

Servizio di prima assistenza legale alle aziende

Intervista ad Alfonso Sellitto

Pubblichiamo di seguito un'intervista ad Alfonso Sellitto, che risponde a precisi quesiti sul funzionamento del nuovo servizio di assistenza legale in materia di legislazione alimentare.

Com'è nata l'iniziativa di fornire questo nuovo servizio alle imprese contribuenti?

Iniziamo col precisare che questo non è un servizio del tutto nuovo per il nostro Istituto, che quotidianamente riceve richieste di informazioni su questioni normative, la cui interpretazione e applicazione rappresentano un problema non indifferente soprattutto per le piccole e medie aziende.

Nel corso degli anni, i colleghi ricercatori e tecnici hanno riscontrato un aumento esponenziale di tali richieste, che non sempre riescono ad esaudire per limiti di tempo e di competenza specifica.

Pertanto, la Direzione ha pensato di creare un'unità specifica che si interfacci con le aziende contribuenti che hanno bisogno di notizie e/o pareri interpretativi su questioni normative; la gestione del servizio è stata affidata al sottoscritto, che ha maturato una certa esperienza nel settore. Tale esperienza è nata dalla collaborazione, ormai quinquennale, con l'ing. Cacace, responsabile del Reparto Ittico, che inizialmente mi ha incaricato di dare risposta ai numerosi quesiti posti dalle aziende ittiche; il servizio ha successivamente coperto anche le problematiche riguardanti altri tipi di prodotto, in particolare i vegetali.

In cosa consiste, in concreto, questo servizio?

Voglio sottolineare innanzitutto che noi non siamo degli esperti legali in senso stretto: infatti non trattiamo singoli casi e soprattutto non ci occupiamo di aspetti tecnici e procedurali. In pratica, lungi dal sovrapporci

all'attività dei legali, ma interagiamo con essi fornendo un supporto tecnico utile a rafforzare la loro azione.

Il nostro, insomma, è un servizio di "prima assistenza" relativo, in particolare, all'etichettatura dei prodotti alimentari, ad aspetti relativi alla sicurezza, ai requisiti per l'importazione o l'esportazione ecc., nonché alle principali norme volontarie (norme ISO, documenti del Codex Alimentarius ecc.).

Il rapporto che si instaura con le aziende è bilaterale: se da un lato noi cerchiamo di semplificare e chiarire agli operatori aziendali il complesso e in alcuni casi contraddittorio quadro normativo, dall'altro le aziende ci trasmettono la loro esperienza quotidiana nell'applicazione sul campo delle diverse norme, il loro rapporto con le ASL, gli organi di vigilanza e controllo, gli enti di certificazione ecc., arricchendo via via le nostre conoscenze, in un circolo virtuoso che ci auguriamo possa avere un ritorno alle vantaggiose per le aziende.

Ci può sintetizzare l'attuale quadro normativo di riferimento che regola la sicurezza dei prodotti alimentari?

L'attuale legislazione sull'igiene degli alimenti si impernia sulle recenti norme comunitarie del cosiddetto "pacchetto igiene", formato dal Reg. CE 178/2002, che sancisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, i Regg. CE 852, 853, 854 e 882/2004 che regolano, rispettivamente, l'igiene dei prodotti alimentari e degli alimenti di origine animale, nonché l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa.

Gli obiettivi della legislazione alimentare, fissati dal "pacchetto igiene", sono la tutela della vita e della salute umana, la garanzia degli interessi dei consumatori, la tutela del libero mercato e la protezione del benessere degli animali e dell'ambiente. Tali obiettivi sono affidati alla responsabilità primaria degli operatori del settore alimentare e vanno perseguiti lungo tutta la "catena alimentare" attraverso gli strumenti di autocontrollo HACCP (analisi, gestione e comunicazione del rischio) e di messa in atto della rintracciabilità.

Inoltre viene istituita l'Agencia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), che, come è noto, ha sede a Parma.

Da qui è poi derivata una serie di regolamenti e direttive comunitarie che ne definiscono l'attuazione e il regime sanzionatorio; in particolare, va ricordato il Reg. 2073/2006 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Ma ricordiamo che l'operatore alimentare deve sempre tener conto della disciplina nazionale dell'igiene degli alimenti, che si basa ancora sulla Legge 283/1962 relativa alla disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e sulla sua esecuzione fissata dal DPR 327/1980. Il quadro sulla sicurezza alimentare si completa poi con le leggi specifiche di settore (e con la normativa regionale).

Quali sono le ultime novità in tema di etichettatura dei prodotti alimentari?

La normativa "trasversale" o "orizzontale" di riferimento sull'etichettatura dei prodotti alimentari è rappresentata dal Decr.

Lgs. 109/1992 modificato più volte negli ultimi dieci anni, con i Decr.

Lgs. 68/2000, 181/2003 e 114/2006 che hanno modificato radicalmente il precedente assetto normativo. È importante poi ricordare il cambiamento sulle indicazioni in etichetta dei claims nutrizionali e salutistici

introdotto dal Reg. CE 1924/2006. Con tale regolamento, le aziende non

potranno più vantare per i propri prodotti qualità nutrizionali e

salutistiche se non scientificamente dimostrate; viene così introdotto

l'onere della prova per l'azienda che vuole comunicare che il proprio prodotto possiede proprietà che gli altri non hanno.

Ci sono novità relative alle norme volontarie?

Dando ormai per acquisite le norme di carattere generale sulla gestione dei sistemi per la qualità (il gruppo delle ISO 9000) e ambientale (ISO 14000), le norme tecniche volontarie di maggior interesse nel settore alimentare sono la UNI EN ISO 22000:2005 sui "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare" e la UNI EN ISO 22005:2008 sulla "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione". In particolare la prima,

rivolta a tutti i soggetti della filiera agroalimentare, fissa i principi e le procedure per la gestione della sicurezza alimentare. La sua applicazione permette all'azienda di operare nell'ambito della sicurezza alimentare e dell'HACCP con uno standard unico e internazionalmente riconosciuto, razionalizzando e ottimizzando il processo e le risorse e migliorando la credibilità e l'immagine aziendale relative all'impegno verso la Sicurezza Alimentare nei confronti dei clienti, dei consumatori e degli Organi di vigilanza. Queste considerazioni ci hanno spinto ad elaborare e pubblicare nel 2009 la "Linea guida per l'applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare di prodotti ittici", disponibile presso la SSICA per tutte le aziende del settore.