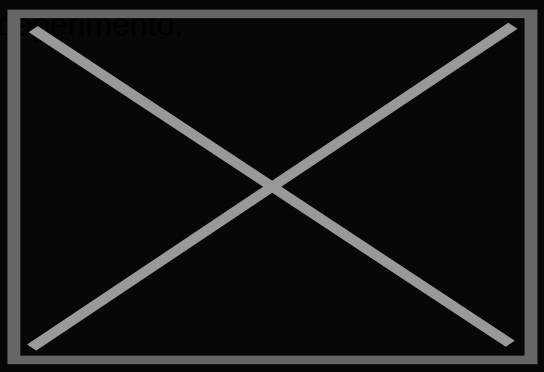
Quali norme regolano il trasporto di merci alimentari

in-viaggo-con-merci-ef6e43cd

I prodotti alimentari presentano alcune caratteristiche che sono comuni a qualsiasi tipo di trasporto, trattandosi di figura contrattuale disciplinata dal codice civile. Come si può ben immaginare, l'approvvigionamento dei ristoranti è un caso particolare rispetto alla generica fattispecie del trasporto di cose, perché molto spesso - anche se non sempre - la merce da consegnare è soggetta a rapido deperimento.



Nel nostro Paese è stata recepita da non molto tempo una normativa di matrice comunitaria, detta 'pacchetto igiene', che ha sostituito parecchie norme previgenti in tema di sicurezza degli alimenti (ad esempio la Legge 30 aprile 1962, n. 283 e il suo Regolamento di esecuzione DPR 26 marzo 1980, n. 327). Siamo in un punto veramente nodale della cosiddetta "filiera alimentare", cioè di tutto il percorso che un prodotto alimentare compie prima arrivare alla nostra tavola (in questo caso, al tavolo del ristorante). Tale processo coinvolge tutti i soggetti che si muovono nel sistema alimentare, dagli agricoltori, agli allevatori (con le annesse problematiche riguardanti il cibo degli animali), all'industria di trasformazione, passando poi per i trasportatori, i distributori, i commercianti, via via fino a noi. È logico osservare come per la sicurezza igienico-sanitaria di un alimento si possa individuare un momento di criticità proprio nella fase del trasporto. Il consumatore finale spesso non si pone la domanda relativa al "come" del trasporto e al rispetto di tutte le regole legate alla corretta conservazione: talvolta, quando l'alimento arriva in tavola, dall'aspetto non è nemmeno possibile capire se le sue condizioni di partenza fossero ottimali e quali

siano state le trasformazioni, magari ingannevoli, subite durante la cottura.

Il pacchetto igiene, datato 1 gennaio 2006 è divenuto operativo con l'emanazione del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193. Esso era inizialmente costituito da quattro regolamenti - due relativi alla produzione e commercializzazione degli alimenti (Reg. Ce 852/04 e Reg. Ce 853/04) e due sulle modalità di controllo da parte delle autorità competenti (Reg. Ce 854/04 e Reg. Ce 882/04) - ma è stato poi successivamente integrato con altri regolamenti. Tra le novità intervenute si possono ricordare quelle relative all'ambito di applicazione del pacchetto: la vecchia normativa escludeva infatti le attività della produzione primaria (allevamento, coltivazione, pesca, ecc.), mentre ora vi è una considerazione ad ampio spettro della filiera, che include, oltre a quelle menzionate, le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione. Un'altra novità sostanziale riguarda l'abolizione dell'autorizzazione sanitaria (necessaria, ad esempio, per gli stabilimenti, i laboratori, la preparazione all'ingrosso di sostanze alimentari), che viene sostituita dalla DIA (dichiarazione di inizio attività), anche per quanto riguarda il trasporto dei prodotti alimentari. È proprio la DIA il documento che dovrà essere esibito in caso di controllo, e in essa dovranno essere riportate tutte le informazioni atte a certificare l'idoneità igienico-sanitaria del veicolo. Il Decreto Legislativo qui commentato ha creato anche un impianto sanzionatorio molto semplificato rispetto al passato: se, infatti, in precedenza si differenziavano le sanzioni in considerazione dei diversi prodotti, ma anche da tipo a tipo dello stesso prodotto (ad esempio, per la carne, si distingueva quella rossa dalla selvaggina, quella fresca da quella macinata), oggi tutte le fattispecie sono ricondotte ad un'u- nica ipotesi di reato.

Sul piano pratico, se un soggetto ha intenzione di iniziare un'attività legata ad uno dei segmenti della filiera alimentare, ivi compreso il trasporto, deve presentare la DIA, in quadruplice copia, all'Azienda sanitaria locale - dipartimento di prevenzione medico/ veterinario - e lo stesso documento deve essere depositato in singola copia allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) del Comune ove insiste la sede produttiva dell'impresa alimentare o in cui è l'aspirante trasportatore sia residente. La DIA dovrà contenere un allegato, nel quale siano dichiarate le caratteristiche del mezzo di trasporto: in sostanza, una relazione tecnica, firmata da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante della ditta. Qui, oltre al mezzo che si intende impiegare, occorre inserire tutto ciò che riguarda la natura delle sostanze trasportate, da un lato, e, dall'altro, bisogna descrivere quali attività di sanificazione del mezzo sono previste e dove esso sarà ricoverato. Queste precauzioni dipendono dall'esistenza di precisi requisiti, che devono essere posseduti dai mezzi utilizzati per il trasporto di alimenti. Di seguito una sommaria rassegna, in base a quanto si ricava dal Reg. CE n. 852/04, all. II, cap. IV:

- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e devono essere sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere

i prodotti alimentari da fonti di contaminazione; inoltre, se necessario, devono essere progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. Inoltre non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimen- tari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

- Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti. - I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
- Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per tra- sportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire di controllare la temperatura. Possiamo inoltre richiamare le difficoltà oggettive di vario genere che possono in astratto intralciare la corretta consegna delle merci, dai divieti di circolazione in certi giorni o in certe aree metropolitane, a qualsiasi evento naturale che ne rallenti la corsa verso la nostra tavola. Diventa così ancora più importante osservare scrupolosamente tutte le regole, non tanto per evitare le sanzioni, ma anche - soprattutto - perché ciascun membro della collettività deve ormai assumersi la propria parte di responsabilità, giuridicamente e socialmente rilevante, in un mondo in cui gli automatismi tecnici rischiano di andare a discapito della salute.