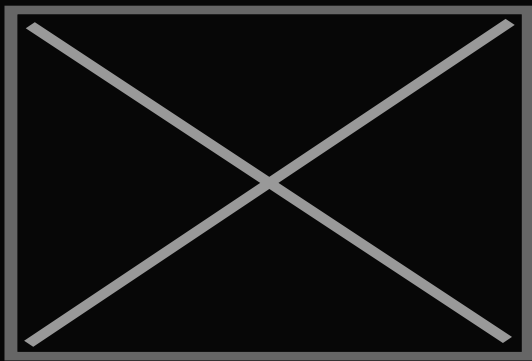


## Quali norme regolano il trasporto di merci alimentari



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



