2006, anno di entrata in applicazione dei Regolamenti comunitari 852/2004, 853/2004 ed 854/2004 diventerà obbligatoria l'individuazione dei pericoli e la gestione dei rischi per tutti gli alimenti.

Infatti, gli obblighi fissati al comma 2 ed al comma 3 dell'articolo 18 impongono una rintracciabilità a monte e a valle senza imporre un vincolo stretto anche nella fase di gestione del processo produttivo; si deve peraltro ritenere che se si fosse voluto stabilire un vincolo forte non sarebbe stata necessaria la separazione tra i due citati comma e sarebbe stato comunque esplicitato con chiarezza.

E' comunque evidente che è auspicabile che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti; infatti nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'OSAlim o l'OSMan. non siano in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o la loro origine, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/richiamo tutto il prodotto potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Spetta quindi agli O.S.alim. e agli O.S.Man. individuare, 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 .

2.c) Etichettatura e rintracciabilità;

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno, devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche. (articolo 18, comma 4)

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

(es. art 13 del D. Lgs. 27/01/92, n 109, Reg. OGM 1829/2003 DEL 22/09/2003; REGOLAMENTO 1825/2000 APPLICAZ. 1760, REGOLAMENTO DELLE UOVA; Legge 15 febbraio 1963, n.281, Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi; Decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2001, n. 433, sugli additivi destinati all'alimentazione degli animali)

2.d) Trasporto e deposito:

I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità quando operano come soggetti indipendenti.

Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e 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 dalla 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, questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- all'entrata, quantità e natura della merce come risulta dal documento di trasporto, che deve riportare quantità della merce e natura come indicato su ogni cartone;
- all'uscita, quantità e natura della merce registrando quanto risulta dalla etichetta o descrizione apposta dal produttore o importatore su ogni cartone.

Nel caso in cui le sopracitate 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 l'opportunità 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, come evidenziato dall' art. 14 punto 6 del Regolamento e dal punto 2.b.2 delle "linee guida".

2.e) Data di applicazione:

L'articolo 18 si applica a partire dal 1 gennaio 2005. A tale data le imprese dovranno aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e di fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.

Resta inteso che per prodotti, le materie prime, alimenti, mangimi, ecc. gli OSAlim e gli OSMang. dovranno dimostrarne il possesso preesistente alla data di entrata in applicazione del regolamento.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005 da quelli introdotti successivamente a tale data

2.f) Conservazione della documentazione:

Le informazioni di cui ai commi 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 successivo sia alla cessione del prodotto che ai tempi di conservazione del prodotto stesso, indicati in etichetta.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, comprese la documentazione e le registrazioni che hanno generato tali informazioni, le quali a loro volta scaturiscono dalle procedure/sistemi disposte/i ed attuate/i dall'operatore del settore alimentare, saranno conservate per i 2 anni successivi alla data di conservazione consigliata (per i prodotti "da consumarsi preferibilmente"), mentre saranno conservate

per i sei mesi successivi alla data di consumazione del prodotto deperibile (per i prodotti “da consumarsi entro il”).

Resta fermo che qualora l'informazione derivi da documentazione di natura cogente, ad esempio documento di accompagnamento commerciale o altra documentazione di natura fiscale, questa sarà conservata per i tempi previsti dalle specifiche norme, e comunque su richiesta sarà visionabile da parte delle autorità sanitarie.

Per alcuni settori specifici per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione, né altra data, tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere conservata per almeno 5 anni; comunque, attraverso l'emanazione di specifiche linee guida per detti settori di produzione, potranno essere previsti tempi e modi diversi per la conservazione informazioni, con l'eventuale individuazione di informazioni rilevanti minime.

PER IL SETTORE ALIMENTARE:

(per il settore mangimistico sono state predisposte misure specifiche)

2.g) Ritiro e richiamo dei prodotti:

2.g.1 - Obblighi relativi agli alimenti

1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.(articolo 19, comma1).

Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli OSA 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. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui il prodotto non offra o si ha fondato motivo di ritenere che non offra sicurezza per il consumatore, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, l'operatore alimentare deve:

- Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito.
- Informare immediatamente l'autorità sanitaria competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza.
- Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito,
- Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;
- Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il richiamo dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore;

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).

Nel caso siano portati al Magazzino Frigorifero conto terzi, prodotti senza etichetta (es. pesce congelato proveniente da paesi terzi, scaricato dalla nave e subito introdotto in frigorifero), il Magazzino frigorifero può apporre una propria etichetta, per necessità di gestione dei carichi. Fermo restando che: le responsabilità in caso di ritiro/richiamo del prodotto ricadono sull'O.S.Alim e O.S.Man per conto del quale il Magazzino effettua lo stoccaggio.

2.g.2) Vendita al consumatore finale

2. Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.(articolo 19, comma 2).

Il comma 2 dell'art. 19 si rivolge agli OSA della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc.. ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- 1) procedere al ritiro dal mercato di prodotti, ovvero sospenderne la vendita, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'autorità sanitaria competente;
- 2) procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di 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 definitive da parte del fornitore;
- 3) collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'autorità sanitaria competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- 4) collaborare nelle campagne di informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

2.g.3) Comunicazione di rischio/prodotto alle autorità competenti:

3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto-alimentare.(articolo 19, Comma 3)
4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito. (articolo 19, comma 4).

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

- informare immediatamente l'autorità competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;
- favorire la collaborazione di tutti i soggetti della filiera di produzione e distribuzione del prodotto in questione;
- mettere a disposizione dell'autorità competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- collaborare con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

3) GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITA'.

Come già ricordato il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito alla 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

Ciascun operatore che trasforma gli alimenti e/o prepara i pasti, deve esser in grado di assicurare la rintracciabilità di ciascuna materia prima o ingrediente utilizzato nei processi di trasformazione e/o preparazione; analogamente coloro che confezionano e/o riconfezionano un alimento devono esser in grado di risalire al/ai fornitore/i diretto/i.

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definiti all'art 2 e 3 del regolamento (rintracciabilità a monte);
- individuare i imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti (rintracciabilità a valle);
- mettere a disposizione delle Autorità richiedenti le informazioni dei punti precedenti.

Come già precedentemente detto, 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 ed in considerazione che in caso di:

3.a) Rintracciabilità a monte; Individuazione dei fornitori;

Un primo obbligo che è stabilito per gli operatori del settore è quello di esser in grado di individuare i propri fornitori diretti. Essi devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire, le informazioni in merito ai loro approvvigionamenti: nominativo e recapito del fornitore, natura, e su richiesta, degli organi di controllo, quantitativo e lotto (o altro sistema identificativo) del bene ricevuto.

Le informazioni minime richieste ai sensi del Regolamento, che devono essere rese disponibili dall'O.S. Alim e dall'O.S.Man. per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime sono le seguenti:

1. nominativo del fornitore, sede sociale e di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale;
2. natura dei beni ricevuti (es. carne bovina, patate, pomodori in scatola, ecc);
3. altre informazioni previste da norme specifiche.

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione delle autorità di controllo, ai fini della valutazione del rischio e per poter procedere alle verifiche dell'efficacia del sistema di ritiro/richiamo di un prodotto, le seguenti informazioni :

1. quantitativo (espresso in peso ed in unità di misura);
2. stato di presentazione (fresco, surgelato, rinfusa etc.)
3. numero del lotto o altro sistema identificativo,
4. data di ricezione;
5. dati identificativi del trasportatore (se diverso dal fornitore).

La mancanza di tali informazioni che pur non essendo obbligatorie ai sensi del Reg.178/2002, quindi non sanzionabili ai sensi di quest'ultimo , diventano essenziali per una migliore rintracciabilità di un alimento o mangime non sicuro come definito agli art.14 e 15. Infatti, nel caso in cui il prodotto sia considerato a rischio per la salute pubblica o animale le autorità di controllo saranno chiamate ad adottare il principio della massima precauzione .

A riguardo è opportuno inoltre evidenziare che l'adeguata conoscenza dei fornitori di materie prime, animali, prodotti ecc., oltre che costituire un elemento della gestione di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, permette all'operatore di avere informazioni utilizzabili per la verifica dell'affidabilità dei prodotti forniti.

3.b) Rintracciabilità interna;

Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.) si rimanda al precedente punto 2.b.2.

- Quantità di prodotto non rispondente ai requisiti di sicurezza alimentare sul mercato, o che si abbia fondato motivo di non ritenerlo sicuro.
- Dettagli sulla rete di distribuzione
- Natura del pericolo nell'alimento o nel mangime ,
- Risultati di tutte le indagini o analisi,
- Valutazione sulla necessità di procedere al solo ritiro o anche al richiamo del prodotto.
- Modalità per l'eventuale informazione al pubblico
- Tempi per il ritiro/richiamo del prodotto e per le eventuali comunicazioni al pubblico

6.) COMUNICAZIONE DEL RITIRO/RICHIAMO.

La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, magari via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere ai commercianti di rimuovere i prodotti corretti dalla vendita o dalla distribuzione.

3.c) Rintracciabilità a valle; Individuazione dei clienti;

E' necessario che ciascun O.S.Alim. e O.S.Man. disponga di sistemi e procedure per individuare i clienti commerciali diretti. Ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che O.S.Alim. e O.S.Man. siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es.: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:

- tutti i clienti (ragione sociale, indirizzo dell'azienda, numero telefonico)
- tutte le forniture/cliente
- modalità/mezzo distribuzione.

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali.

Le informazioni essenziali che dovrebbero essere incluse nella raccolta/ schedario :

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax ;
- 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.

L'impresa del settore alimentare o mangimistico deve inoltre avere l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.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:

- Nome e Ragione sociale , indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- Numero di telefono;
- Numero di fax ;
- E-mail

Per quanto riguarda le informazioni che devono essere rese disponibili ai fini della rintracciabilità dei prodotti vale quanto già detto per la rintracciabilità a monte al punto 3.a)

3.d) Revisione del sistema di rintracciabilità;

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è opportuno che gli O.S.Alim. e O.S.Man. procedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un elevato livello di efficacia.

Una revisione dovrebbe consistere in una valutazione del sistema verticale ed orizzontale. Il controllo orizzontale dovrebbe comprendere anche una verifica condotta su vari lotti di prodotto, nello stesso punto del processo, per assicurarsi che tutte le targhette identificative e la documentazione siano corrette.

Il controllo verticale dovrebbe seguire alcuni lotti di prodotto finito per verificare la rintracciabilità sia a monte sia a valle. Sulla base della revisione eseguita dovrebbero esser adottati eventuali correttivi a seguito di possibili riscontri di non conformità e, di conseguenza, indicare qualsiasi miglioramento possibile. Può esser utile dimostrare all'autorità competente di aver sottoposto il sistema a delle verifiche di rintracciabilità.

4) RITIRO E RICHIAMO DI UN PRODOTTO.

4.a) Obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto;

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 od 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 che coinvolga la sicurezza dei mangimi dovrà esser data immediata comunicazione all'Autorità Sanitaria.

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

Resta inteso che il ritiro o al richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto non rientranti nei requisiti di sicurezza dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda all'interno del proprio sistema di qualità.

4.b) Stadi di una procedura di ritiro e richiamo del prodotto;

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

Per quanto può essere utile alle imprese del settore alimentare e mangimistico si riportano in allegato I alcune indicazioni in merito alle procedure di ritiro/richiamo

5) NOTIFICA ALL'AUTORITA' SANITARIA COMPETENTE.

E' importante che immediatamente gli OSAlim. e gli OSMAN. coinvolti nel ritiro o nel richiamo informino e tengano aggiornati i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali, Regioni e Province autonome e Ministero della salute.

Gli OSAlim. e gli OSMAN devono informare le Autorità sanitaria prima di iniziare il ritiro/ richiamo del prodotto fornendo le seguenti informazioni:

- Ragione sociale della ditta
- nome del prodotto
- codice d'identificazione del lotto o altri elementi identificativi,
- dettagli sul prodotto (confezionamento, peso, tipo, indicazioni fornite su "consumare entro" o "da consumarsi preferibilmente prima del")

E' necessario che vengano trasmesse tutte le informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio; qualora le informazioni fossero giudicate dall'Autorità insufficienti a individuare il prodotto, questa potrà in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso sanitario.

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale o questa non sarebbe ritenuta urgente, la notifica dovrebbe esser chiaramente intitolata: "URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO" o "URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO"...

7) GESTIONE DEGLI ALIMENTI O MANGIMI RITIRATI/RICHIAMATI.

La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, sarà stabilita caso per caso dall'Autorità sanitaria che, alla luce delle vigenti disposizioni legislative, indicherà all'operatore i provvedimenti che dovrà adottare, quali ad es. la distruzione oppure il trattamento ai fini della messa in sicurezza del prodotto.

8) CHIUSURA DEL RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO.

Un ritiro/richiamo del prodotto deve essere chiuso formalmente così che sia chiaro per tutti che il pericolo è terminato. L'impresa alimentare deve anche informare le autorità preposte sulla chiusura delle procedure di ritiro/ richiamo del prodotto.

9) INFORMAZIONE DEI CONSUMATORI

L'impresa 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 trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento ecc) nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc. devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

La portata dell'informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione ricorrendo a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.

L'industria alimentare che debba ricorrere al richiamo del prodotto, deve provvedere all'immediata informazione all'Autorità competente delle iniziative adottate, o che intende adottare, al fine di procedere all'informazione del consumatore.

9.a) ANNUNCI A PAGAMENTO.

Gli annunci a pagamento sono indispensabili in caso di richiamo o di ritiro di un prodotto, quando la ditta non è in grado di identificare tutti i clienti cui ha fornito i suoi prodotti, lungo la catena della distribuzione.

Quando un operatore del settore si trova impegnato in una azione di richiamo deve far in modo che l'annuncio a pagamento venga inserito nei principali giornali la cui distribuzione copra l'area di commercializzazione del prodotto o del mangime.

L'annuncio di richiamo del prodotto deve essere chiaro, semplice, e non ambiguo e in una posizione visibile nei giornali. E' necessario evitare di inserire informazioni non necessarie sulla ditta o evitare di sfruttare l'occasione per fini pubblicitari. L'annuncio deve dare indicazioni utili per aiutare i consumatori ad identificare il prodotto ed evitare confusione con altri prodotti simili. Può essere utile allegare i riferimenti per permettere al consumatore di contattare la ditta produttrice, come ad esempio numeri verdi ed e-mail, indirizzo o sito web.

9.b) COMUNICAZIONI ALLA STAMPA

Per assicurarsi che la notizia sia il più diffusa possibile la ditta alimentare impegnata in un richiamo, deve prendere in considerazione la opportunità di fare un comunicato stampa, oltre all'inserzione a pagamento. Il comunicato stampa ha il vantaggio, rispetto all'annuncio a pagamento di raggiungere i mezzi di informazione su carta e su supporto elettronico più rapidamente.



**Auguriamo a tutti un Buon Natale
e un felicissimo 2005**



La Gazzetta riprenderà a Gennaio