



## **COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE**

**11 GENNAIO 2006**

### **AREA MERCATO E TERRITORIO Settore Mercato e Normative Comunitarie**

**L'argomento in esame è, per gli operatori del comparto alimentare, (e di conseguenza anche di quello erboristico) di assoluto rilievo e la presente comunicazione può rappresentare un utile pro-memoria.**

#### **OGGETTO: Rintracciabilità alimenti: Reg.178/2002/CE - Sanzioni**

Nella riunione del Consiglio dei Ministri di venerdì 14 ottobre 2005 è stato preliminarmente esaminato uno schema di decreto legislativo che definisce il regime sanzionatorio relativo alla mancata applicazione del Reg. 178/2002/CE che, com'è noto, detta disposizioni in tema di rintracciabilità degli alimenti, di ritiro e richiamo dei prodotti ed obbliga gli operatori, in caso di allarme, a collaborare con le ASL competenti per territorio e con i fornitori.

Nel ricordare che il Regolamento citato è entrato in vigore il 1° gennaio scorso, si riportano, di seguito ed in sintesi, le sanzioni che saranno a breve applicate.

Salvo che il fatto costituisca reato:

Articolo 18: sanzione per la mancata attivazione delle procedure di rintracciabilità:  
- sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000.

Si riportano per memoria, le importanti definizioni di "alimento" e di "rintracciabilità" ai sensi del Reg. 178/2002/CE.

#### **Articolo 2 Definizione di "alimento"**

Ai fini del presente regolamento si intende per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso

della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE(21) e 92/73/CEE(22);
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio(23);
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio(24);
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;
- h) residui e contaminanti.

## **Articolo 18 Rintracciabilità**

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.

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.

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.

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 agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

## **Articolo 19: sanzioni relative agli obblighi degli operatori:**

- non attivate le procedure di ritiro in caso di non conformità del prodotto:  
da euro 3.000 ad euro 18.000;
- attivato il ritiro ma senza informare ASL:  
da euro 500 ad euro 3.000;
- non fornite informazioni alle ASL; non collaborato con le ASL:  
da euro 2.000 ad euro 12.000;
- non informato il consumatore/utilizzatore sui motivi del ritiro:  
da euro 2.000 ad euro 12.000;
- **commercio al dettaglio** che non incide sulla sicurezza od integrità dell'alimento;

- mancato ritiro prodotti non conformi: da euro 500 ad euro 3.000;
- **commercio al dettaglio** che non incide sulla sicurezza od integrità dell'alimento; non attuati interventi predisposti dalla produzione o dall'ASL: da euro 500 ad euro 3.000;
- in caso di reiterazione della violazione: sospensione attività 7/15 giorni.

Si riporta, per memoria, il testo dell'articolo 19.

### **Articolo 19 Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare**

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.

*Il comma 1 stabilisce alcuni obblighi per gli operatori nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un alimento da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14. (riportato in allegato, per comodità di lettura)*

*Nel caso in cui l'operatore ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:*

1. *Identificare il prodotto;*
2. *Identificare l'ambito di commercializzazione;*
3. *Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;*
4. *Informare immediatamente l'ASL territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;*
5. *Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;*
6. *Attuare altre misure sufficienti a conseguire un elevato livello di tutela della salute del consumatore;*
7. *Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato, o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato, al consumatore, e provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.*

*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 del marchio, l'operatore identificato in etichetta; **per i prodotti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione**).*

**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.

*Il comma 2 si rivolge agli operatori della **vendita al dettaglio** o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quali ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un'etichetta sul prodotto, ecc.*

*In particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza devono:*

- a) *Ritirare dal mercato i prodotti di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'ASL competente;*
- b) *Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i 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 da parte del fornitore e/o ASL;*
- c) *Collaborare con l'azienda produttrice, trasformatrice, con il fornitore e l'ASL competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza;*
- d) *Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti.*

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.

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.

*I commi 3 e 4 non fanno altro che ribadire e rafforzare gli obblighi degli operatori, diversi da quelli 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'ASL competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare rischi per il consumatore;*
- *mettere a disposizione dell'ASL tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;*
- *collaborare con le ASL riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.*

**In sintesi, la mancata attivazione di sistemi e procedure per assicurare la rintracciabilità degli alimenti verrà a breve punita con una sanzione da 3.000 a 18.000 euro per i grossisti (in ogni caso) e per i dettaglianti che manipolano, trasformano, confezionano gli alimenti, mentre quei dettaglianti che non incidono sulla sicurezza degli alimenti saranno sanzionati con il pagamento di una somma da 500 a 3.000 euro. Spetta alle Regioni l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni.**

Si ricorda inoltre che il pagamento, entro 60 giorni, di una sanzione amministrativa liberatoria comporterà l'esborso di una somma pari al doppio dei minimi sopra indicati.

**Sul piano organizzativo, si ribadisce l'urgenza di verificare, ora che non sono ancora applicabili le sanzioni sopra indicate, la funzionalità delle procedure aziendali relative alla rintracciabilità dei prodotti e quelle da attivare per l'eventuale ritiro e richiamo dei prodotti.**

#### ALLEGATO 1: Testo articolo 14 Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
  - a) se sono dannosi per la salute;
  - b) se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
  - a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
  - b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.
4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:
  - a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;
  - b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;
  - c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

6. Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.

7. Gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono considerati sicuri in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime.

8. Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.

9. In assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, purché tali disposizioni siano formulate e applicate nel rispetto del trattato, in particolare degli articoli 28 e 30 del medesimo.

**Il Presidente Nazionale  
F.E.I. - Confcommercio**

