

# ALLEGATO I - DEFINIZIONI

## INTRODUZIONE

La Comunità europea, nel corso degli anni, ha sviluppato un sistema di strumenti finalizzati al raggiungimento della sicurezza alimentare dei cittadini europei. Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare fa parte di questo articolato sistema e di fatto stabilisce i principi fondamentali inerenti tale tema.

Esso formula proposte idonee a trasformare la politica alimentare dell'UE in uno strumento proattivo, dinamico, coerente e completo per assicurare un elevato livello di salute umana e di tutela dei consumatori. L'approccio sul quale si basa la politica della sicurezza alimentare comunitaria è completo ed integrato e cioè considera l'intera catena alimentare, tutti i settori agroalimentari, tutti gli Stati membri ed ovviamente tutti i soggetti che a vario titolo ne sono coinvolti.

Il Libro Bianco auspica, inoltre, la definizione dei diversi ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare: i produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare devono avere la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti; le autorità competenti hanno compiti di monitoraggio e devono far rispettare tali responsabilità, ponendo in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza; la Commissione europea si concentra sulla valutazione delle capacità che dimostrano le autorità competenti, al fine dell'applicazione di tali sistemi, tramite audit e ispezioni a livello nazionale. Oltre a tali soggetti, si definisce un ruolo proattivo anche per i consumatori che devono occuparsi dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

Il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati alla filiera agroalimentare ha permesso di sviluppare a livello comunitario la politica alimentare cosiddetta "dai campi alla tavola". Nelle intenzioni del Legislatore europeo, essa copre tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione dei mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio e deve essere attuata in modo sistematico e coerente. Naturale conseguenza di tale politica è l'introduzione del concetto di rintracciabilità, quale strumento per risalire i percorsi degli alimenti e degli ingredienti che hanno concorso alla loro realizzazione. Viene

pertanto introdotto per le imprese del settore alimentare l'obbligo di assicurare che vi siano procedure adeguate per ritirare gli alimenti dal mercato laddove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.

Nello spirito della normativa comunitaria vi è la volontà di strutturare un approccio integrato per una politica alimentare più coerente, efficace e dinamica rispetto alla precedente. Non solo, si fa esplicito riferimento ad un'applicazione trasparente di tale approccio al fine di coinvolgere tutti i soggetti interessati.

La politica comunitaria relativa alla sicurezza degli alimenti si arricchisce anche di uno strumento analitico per le situazioni di crisi che periodicamente si presentano nella Comunità conosciuto come "Analisi del rischio". Esso prevede l'applicazione di tre componenti: valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi dell'informazione), gestione del rischio (norme e controlli) e comunicazione del rischio.

Infine, la Comunità europea deve tenere conto anche di altri fattori correlati alla sicurezza alimentare. Essi sono legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione e la commercializzazione dei prodotti alimentari. Tra gli altri, tali fattori possono essere le considerazioni ambientali, il benessere degli animali, l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori con riferimento alla qualità dei prodotti, un'adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

## **SICUREZZA ALIMENTARE**

La Comunità Europea si è adoperata per garantire che nel territorio europeo sia consentita la libera circolazione di alimenti sicuri e sani per il cittadino europeo. Tale aspetto fondamentale deve contribuire in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Esistono tuttavia notevoli differenze in relazione ai concetti, ai principi e alle procedure tra le legislazioni degli Stati membri in materia di sicurezza alimentare. Per ovviare a tale disomogeneità dell'apparato normativo, il Legislatore europeo ha avviato un processo di ravvicinamento di tali concetti, principi e procedure in modo da costituire una base comune per le disposizioni adottate in materia di alimenti dagli Stati membri attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002. Esso stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Tale regolamento è la base sulla quale la Comunità Europea indica i criteri per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti. In particolare, considera la diversità dell'offerta di alimenti, ivi compresi quelli rientranti nella categoria dei prodotti tradizionali, e garantisce l'efficace funzionamento del mercato interno. Stabilisce inoltre principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti.

Nello specifico, il Regolamento definisce i requisiti di sicurezza degli alimenti (art. 14) che, in ogni caso, non possono essere immessi sul mercato se dannosi per la salute umana o inadatti per il consumo umano. L'articolo rimanda anche ad altre specifiche disposizioni comunitarie facendo implicito riferimento alla normativa inerente la tutela igienico sanitaria degli alimenti.

Il Regolamento dispone altresì l'istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Art. 22 e succ.) avente la funzione di offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno una incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti.

All'epoca dell'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, l'apparato normativo relativo alla sicurezza alimentare era completato dalla Direttiva 93/43/CEE e dai conseguenti decreti

attuativi dei diversi stati membri dell'Unione. Tale Direttiva è stata abrogata e sostituita dal cosiddetto "pacchetto igiene", comprendente il Regolamento CE n. 852/2004, il Regolamento CE n. 853/2004 ed il Regolamento CE n. 854/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006.

## **TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ**

La Comunità europea ha raccolto numerose esperienze in riferimento all'impossibilità di ricostruire il percorso compiuto dagli alimenti ed al conseguente pericolo sanitario che può coinvolgere il mercato interno di tali prodotti. Essa pertanto ha individuato l'opportunità di predisporre un sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti che abbracci il settore alimentare, al fine di poter procedere a ritiri mirati e precisi e fornire informazioni ai consumatori e/o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando in tale maniera eventuali disagi più estesi e ingiustificati, quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo. Le imprese alimentari, devono essere in grado di individuare almeno l'azienda che ha fornito loro l'alimento, il mangime, l'animale o la sostanza che può entrare a far parte di un dato alimento o di un dato mangime, per fare in modo che la rintracciabilità possa essere garantita in ciascuna fase in caso di indagine.

Il Regolamento CE n. 178/2002 (Art. 3, 15) definisce la **rintracciabilità**, come *la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*. La tracciabilità è, di fatto, il percorso inverso, l'alimento deve lasciare traccia ad ogni suo passaggio lungo la filiera. Essa viene definita dalla norma UNI 10939 come *"l'insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro-alimentare"*.

L'articolo 18 dispone che la rintracciabilità venga disposta *"in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime"*. Obbliga, altresì, gli operatori del settore alimentare ad essere in grado di individuare chi abbia

fornito loro un alimento, destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. Gli operatori dovranno introdurre e/o potenziare sistemi e procedure che permettano una facile consultazione da parte degli organi preposti al controllo. Si fa specifico riferimento, inoltre, a fornire per ogni alimento un'adeguata informazione tramite etichettatura o altro strumento per consentire la rintracciabilità del prodotto.

L'articolo 19, inoltre, obbliga l'operatore del settore alimentare ad avviare immediatamente procedure per informare le autorità competenti e per il ritiro di qualsivoglia alimento, qualora ritenga che tale alimento *“da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti”*. L'operatore deve altresì informare i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, deve richiamare i prodotti già immessi sul mercato qualora altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

## **TIPICITÀ DEI PRODOTTI LOCALI E REGIONALI**

I prodotti agricoli ed alimentari svolgono una funzione di primaria importanza per l'economia della Comunità europea. Alla luce dell'interesse crescente dimostrato dai consumatori, sempre più orientati alla qualità organolettico-sensoriale rispetto alla quantità delle derrate alimentari, a livello comunitario si è voluto sottolineare sia l'importanza di identificare l'origine geografica del prodotto, sia la volontà di raccogliere le specificità gastronomiche legate alla tradizione.

A fronte della sempre più vasta scelta di prodotti alimentari presenti, la Comunità europea ha evidenziato inoltre la necessità di informare in maniera chiara ed esauriente il consumatore, in modo da potersi meglio orientare nella scelta.

In tale ambito, la Comunità europea ha emanato due distinti regolamenti: il Regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento CE n. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Il Regolamento CE n. 509/2006 desidera evidenziare e valorizzare determinati prodotti agricoli o alimentari tradizionali che si distinguono nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari.

Così come previsto dalla norma, possono essere tutelati i prodotti agricoli destinati alla alimentazione umana, previsti dal trattato istitutivo della Comunità europea all'allegato I, ed i prodotti alimentari quali birra, cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao, prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, paste alimentari anche cotte o farcite, piatti precotti, salse per condimento preparate, minestre o brodi, bevande a base di estratti di piante, gelati e sorbetti (allegato I).

Rispetto al precedente apparato normativo, costituito dall'articolato del Regolamento CE n. 2082/1992, in tale ambito si precisa la definizione di "specificità", non sempre chiara in precedenza, e si introduce il concetto del termine "tradizionale", ampiamente utilizzato ma non definito in maniera uniforme.

All'articolo 2, si definisce come **specificità** *"l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria"*; si definisce, inoltre, come **tradizionale** *"un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni"*.

In considerazione delle due definizioni sopraccitate, la normativa riporta come **specialità tradizionale garantita (STG)** il *"prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento"*. Ed in effetti, l'articolato stabilisce l'istituzione di un registro nel quale segnalare le specialità tradizionali garantite (Art. 3), elenca i requisiti relativi ai prodotti ed ai nomi (art.4), indica le restrizioni nell'uso dei nomi (art.5), istituisce la dottrina inerente la definizione di un disciplinare per singola STG (art.6), stabilisce la disciplina relativa alla domanda di registrazione (art.7). Al fine di permettere una facile individuazione dei prodotti riconosciuti come appartenenti a tale categoria, all'articolo 12 il regolamento prevede che *"sull'etichetta di un prodotto agricolo o alimentare prodotto nel territorio comunitario, qualora si faccia riferimento a una specialità tradizionale garantita, deve figurare il nome registrato, accompagnato o dal simbolo comunitario o dall'indicazione 'specialità tradizionale garantita' "*.

Il Regolamento CE n. 510/2006, dei prodotti agricoli e alimentari stabilisce le norme relative alla protezione delle indicazioni

geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana, così come previsto dall'allegato I del trattato istitutivo della Comunità europea, dei prodotti alimentari elencati all'allegato I (birre, bevande a base di estratti di piante, prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria, gomme e resine naturali, pasta di mostarda, paste alimentari), dei prodotti agricoli previsti dall'allegato II (fieno, oli essenziali, sughero, cocciniglia - prodotto grezzo di origine animale, fiori e piante ornamentali, lana, vimini, lino stigliato). Sono esclusi dalla normativa i prodotti del settore vitivinicolo (eccetto gli aceti di vino) e le bevande spiritose.

L'articolo 2 riporta le seguenti definizioni: per **denominazione d'origine** si intende *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata"*; per **indicazione geografica** si intende *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata"*.

L'articolato del Regolamento Ce n. 510/2006 disciplina la genericità delle denominazioni e i conflitti con i nomi di varietà vegetali, di razze animali, degli omonimi e dei marchi (art. 3); evidenzia la conformità ad un disciplinare (art.4); regola le indicazioni relative alla domanda di registrazione (art. 5). Per tutelare il consumatore ed informarlo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione, la normativa prevede che le diciture "denominazione d'origine protetta" e "indicazione geografica protetta" o i simboli comunitari ad esse associati debbano figurare sull'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari, originari della Comunità, che sono commercializzati con una denominazione registrata (Art. 8).

Il settore delle bevande alcoliche è regolamentato da norme specifiche che separano i prodotti vitivinicoli (esclusi gli aceti di vino) dalle bevande spiritose. I prodotti vitivinicoli sono disciplinati dal Regolamento CE n. 1493/99, recentemente integrato dal Regolamento CE n. 479/2008 inerente l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e dai relativi regolamenti attuativi. Le bevande spiritose sono invece subordinate all'applicazione del Regolamento CE n. 110/2008.

Il Regolamento (CE) 1493/99, Allegato VI, sezione A, riporta che *“per regione determinata si intende un'area o un complesso di aree viticole che producono vini con particolari caratteristiche qualitative e il cui nome viene utilizzato per designare”* i vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.). L'acronimo v.q.p.r.d., previsto a livello comunitario, raggruppa in ambito nazionale i vini a denominazione di origine controllata (d.o.c.) e a denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) che unitamente sono conosciute come denominazioni di origine.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164, Art. 1, c. 1, definisce la **denominazione di origine** come *“il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani”*.

La medesima Legge definisce inoltre vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) i vini conformi alla disciplina riportata dalla legge stessa nonché alle altre disposizioni comunitarie e nazionali adottate in materia (Art. 54). I v.q.p.r.d. sono distinti in diverse categorie: vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino liquoroso; vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino spumante, compresi i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico; vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino frizzante; v.q.p.r.d. diversi da quelli summenzionati.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164 (Art 3, c. 3), supportata dal Regolamento CE n. 753/02 (Art. 29 p. 1 f), indica in maniera esplicita il significato degli acronimi **d.o.c.**, *“denominazione di origine controllata”* (d.o.c.), e **d.o.c.g.**, *“denominazione di origine controllata e garantita”*.

Con riferimento alle bevande spiritose, il Regolamento CE n. 110/08 intende per **indicazione geografica** *“un’indicazione che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica”* (Art. 15). Il medesimo regolamento riporta anche un elenco di tali indicazioni che può essere eventualmente integrato.

Il Legislatore nazionale ha altresì evidenziato un’ulteriore tipologia di prodotti in aggiunta a quelle introdotte dalla Comunità europea. Il Decreto Legislativo n.173/1998 (Art. 8) introduce la categoria dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (PAT) che il Decreto Ministeriale n. 350/1999 definisce come i *“prodotti ... le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo”*. Il medesimo decreto demanda alle Regioni ed alle Province Autonome l’istituzione di elenchi regionali o provinciali dei PAT locali. In tali elenchi devono essere riportate le seguenti informazioni: nome del prodotto; caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio; materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l’imballaggio dei prodotti; descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura. I diversi elenchi regionali confluiscono nell’Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

## **BASSO CARICO AMBIENTALE**

La normativa europea e nazionale dona sempre più importanza alle tematiche ambientali anche in campo agricolo ed alimentare. A tale proposito, si rammenta che a livello europeo si è sviluppato un complesso sistema normativo ormai ventennale per l’inserimento e la regolamentazione del metodo di produzione biologico ed a livello nazionale e regionale si è reintrodotta il concetto di “filiera corta”, dimenticato e disgregato nel corso degli ultimi decenni a favore di massificazione produttiva e globalizzazione.

Il Legislatore comunitario recentemente ha modificato la normativa inerente il metodo di produzione biologico con il Regolamento CE n.

834/2007 che ha abrogato le vecchia normativa basata sul Regolamento CE n. 2091/92 e le sue successive modifiche. Il Regolamento in vigore definisce la **produzione biologica** come *“l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione”* dove per tali attività si intende *“qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto”* (Art. 2).

Il metodo di produzione biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita l'utilizzo di prodotti chimici quali fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici.

Questo metodo può essere considerato parte integrante di un ecosistema e rappresenta una valida alternativa ai metodi agricoli convenzionali. L'applicazione di accorgimenti agricoli rientranti nella disciplina di riferimento contribuisce al mantenimento degli ecosistemi ed alla riduzione dell'inquinamento, valorizzando le naturali capacità delle piante e degli animali di creare un equilibrio con l'ambiente ed il territorio.

La cosiddetta **filiera corta** può essere definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, in modo da evitare alcuni passaggi che tenderebbero a far accrescere il costo finale del prodotto senza beneficio alcuno, sia dal punto di vista economico sia da quello ambientale. In maniera più restrittiva, la filiera corta può altresì essere considerata lo strumento necessario a sviluppare un rapporto diretto tra consumatori e produttori locali, inglobando così anche il fenomeno dei prodotti a “chilometri zero” cioè alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo.

La normativa italiana disciplina l'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati, sul territorio nazionale con il Decreto Legislativo n. 228/2001, relativo all'orientamento ed alla modernizzazione del settore agricolo. La normativa incentiva la vendita di prodotti provenienti da aziende

agricole locali e consente agli imprenditori agricoli di vendere i propri prodotti sia in azienda che in altri luoghi, in forma stanziale o itinerante, su suolo pubblico o privato, con una semplice comunicazione (DIA) al comune dove ha sede l'azienda o a quello nel luogo dove è praticata la vendita (se diverso dal primo), semplificando burocraticamente la precedente normativa in materia.

In Piemonte, la relativa disciplina in materia è costituita dalle norme di indirizzo per la programmazione del commercio su area pubblica (D.C.R. n. 626-3799 dell'1/3/2000) e dalle norme che disciplinano le vicende giuridico-amministrative del commercio su area pubblica (D.G.R. n. 32-2642 del 2/4/2001). Esse forniscono numerose opportunità agli imprenditori agricoli che desiderano sviluppare la vendita diretta dei loro prodotti. Ulteriori strumenti finalizzati allo sviluppo del settore sono stati introdotti dalla Legge n. 296/2006 (art. 1, c. 1065) e dal conseguente Decreto Ministeriale Mipaaf del 20.11.2007. Attraverso tali norme sono stati stabiliti i requisiti e gli standard per la realizzazione dei mercati riservati agli imprenditori agricoli, con particolare riferimento alla partecipazione di quest'ultimi alla vendita diretta, alle modalità di vendita, alla trasparenza dei prezzi e all'eventuale accesso agli incentivi pubblici previsti dalla legislazione in materia. Tali indicazioni sono poi state raccolte a livello regionale e con la Legge regionale n. 12/2008 hanno consentito l'istituzione di incentivi finalizzati ad interventi a favore della filiera corta in agricoltura.

Oltre agli obiettivi già dichiarati come requisiti, quali la riduzione dei passaggi delle produzioni agroalimentari dal campo alla tavola, l'aumento della trasparenza nella formazione dei prezzi dei prodotti agroalimentari, la valorizzazione dei prodotti agricoli tipici con una forte valenza territoriale, è bene rammentare che la riduzione della filiera consente anche di diminuire l'impatto ambientale provocato dai trasporti e dall'impiego del packaging necessario per salvaguardare l'integrità della merce durante il transito.

## **RIDUZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI**

Il Legislatore comunitario ha accolto diverse esperienze e le ha fatte sue al fine di dimostrare che alcune disposizioni sono necessarie per garantire la salubrità degli alimenti immessi sul mercato comunitario. Esso, inoltre, ha predisposto meccanismi e strumenti per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti e, nell'eventualità che questi si

manifestino, ha previsto azioni correttive per reagire ad essi, onde permettere l'adeguato funzionamento del mercato interno e garantire la tutela della salute umana.

Il legislatore, attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, ha introdotto il concetto dell'analisi del rischio e delle sue tre componenti: valutazione, gestione e comunicazione. Tale analisi fornisce una metodologia sistematica per definire provvedimenti di varia natura efficaci, proporzionati e mirati, finalizzati alla tutela della salute.

L'articolo 3, del suddetto regolamento, definisce i termini seguenti: **rischio** la "funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"; **analisi del rischio** il "processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio"; **valutazione del rischio** il "processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio"; **gestione del rischio** il "processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo"; **comunicazione del rischio** "lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio".

Come disposto dall'articolo 6, la legislazione alimentare è basata sulla metodologia dell'analisi del rischio, poiché l'obiettivo generale che si vuole conseguire consiste in un livello elevato di tutela della vita e della salute umana. La valutazione del rischio si basa sugli elementi scientifici a disposizione ed è svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente e la gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio, dei pareri dell'Autorità competente (così come previsto dall'articolo 22) e del principio di precauzione. Esso può costituire un limite alla libera circolazione degli alimenti nella Comunità

europea ma costituisce un ulteriore meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute pubblica.

Qualora pertanto si verificano condizioni specifiche relative alla individuazione di possibili effetti dannosi da parte di un alimento ma permanga comunque una situazione di incertezza sull'effettivo pericolo, la normativa prevede che possano essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del medesimo. Tali misure devono essere proporzionate e prevedono restrizioni commerciali per raggiungere uno standard di sicurezza adeguato. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente (Articolo 7).