

Semilavorati Sbagliato equipararli ai prodotti finiti

Una forzatura l'applicazione della legge 283/1962

di Carlo e Corinna Correra

Avvocati ed Esperti di Legislazione degli alimenti

**Le materie prime
e i semilavorati alimentari
vengono parificati
ai prodotti alimentari
“finiti”, secondo
un’interpretazione
della legge 283/1962
ormai superata dalle
norme comunitarie**

Il fatto

Prime giornate di ottobre 2015: sta per concludersi il rito annuale della frenetica (in quanto, come è noto, costretta in poco più di due mesi di lavorazione) “campagna del pomodoro” e dei suoi derivati e però nelle più avvedute aziende conserviere le regole di corretta igiene ambientale vengono comunque seguite, sia pure con la comprensibile stanchezza di fine corsa.

Alcune naturalmente sono praticabili solo con l’aiuto del buonsenso da parte di tutti, organi di controllo compresi.

Così, per esempio, quando si procede allo stivaggio del “doppio concentrato di pomodoro” di produzione interna in appositi fusti, correddati di cellophane, in vista di un loro rapido trasferimento presso le aziende/clienti per la fase di produzione finale di questo particolare derivato, è pacifico – e comunque rispetta una prassi di buona lavorazione –



non ricoprire immediatamente i fusti con l'apposito coperchio in quanto il calore, ancora presente nel semilavorato, produrrebbe un'inevitabile condensa con conseguente grave danno per la qualità merceologica della sostanza alimentare in questione. Si procede, allora, da parte dei produttori più avveduti e corretti, ad una protezione parziale e, diciamo così, "traspirante", rappresentata da una reticella a maglie strette anti insetti, dopo di che sarà possibile caricare i fusti sugli appositi furgoni per la consegna alle aziende acquirenti che provvederanno alla lavorazione finale.

Quest'ultima, quindi, avverrà presso altri locali rispetto a quelli della prima azienda ed in questi si procederà alla rimozione di quella reticella per procedere a tutte le operazioni di verifica igienica di autocontrollo con eventuali operazioni di bonifica, quale – ad esempio – la rimozione di quelle parti superficiali che possano presentare qualche impurità od anomalia comunque rimovibile.

Seguiranno poi altri trattamenti di lavorazione, quello di pastorizzazione, ad esempio, e quant'altro occorra fino al confezionamento finale e naturalmente alle verifiche, analitiche e non, finali previste dal piano aziendale di autocontrollo.

Stante la particolare qualità aromatica del semilavorato in questione, l'esperienza comune ci dimostra, però, che, nonostante l'accorgimento delle reticelle anti insetti, è pressoché umanamente impossibile impedire che qualche moscerino vada all'assaggio del doppio concentrato e ciò sia nei locali di produzione prima che in quelli di lavorazione finale poi.

Circostanza questa che di per sé non costituisce alcuna infrazione normativa se, come è ragionevole supporre, l'azienda di lavorazione finale tratterà correttamente, opportunamente bonificandola, la sostanza alimentare semilavorata a lei consegnata. Fin qui la fattispecie generale, sulla quale – è ragionevole immaginare – tutti possono concordare, tutti... tranne però quegli organi di controllo che – come ormai è capitato e non una sola volta e da ultimo appunto in questo caldo autunno del 2015 – hanno "sorpreso", nei locali dell'azienda conserviera di trasformazione finale, fusti di quel semilavorato di pomodoro con presenze superficiali di moscerini ed alterazioni cromatiche della parte esterna del prodotto.

Infatti, per questi controllori quei fusti ancora da lavorare costituivano già corpo di reato ai sensi della

lettera b) ("cattivo stato di conservazione") e della lettera d) ("insudiciamento") dell'art. 5 della legge 283/1962 e così li hanno sequestrati quali corpo di reato.

In pratica, gli organi di controllo hanno ritenuto ravvisabile in quei fusti di semilavorato una sostanza alimentare già commestibile di per sé o comunque già impiegabile in un'altra produzione alimentare e quindi già potenziale oggetto materiale dei reati previsti dalle due disposizioni dell'articolo 5 sopracitato.

Completiamo l'informazione, anche per quello che riguarda l'impostazione culturale "criminogena" di questi organi di controllo, aggiungendo che il reato è stato ipotizzato non solo a carico dell'azienda detentrice dei fusti di semilavorato al momento del controllo, ma anche a carico del suo fornitore.

Fornitore che però quei fusti aveva consegnato all'azienda conserviera acquirente già alcuni giorni prima del controllo e senza alcuna contestazione da parte del suo cliente acquirente circa le corrette condizioni igieniche del semilavorato di pomodoro contenuto nei fusti consegnati.

Insomma, un secondo indagato per una vicenda in cui francamente anche... uno solo sembra di troppo. E ci spieghiamo.

Problemi sull'attualità di interpretazione della legge 283/1962

In questa vicenda infatti – superando le contingenze della cronaca appena riferita – in realtà si pone ancora una volta il tema delicato e decisivo di un'interpretazione delle disposizioni dell'articolo 5 della legge 283/1962 che sia compatibile con l'attuale sistema normativo generale posto a tutela della salubrità ed igienicità degli alimenti.

Invero, la formulazione dell'articolo 5 in questione: «È vietato impiegare nella preparazione, vendere o detenere per vendere o somministrare [...] sostanze alimentari»

ha predisposto il fitto tessuto di prescrizioni/divieti di quest'articolo (e del successivo articolo 6) ad un campo di applicazione più vasto possibile, riguardando non solo i prodotti alimentari "finiti" (quelli cioè oggetto del «vendere, detenere per vendere o somministrare [...] o comunque distribuire per il

consumo»), ma apparentemente anche i loro ingredienti e/o semilavorati (“impiegare nella preparazione di alimenti”).

Sennonché questo così vasto campo di impiego va – a distanza di oltre mezzo secolo ormai dall’emanazione della legge 283/1962 – quantomeno ri-considerato e coordinato con le più recenti normative di fonte comunitaria e nazionale.

Normative che ormai disciplinano le responsabilità del produttore alimentare ben distinguendole e graduandole a seconda che vengano riscontrate delle “non conformità” (igieniche o merceologiche che siano) attinenti ad una materia prima o ad un semilavorato alimentare (ovvero riguardanti una sostanza ancora suscettibile di essere bonificata e/o eliminata da un ciclo produttivo alimentare) rispetto invece a quelle riguardanti un prodotto finito che presenti delle – ormai definitive – “non conformità”.

Peraltro, anche per quest’ultima condizione (prodotto alimentare finito) è doveroso distinguere tra un alimento già immesso in commercio (anche se magari non ancora materialmente ceduto al consumatore finale od anche più semplicemente dal fabbricante ad un altro operatore commerciale) e quel prodotto che invece sia ancora presso l’azienda alimentare di fabbricazione e/o di confezionamento e comunque non ancora “pronto” per la distribuzione al commercio in quanto per esso è prevista, ma non ancora eseguita, un’attività di autocontrollo aziendale finale e ciò secondo la previsione del piano HACCP, come del resto prescritto dalla legislazione in materia.

È doveroso distinguere tra un alimento già immesso in commercio e quel prodotto che invece sia ancora presso l’azienda alimentare di fabbricazione e/o di confezionamento e comunque non ancora “pronto” per la distribuzione

È evidente, infatti, che il bene sociale ovvero il bene giuridico tutelato dalle norme di cui al-

l’art. 5 (e 6) della legge 283/1962 – la salute del consumatore attraverso la garanzia igienica degli alimenti – neppure astrattamente può ritenersi in pericolo fino a quando il prodotto finito non esiste ancora, ma si è al cospetto di una semplice materia prima e/o di ingredienti e/o semilavorati ovvero persino fino a quando esiste sì il prodotto finito, ma è comprovato che l’azienda si asterrà dall’immetterlo in commercio fino a quando non avrà verificato – secondo le modalità previste dal suo piano HACCP – la sua idoneità sotto tutti i profili e naturalmente, ed in primo luogo, sotto il profilo della sua sicurezza igienica.

Aderire perciò alla più rigorosa ed antica soluzione interpretativa, purtroppo ancora oggi prevalente nella giurisprudenza della nostra Corte di Cassazione (ma già da alcuni anni superata da sentenze di giudici di merito più in linea con il quadro normativo dell’ultimo decennio e passa), con applicazione della norma oltre che all’alimento/prodotto finito anche alla semplice materia prima od al semilavorato alimentare, costituisce non soltanto un’applicazione abnorme, a nostro giudizio, della normativa in questione, ma anche e sicuramente un’applicazione in contrasto con disposizioni normative più recenti e persino di rango gerarchico superiore, quali sono appunto quelle dettate dal legislatore UE.

I limiti di sicurezza microbiologica secondo il reg. CE 2073/2005

Basti considerare al riguardo, infatti, le disposizioni in materia di verifica delle cariche microbiologiche per via analitica introdotte dal regolamento (CE) 2073/2005, regolamento questo che – come è noto – distingue significativamente tra:

- i “criteri di sicurezza alimentare” ovvero le verifiche microbiologiche degli alimenti riferite ai “prodotti immessi sul mercato” ed
- i “criteri di igiene del processo”, che vengono invece riferiti alle condizioni igieniche delle sostanze alimentari considerate o durante la fase di fabbricazione o addirittura alla fine del pro-

cesso di lavorazione e prevedendo (art. 7) che, anche nel caso in cui i risultati analitici siano insoddisfacenti, si possa procedere ad adottare procedimenti e misure correttive, compreso l'utilizzo del prodotto finito per un uso diverso da quello originariamente previsto, a condizione che ciò non comporti un rischio per la salute umana (od animale).

Per calare sul piano pratico ed esemplificativo queste disposizioni basti pensare – ad esempio – alla produzione del latte alimentare, ovvero ad una produzione che vede sicuramente ogni mattina fare ingresso – nello stabilimento di lavorazione – forniture di latte crudo/materia prima con livelli di cariche microbiche sicuramente incompatibili con quelli previsti – dalla vigente normativa – per le varie tipologie di latte alimentare (pastorizzato, UHT ecc.).

Naturalmente, però, trattandosi di materia prima, sarebbe assolutamente assurdo ed arbitrario trattare quel latte con i criteri microbiologici del – futuro – prodotto finito e quindi procedere, per esempio, al suo sequestro qualora si ritenga possibile individuarne delle anomalie già in quella fase di pre-lavorazione od anche, se si vuole, di lavorazione in corso (ad esempio: perché si riscontra la presenza nel latte, appena consegnato dal fornitore, di cor-

pi estranei tipici delle stalle di provenienza). Ugualmente dicasi per le altre sostanze alimentari che vengano colte nella loro fase di vita di “semilavorato”: dai prodotti caseari ai derivati del pomodoro, tanto per citare produzioni ampiamente diffuse nel nostro Paese.

Anche il legislatore nazionale attualizza la legge 283/1962

D'altra parte non è solo il legislatore UE a disciplinare separatamente le anomalie del prodotto alimentare finito rispetto alla sua materia prima/ingrediente od ai suoi semilavorati, ma anche quello nazionale si è posto sulla stessa linea e ciò sia per doverosa subordinazione alla fonte normativa CEE gerarchicamente superiore e sia (ma forse in primo luogo) per il rispetto di elementari regole di buon senso e di ragionevolezza.

Ci stiamo riferendo a quanto disposto nelle “Linee Guida” per la gestione del “sistema di allerta” e di cui all’ “Accordo Stato/Regioni” del 13 novembre 2008, provvedimento mediante il quale si sono dettate le regole attuative del “sistema di allerta” previsto dal regolamento CE 178/2002.

In particolare – e significativamente – dal campo di applicazione della normativa sul sistema



© iponline.it

di allerta quel "provvedimento Stato/Regioni" (pag. 6) espressamente esclude – tra le altre sostanze alimentari – "1. Criteri microbiologici di igiene del processo; [omissis] 4. Gli alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo, tali da renderli innocui alla salute umana o animale".

E, si badi bene, la disposizione si riferisce, per escluderli dalla valutazione del "rischio" ai fini del "sistema di allerta", agli "alimenti" ovvero ai prodotti alimentari "finiti": il che ci autorizza, a maggior ragione, ad estendere l'esclusione di detto "rischio" ovvero della pericolosità per una materia prima o per un semilavorato alimentare ovvero per una sostanza che ancora non può essere considerata edibile secondo un suo ragionevole uso.

Conclusioni

In uno splendido ed illuminante convegno dei primi anni '90, dedicato alla divulgazione delle

appena emanate direttive CEE in tema di auto-controllo aziendale secondo il metodo HACCP, uno dei relatori (il prof. Franco Ottaviani) ci illuminò la mente – sullo scenario normativo che il legislatore CEE stava aprendo anche a quello italiano – con una serie di affermazioni che qui ripropongo a memoria:

"Spostare il controllo ufficiale dal prodotto al processo.

La salute del consumatore si tutela non tanto inseguendo nei supermercati i prodotti finiti per andare a caccia di alimenti pericolosi o fraudolenti che già abbiano arrecato danni al consumatore, ma piuttosto intervenendo nella fase di produzione e lavorazione.

Privilegiare le prescrizioni piuttosto che glorarsi delle sanzioni.

Più prevenzione porta da sé a meno repressione."

Forse quel convegno andrebbe riproposto anche vent' anni dopo.

19

**valorizziamo i vostri sogni,
certifichiamo le vostre passioni**



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

www.agroqualita.it