

CAPITOLO III

IL SISTEMA H.A.C.C.P.

1. Il decreto Legislativo 155/97

Il Decreto Legislativo 155/97 stabilisce le regole generali che devono essere osservate da tutti i produttori e responsabili della filiera alimentare al fine di verificare l'esatta rispondenza di un determinato genere alle prescrizioni che consentono la sua lavorazione e commercializzazione; i controlli sono essenzialmente rivolti a valutare i requisiti igienici dell'alimento stesso.

Questa norma rappresenta l'attuazione delle Direttive Comunitarie 93/43 e 96/3 in tema di igiene degli alimenti, problema in seguito affrontato dal Regolamento CEE 852/04 che ha abrogato la Direttiva 93/43.

Il decreto 155 ha recepito il concetto dell' "autocontrollo" basato sul sistema H.A.C.C.P. (analisi del rischio e punti critici di autocontrollo); questa sistema è stato inizialmente utilizzato in maniera autonoma e volontaria dalla grande industria alimentare, bisognosa di proteggere i suoi marchi e la qualità della propria produzione tramite un rigoroso controllo delle qualità del prodotto.

L'articolo 3 comma 2 del Decreto 155 contiene i principi essenziali cui deve ispirarsi il sistema di autocontrollo:

- Analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- Decisioni da adottare riguardo i punti critici individuati, ossia quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- Riesame periodico, ed in occasione di variazioni in ogni processo e della tipologia di attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Qualora un prodotto presenti un rischio immediato per la salute, il responsabile dell'industria di produzione è tenuto a provvedere al ritiro dello stesso e degli altri ottenuti in condizioni tecnologiche simili, informando le autorità competenti sulla natura del rischio, e fornendo informazioni riguardo il ritiro degli stessi.

Ogni industria alimentare, secondo quanto disposto dall'articolo 2 del Decreto 155, è tenuta a garantire, in

tutte le fasi della lavorazione che vanno dalla trasformazione fino alla messa in commercio al dettaglio, l'igiene, la salubrità e la sicurezza del prodotto alimentare, tramite una serie di precauzioni rivolte a tutti i passaggi successivi alla produzione primaria (macellazione, raccolta e mungitura), e precisamente: la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la vendita o fornitura compresa la somministrazione al consumatore.

La nuova disciplina coinvolge non solo l'attività dell'industria alimentare, ma anche quella agricola, tenuto conto che l'agricoltore potrebbe provvedere al trasporto dei suoi prodotti, ed anche alla vendita di generi confezionati. Viceversa risulta escluso da questa disciplina l'imprenditore agricolo che venda il proprio prodotto senza immagazzinarlo, ovvero che lo confezioni senza immagazzinarlo e la confezione sia diretta a un non consumatore; tuttavia l'acquirente delle materie prime agricole ha in ogni caso diritto a conoscere come il prodotto sia stato ottenuto e confezionato, tenuto conto che questo sistema richiede la conoscenza delle condizioni delle materie prime.

Sono inoltre previste regole precauzionali da osservarsi anche nelle industrie agrituristiche ed in quelle di produzione e vendita di alimenti, avuto particolare riguardo dei laboratori in cui i generi alimentari vengono prodotti e confezionati.

Ogni impresa è tenuta a nominare un “responsabile del controllo” che provvede a verificare che non si abbiano rischi microbiologici nel processo di produzione; egli pertanto dovrà tenere sotto osservazione l'intero processo.

Recita testualmente l'articolo 5:

“Il controllo ufficiale per accertare che le industrie alimentari osservino le prescrizioni dell'articolo 3, si effettua conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. N. 123/1993; per tale controllo, si deve tenere conto dei manuali di corretta prassi igienica di cui all'articolo 4”

Nella grande e media azienda, i produttori si sono avvalsi dei loro periti, consulenti ed esperti, mentre nella piccola azienda gli stessi hanno fruito di manuali di autocontrollo precostituiti ed acquistati da aziende di consulenza; molto spesso questi ultimi presentano un carattere astratto, che esula dal contesto della realtà

aziendale, e talvolta non sono neppure rispondenti alla metodologia sancita dal Codex Alimentarius; proprio per questo, la maggior parte dei manuali di cui all'articolo 4 infatti, non è stata presa in considerazione per la stesura dei manuali di autocontrollo aziendale.

Il responsabile del controllo deve tenere a disposizione dell'autorità di controllo un documento riferito all'attività da lui svolta.

In alcuni casi specifici, relativi alla produzione di generi di nicchia, il sistema H.A.C.C.P. avrebbe portato alla scomparsa di alimenti tradizionali; tramite una complicata attività normativa, si è consentito a certe aziende agroalimentari italiane di continuare a produrre, conservare e stagionare secondo gli usi locali quei prodotti tradizionali per permettere loro di conservare le proprie caratteristiche organolettiche.

Questi particolari prodotti si dividono in due categorie:

- quelli che sono ottenuti rispettando in modo minimo le norme sull' H.A.C.C.P., secondo quanto disposto dall'articolo 10, comma 5 della Legge 526/99, i quali non possono essere esportati o fatti

oggetto di commercializzazione eccezion fatta per quelli indicati nell'articolo 8 del D. Lgs. 173/98;

- quelli esclusi dal sistema H.A.C.C.P., ma autorizzati; questi ultimi non sono vendibili all'estero, né fuori provincia, e neppure tramite distributore, ma solo al consumatore finale direttamente dal produttore, secondo quanto disposto anche dal D.M. 25 Luglio 2000.

