

# Prodotti tradizionali

## Le deroghe al Pacchetto Igiene

Se concesse, vanno comunicate a Commissione UE e Stati membri

di **Vitantonio Perrone\*** e **Giuseppe Cito\*\***

\*Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva \*\*Azienda Usl Roma 2

**Il "Pacchetto Igiene" prevede particolari condizioni di flessibilità nell'applicazione dei propri principi per determinate categorie di alimenti. Tra queste, i prodotti tradizionali**

16

Il cosiddetto "Pacchetto Igiene" ha avuto, dopo il verificarsi di diverse crisi alimentari, un significato quasi rivoluzionario per l'Unione europea (UE), assumendo, tra i suoi obiettivi sociali ed economici, quello di raggiungere un elevato livello di protezione della vita e della salute dei suoi cittadini anche attraverso l'introduzione di nuovi criteri e principi, da adottare mediante una

nuova legislazione alimentare che, oltre alle questioni sanitarie, tenesse ben presente le esigenze degli operatori del settore alimentare (Osa) e senza pregiudizio per la libera circolazione delle produzioni agroalimentari nei territori degli Stati membri<sup>1</sup>.

Il primo fondamentale tassello di tale nuovo impianto normativo è stato posto con l'emanazione del regolamento (CE) 178/2002 che, oltre a indicare le procedure in ambito di sicurezza alimentare, ha istituito l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), insediata a Parma il 27 aprile 2004, assegnandole il compito di assicurare, anche grazie alla sua assoluta indipendenza, adeguata consulenza scientifica e, quindi, adeguata uniformità interpretativa per la comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare.

Altro pilastro è stato quello di individuare, anche a partire dalla produzione primaria (agricoltura, allevamento, pesca, caccia), nell'applicazione di procedure basate sul Sistema Haccp, uno stru-

<sup>1</sup> "Le malattie dovute ai cibi contaminati costituiscono forse il problema di salute pubblica più diffuso nel mondo contemporaneo ed un'importante causa di riduzione della produttività economica. Siano esse in forma di diarrea infantile, colera, salmonellosi, listeriosi eccetera o di intossicazioni causate da contaminanti chimici, per menzionarne alcune, le malattie dovute a cibi contaminati causano mortalità, malesseri, sofferenze e perdite economiche, che nessuna nazione può affrontare. La sicurezza dei cibi non riceve il grado di attenzione e di stanziamenti che meriterebbe; i problemi di salute e il peso dell'impatto economico delle malattie associate alla contaminazione dei cibi devono essere riconosciuti a livello nazionale e internazionale, in modo che possano essere individuate le risorse necessarie per la loro prevenzione" (da "World health statistic quarterly" (1997), volume 50).

mento operativo in grado di mantenere e incrementare un adeguato livello di sicurezza alimentare, responsabilizzando gli Osa nonché i loro collaboratori e dipendenti. È comunque fuor di dubbio che questa nuova impostazione, pur prevedendo, proprio a partire dalle produzioni primarie, un graduale percorso applicativo, ha dovuto scontare resistenze anche forti in chi, anche tra le autorità competenti ad operare i controlli ufficiali nelle varie fasi di produzione e distribuzione degli alimenti, vedeva la nuova filosofia operativa fiorire di eccessivi irrigidimenti operativi. In effetti, parlando anche della nostra realtà nazionale, non si può certo negare che una certa visione eccessivamente rigida proprio nell'applicazione del Sistema Haccp<sup>2</sup> e nella valutazione della sua congruità ha fatto mal digerire, e non solo agli inizi, alcune innovazioni che sono state percepite, in particolare da parte delle piccole imprese alimentari, come eccessive e onerose, facendo perdere così di vista il loro valore propositivo e in grado di aiutare gli Osa a conseguire un più elevato livello di sicurezza alimentare in tutte le loro produzioni e in tutti i segmenti della filiera alimentare.

## Flessibilità e Pacchetto Igiene

Ma se l'Haccp era un pilastro fondamentale (assieme, tra gli altri, a rintracciabilità e principio di precauzione), veniva comunque prevista *ab ovo*<sup>3</sup> una sua coerente e congrua applicazione per

quelle attività che, per dimensioni produttive nonché per caratteristiche legate a particolarità territoriali, avrebbero dovuto sopportare un peso eccessivo, sia in termini organizzativi che economici, da una rigida stesura dei Piani Haccp.

Il Sistema Haccp, quindi, oltre a prevedere aggiornamenti e modifiche attuabili in base all'esperienza applicativa, agli sviluppi tecnologici e alle nuove conoscenze scientifiche, poteva prevedere la concessione di deroghe a quanto disposto dagli allegati, proprio con l'intento di non penalizzare le piccole imprese, di evitare l'impossibilità di poter continuare la produzione di alimenti tradizionali così come di tener conto delle esigenze di quelle imprese alimentari situate in Regioni soggette a particolari vincoli geografici<sup>4</sup>.

## Il Sistema Haccp prevede la concessione di deroghe

Veniva così prevista una flessibilità nell'applicazione dei principi del "Pacchetto Igiene"<sup>5</sup> che tuttavia non doveva comportare pregiudizio alcuno per gli obiettivi generali di igiene alimentare e, dato che anche questi alimenti avrebbero potuto avere libera circolazione in tutti gli Stati membri, le procedure che avrebbero consentito l'applicazione della flessibilità dovevano essere ampiamente trasparenti e, quindi, condivise tra questi. Si veniva così a consentire un adattamento di requisiti tecnici e

<sup>2</sup> Tale metodologia di valutazione dei rischi e di controllo di processo era comunque già conosciuta, visto che con il decreto legislativo 155/1997 era stata recepita la direttiva 93/43/CEE, che prevedeva l'obbligo per le aziende alimentari di stilare e, quindi, mettere in pratica un programma di autocontrollo.

<sup>3</sup> Con il regolamento (CE) 852/2004, capo V, articolo 13.

<sup>4</sup> I vincoli geografici cui si fa riferimento riguardano:

- piccole isole;
- aree montane con notevole limitazione delle possibilità di utilizzo delle terre e un notevole aumento del costo del lavoro:
- condizioni climatiche difficili a causa dell'altitudine (periodo vegetativo nettamente abbreviato);
- zone di altitudine inferiore, ma con forti pendii (meccanizzazione impossibile o onerosa);
- combinazione dei due fattori precedenti (con svantaggio equivalente);
- aree a nord del 62° parallelo.

<sup>5</sup> I riferimenti normativi relativi alla flessibilità sono i seguenti:

- regolamento (CE) 852/2004, articolo 13, commi 2 e 3;
- regolamento (CE) 853/2004, articolo 10, commi 2, 3, 4, 5 e 6;
- regolamento (CE) 854/2004, articolo 17, commi 3, 4, 5, 6 e 7;
- regolamento (CE) 2073/2005, articolo 4, comma 2;
- regolamento (CE) 2074/2005, articolo 7.

strutturali in funzione delle imprese alimentari per facilitare il commercio di alimenti prodotti localmente e/o con metodi tradizionali, evitando così che quelle realtà produttive, non in grado, per mancanza di risorse e mezzi, di adempiere a tutti gli obblighi richiesti, uscissero dal mercato, non potendo più produrre in maniera remunerativa. I principi della flessibilità si possono quindi riassumere fondamentalmente:

- “sussidiarietà”, attraverso l’azione di Servizi Veterinari territoriali, Regioni e Stati Membri per ricercare soluzioni a situazioni locali, senza compromettere gli obiettivi di igiene e sicurezza delle derrate alimentari;
- “trasparenza”, mediante l’obbligo di notifica delle misure adottate alla Commissione e agli Stati membri, al fine di assicurare pratiche leali nel commercio alimentare e il cui mancato rispetto le priverebbe di valore legale;
- “proporzionalità”, grazie alla valutazione del rapporto tra le esigenze dell’Osa e la sua natura e caratteristiche, senza andare comunque oltre lo stretto necessario per raggiungere l’obiettivo perseguito.

Quindi, in buona sostanza, la flessibilità potrà realizzarsi sia attraverso l’adattamento di alcuni requisiti degli allegati sia con l’applicazione di deroghe e/o esenzioni (vedi *box* sotto). Per quanto riguarda l’applicazione dell’Haccp, si potranno inoltre predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell’impresa alimentare, inclusa la possibilità di utilizzare manuali per l’applicazione dei principi del Sistema Haccp, ribadendo comunque che la flessibilità non rappresenta esenzione dalle regole, ma possibilità di adattarle con raziocinio a situazioni particolari, come quella delle produzioni tradizionali.

## **Flessibilità e prodotti tradizionali**

Il regolamento (CE) 2074/2005 ha successivamente indicato particolari condizioni di flessibilità per quei «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali»<sup>6</sup>, prevedendo che gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano tali prodotti alimentari deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti previsti:

### **Modalità di realizzazione della flessibilità**

#### **• Adattamenti**

- Per continuare l’uso di metodi tradizionali di produzione.
- Per tener conto delle esigenze degli stabilimenti situati in Regioni soggette a particolari vincoli geografici.
- Per adattare i requisiti relativi alla costruzione, al layout e all’attrezzatura degli stabilimenti.
- Per permettere l’esecuzione di progetti pilota (nuovi approcci al controllo dell’igiene delle carni).

#### **• Deroghe/Esenzioni**

- Dall’applicazione di taluni requisiti degli allegati.
- Alimenti con caratteristiche tradizionali.

#### **• Esclusione dagli scopi del Pacchetto Igiene**

- Produzione primaria per autoconsumo.
- Preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti per consumo privato.
- Vendita diretta da parte del produttore di piccole quantità di prodotti primari al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

#### **• Adozioni di più specifiche norme nazionali**

<sup>6</sup> Si fa riferimento ad alimenti:

- protetti come alimenti tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale (Dop, Igp e Stg);
- riconosciuti storicamente come prodotti tradizionali;
- prodotti secondo tecniche codificate o registrate come manifattura tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali.



©shutterstock.com

L'elenco dei prodotti tradizionali viene pubblicato e aggiornato mediante decretazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con quello dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, e con la Conferenza permanente Stato-Regioni.

- per i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche;
- per i locali che possono comprendere pareti, soffitti e infissi non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione (grotte, cantine) mentre pareti, soffitti e pavimenti possono anche essere rappresentati da strutture geologiche naturali (pietra, tufo);
- per i materiali che possono costituire gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti (rame, legno, vimini, lino, cotone), che debbono però essere mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati;
- per le modalità delle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, la cui frequenza di esecuzione può essere adattata all'attività e per tener conto della specifica flora ambientale.

Anche per queste deroghe individuali o generali, gli Stati membri che le concedono devono

darne comunicazione alla Commissione e agli altri Stati membri entro dodici mesi dalla loro concessione.

### Il regolamento (CE) 2074/2005 ha indicato particolari condizioni di flessibilità per quei prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

Tale notificazione deve prevedere, oltre a una breve descrizione delle disposizioni che sono state adottate, una descrizione più precisa dei prodotti alimentari, l'elenco degli stabilimenti interessati e ogni altra informazione pertinente.

Nel nostro Paese, l'ambito dei prodotti alimentari tradizionali era comunque già regolamentato dal decreto legislativo 178/1998, che all'articolo 8 prevedeva, per la valorizzazione del patrimonio gastronomico, l'individuazione dei "prodotti tradizionali" attraverso la descrizione delle procedure e metodiche di lavorazione, conservazio-

**Tabella 1**  
**L'elenco aggiornato dei prodotti tradizionali**

REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA	PRODOTTI A BASE DI LATTE	PRODOTTI A BASE DI CARNE	PRODOTTI A BASE DI PESCE
Abruzzo	14	10	1
Basilicata	17	15	3
Bolzano	7	10	-
Campania	44	15	3
Emilia Romagna	18	18	-
Friuli Venezia Giulia	9	23	-
Lazio	43	50	1
Liguria	13	-	2
Lombardia	39	11	3
Marche	14	7	-
Molise	12	25	4
Piemonte	54	10	-
Puglia	17	-	1
Sicilia	21	-	-
Toscana	2	-	-
Trento	27	35	-
Umbria	10	1	-
Valle d'Aosta	11	8	-
Veneto	52	63	-

ne e stagionatura, il cui uso risultasse consolidato dal tempo.

L'elenco di tali prodotti viene pubblicato e aggiornato mediante decretazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con quello dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, e con la Conferenza permanente Stato-Regioni.

Le Regioni e le Province autonome, entro sei mesi dalla loro pubblicazione, predispongono l'elenco dei "prodotti tradizionali". In concerto con il Ministero della Salute, sono definite le deroghe relative ai "prodotti tradizionali" e riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria.

Allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescerne le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, nell'ambito di un programma integrato di va-

lorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, è costituito, presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, un Comitato interministeriale che può essere integrato da rappresentanti di enti ed associazioni pubbliche o private e da persone particolarmente esperte nel settore della diffusione del marketing agroalimentare, col compito di redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola Regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico. Resta comunque, come autorità competente centrale, compito del Ministero della Salute redigere l'elenco aggiornato dei prodotti tradizionali da inviare periodicamente alla Commissione europea (vedi *Tabella 1*).