



CORSO DI DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI

Prof. Roberto Saija

a.a. 2022/23

IL PROCESSO DI ARMONIZZAZIONE DEL DIRITTO
ALIMENTARE EUROPEO: DALLE PRIME DIRETTIVE
A TUTELA DELLA SALUTE A TRACCIABILITÀ,
HACCP, IGIENE E CONTROLLI UFFICIALI –
DAGLI ANNI '60 AD OGGI.
PROVVEDIMENTI CON BASE GIURIDICA ART. 100;
100A; 95; 114.
MUTAMENTI ISTITUZIONALI E TUTELA DELLA
SALUTE.
EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI SALUTE

N.B.: Le seguenti *slides* non sono sostitutive del testo ma
vanno integrate, come richiamato in apertura di ogni
sezione.

SEZIONE I
IL DIFFICILE AVVIO DEL PROCESSO DI
ARMONIZZAZIONE: ANNI '60 E '70

Lo studio di questa sezione presuppone l'analisi dettagliata di Albisinni, *Strumentario*, cap. III, par. 1 e 2, (pp. 63-72).

GLI ANNI '60 DEL XX SECOLO

Le origini: il mercato comune e la tutela della salute.

CEE a sei Paesi = si preoccupa di promuovere l'introduzione di norme comuni in materia di prodotti alimentari. Ciò è dovuto al rilievo quantitativo e qualitativo del commercio di prodotti alimentari nella Comunità, in quello che allora era il «mercato comune».

Partizioni temporali (solo convenzionali) = hanno segnato l'evoluzione del diritto alimentare europeo in corrispondenza con i processi istituzionali, nella dimensione europea e in quella internazionale.

Primi anni '60 = il Consiglio interviene con una serie di regolamenti relativi al finanziamento della produzione agricola, alle regole di concorrenza nel settore dei prodotti agroalimentari, alle OCM, emanati nell'ambito della PAC (art. 43 TCEE).

Questi regolamenti hanno fissato standard e regole di produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

GLI ANNI '60 – MISURE *EX ART. 100* TCEE

Le origini: il mercato comune e la tutela della salute.

1) **Dir. 1962/2645/CEE** sul ravvicinamento delle legislazioni nazionali in tema di coloranti utilizzabili nei prodotti alimentari. Base giuridica = art. 100 TCEE che assegna al Consiglio rilevanti competenze al fine di realizzare il mercato comune.

«Il Consiglio, deliberando all'unanimità su proposta della Commissione, stabilisce direttive volte al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli SM che abbiano un'incidenza diretta sull'instaurazione o sul funzionamento del mercato comune».

Le differenze tra le legislazioni nazionali impediscono la libera circolazione dei prodotti alimentari. Esse possono creare condizioni difformi di concorrenza ed incidono, pertanto, direttamente sull'instaurazione o sul funzionamento del mercato comune.

Primo considerando della direttiva = Ogni norma sui coloranti utilizzabili negli alimenti deve tenere conto in primo luogo delle esigenze di **protezione della sanità pubblica**.

Il primo considerando richiama anche le esigenze di **tutela dei consumatori contro le adulterazioni**.

È assegnata assoluta priorità alle esigenze di protezione della salute (*«tener conto in primo luogo»*).

Il fatto che si sia assegnata priorità alla tutela della salute rispetto ad altri obiettivi appare ancor più significativo se si considera che l'atto normativo è adottato con la base giuridica dell'art. 100 TCEE che fa esclusivo riferimento al «mercato comune» come elemento fondante le politiche della CEE in materia.

ANNI '60: MERCATO COMUNE E TUTELA DELLA SALUTE – MISURE DI ARMONIZZAZIONE EX ART. 100 TCEE

2) **Dir. 1964/54/CEE** = RAVVICINAMENTO DELLE DISPOSIZIONI NAZIONALI IN MATERIA DI CONSERVANTI UTILIZZATI NEI PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA = IL VALORE DELLA TUTELA DELLA SALUTE È PREMINENTE SU OGNI ALTRO INTERESSE («*tener conto in primo luogo delle esigenze di protezione della sanità pubblica*»). SI TIENE CONTO DELLE NECESSITÀ ECONOMICHE E TECNOLOGICHE NEI LIMITI IMPOSTI DALLA PROTEZIONE SANITARIA.

TUTELA DELLA SALUTE = VALORE PREMINENTE. DEVE PREVALERE SU TUTTI GLI ALTRI INTERESSI MENZIONATI NEL TRATTATO.

LA DIRETTIVA PREVEDE UNA ESPRESSA GERARCHIA DEI VALORI. AL VERTICE STA LA TUTELA DELLA SALUTE. NON C'È UN BILANCIAMENTO O COMPARAZIONE DI INTERESSI = LA SALUTE PRIMA DI TUTTO.

«MERCATO COMUNE», «CONCORRENZA», «LIBERA CIRCOLAZIONE DELLE MERCI» = SONO CHIAVI *passpartout* CAPACI DI INTRODURRE NELL'ARENA DELLA REGOLAZIONE ANCHE TEMI E VALORI COME LA «TUTELA DELLA SALUTE» E LA «PROTEZIONE DEL CONSUMATORE» CHE I COMPILATORI DEL TRATTATO DI ROMA NON AVEVANO RITENUTO DI INSERIRE E CHE SARANNO INTRODOTTI MOLTO PIÙ TARDI CON L'ATTO UNICO EUROPEO (AUE) DEL 1986.

IN QUEGLI ANNI (I '60) LA *food safety* NON RIENTRAVA NEL LINGUAGGIO DEL LEGISLATORE COMUNITARIO, MENTRE LA *food security*, PUR RIENTRANDO TRA GLI OBIETTIVI DELLA PAC COME «SICUREZZA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI» NON ERA ANCORA USATA IN MODO ESPlicito.

IL TUTTO ERA RESO PIÙ COMPLICATO DALL'ART. 100 TCEE CHE RICHIEDEVA L'UNANIMITÀ.

GLI ANNI '60: MERCATO COMUNE E LA TUTELA DELLA SALUTE – MISURE CON BASE PAC

Per introdurre misure regolatorie di «diritto alimentare», furono adottate delle misure nell'ambito della PAC, in quanto l'art. 43 TCEE richiedeva la maggioranza e non l'unanimità. Si trattava di misure che non si limitavano a un *diritto incentivante* ma introducevano norme che regolavano le caratteristiche della produzione agroalimentare nell'intera filiera = *diritto regolatorio*, nel senso che miravano alla costruzione della disciplina europea dei prodotti alimentari e non solo dei prodotti agricoli, investendo così temi e questioni che nell'ambito degli ordinamenti nazionali appartenevano alla legislazione alimentare, come ad esempio,

1) il Reg. 136/66 (OCM grassi) che oltre alle misure di *diritto incentivante* (misure tariffarie, prezzi, compensazioni), introduce le definizioni uniformi a livello CEE di «olio d'oliva», «olio vergine d'oliva», «olio extravergine d'oliva», «olio lampante» che sostituivano le vecchie definizioni nazionali;

2) Il Reg. 804/68 (latte e derivati), adottato in ambito PAC che, oltre a regolare i prezzi di riferimento per Grana Padano e Parmigiano Reggiano, e a fissare tariffe doganali e restituzioni alle esportazioni (misure di diritto incentivante), introduce *standard* uniformi di qualità, riferiti alla definizione di «burro conforme alle norme di qualità applicabili al burro prodotto nella Comunità e provvisto del marchio di controllo», stabilendo che solo il burro conforme a questi *standard* poteva essere importato e commercializzato nella Comunità (*diritto regolatorio*).

ANNI '70 – ARMONIZZAZIONE PARZIALE E PAC.

CEE = allargamento CEE = da sei a nove (+ UK, Irlanda e Danimarca) = Paesi con tradizioni alimentari diverse dai Paesi fondatori.

Risoluzione Consiglio 28 maggio 1969 = eliminazione delle barriere tecniche alla libera circolazione dei prodotti alimentari;

Direttiva 1970/50 Commissione = soppressione delle misure ad effetto equivalente e delle restrizioni alla libera circolazione delle merci.

Nonostante questi due atti, l'armonizzazione rimane a lungo incompleta.

Caso della cioccolata = Dir. 1973/241 Consiglio (base giuridica art. 100 TCEE = unanimità) = stabilisce che non si può procedere ad una completa armonizzazione delle norme e delle regole tecniche sui prodotti di cacao e cioccolato = rinvia l'armonizzazione ad un momento successivo. Bisogna aspettare il 2000 (Dir. 2000/36 Parlamento e Consiglio). Armonizzazione parziale

Ci sono stati altri tentativi, andati a vuoto = proposta della Commissione per una direttiva sulla «**pasta**» che intendeva generalizzare la ricetta italiana = andata a vuoto.

Considerato che il processo di armonizzazione si è arenato, si è utilizzata la base PAC negli anni '70 e '80. L'art. 43 TCEE svolge un ruolo decisivo nel processo di costruzione del diritto alimentare europeo e porta a **norme verticali** e **norme orizzontali**.

ANNI '70 – ARMONIZZAZIONE PARZIALE E PAC.

Norme verticali = Direttive sul miele (74/409); succhi di frutta (75/726), sul latte conservato (76/118), sulle marmellate e conserve (79/693). Hanno tutte come base giuridica gli artt. 43 e 100 TCEE.

Norme orizzontali = base giuridica = **art. 43 + 100 TCEE**

a) Direttive del 1970 sui metodi ufficiali di analisi dei mangimi e uso degli additivi nei mangimi;

b) Direttive 1976, una sui limiti massimi di acido erucico su oli e grassi destinati all'alimentazione umana e l'altra sui massimi livelli di antiparassitari negli ortofrutticoli.

In questi casi, misure adottate in ambito PAC incidono in misura significativa nel mercato agroalimentare e introducono elementi di interesse per gli studiosi del diritto agroalimentare.

* * *

Provvedimenti adottati solo con art. 100 TCEE:

a) Direttiva 1976/893 sui **MOCA**;

b) Direttiva 1977/436 sugli **estratti di caffè e cicoria** (armonizzazione parziale, come per il cioccolato (dir. 1973) per la consapevolezza della impossibilità di una armonizzazione piena;

c) Direttiva 79/112 sull'**etichettatura** (manca la protezione della salute che non è citata) = il processo di armonizzazione compie un passo in avanti nell'area della comunicazione di mercato ma non si occupa dei processi di produzione e non affronta il tema dei nomi e delle denominazioni di vendita, tema sul quale la direttiva lascia immutate le precedenti regole sulle denominazioni legali o consuetudinarie applicate nei diversi mercati nazionali.

La questione sarà affrontata negli anni '80 dalla giurisprudenza (*interventismo giudiziale*) più che dal legislatore europeo.

SEZIONE II
IL DIFFICILE AVVIO DEL PROCESSO DI
ARMONIZZAZIONE: ANNI '80 E '90

Lo studio di questa sezione presuppone l'analisi dettagliata di Albisinni, *Strumentario*, cap. III, par. 3, 4, (pp. 72-87).

ANNI '80 – INTERVENTISMO GIUDIZIALE E MUTUO RICONOSCIMENTO

Anche in questo decennio, molte norme di diritto alimentare sono state introdotte con base giuridica PAC (art. 43 TCEE) e attraverso le OCM.

CEE = da 9 a 12 (Grecia, Spagna e Portogallo, tutti Paesi con importanti produzioni agro-alimentari, tutte radicate nelle tradizioni di ogni Paese e nodi cruciali delle rispettive economie) = arricchimento delle diversità = ancor più forte la necessità di rimuovere gli ostacoli nazionali alla libera circolazione delle merci.

Il diritto alimentare europeo viene costruito su nuovi pilastri, e precisamente:

- a) La giurisprudenza della Corte di Giustizia costruisce e applica il principio del mutuo riconoscimento;
- b) Processo di costruzione del mercato unico attraverso l'AUE (1986) e il Trattato di Maastricht (1992) = visto lo stallo del processo di armonizzazione determinato dall'art. 100 TCEE, inizia una interpretazione elastica delle **misure di effetto equivalente** a restrizioni quantitative (artt. 30 e 34 TCEE).

Caso guida = sentenza *Dassonville* (1974) che dichiara illegittime, per contrasto con l'art. 30 TCEE, le norme nazionali che vietano l'importazione di un prodotto recante una DO, qualora questo non sia accompagnato dal certificato rilasciato dallo Stato produttore/esportatore che attesti il diritto alla DO (si tratta di un whisky scozzese importato in Belgio dalla Francia e non dalla Scozia, e quindi, pur essendo autenticamente scozzese è privo del certificato di origine che avrebbe avuto se fosse arrivato direttamente dalla Scozia-UK).

Tappa successiva = sentenza *Cassis de Dijon* - 1979 (caso del liquore alla frutta francese, con 15-20 gradi, inferiore alla gradazione minima, 25°, richiesta dallo Stato importatore, ovvero la Germania, per l'immissione in commercio di liquori alla frutta).

Principio su cui si basa la sentenza = **equivalenza dei prodotti realizzati secondo le leggi di uno dei Paesi UE**, intesa come canone per unificare il mercato

ANNI '80 - INTERVENTISMO GIUDIZIALE E MUTUO RICONOSCIMENTO

Principio del mutuo riconoscimento = ciascun prodotto, liberamente venduto in uno SM può liberamente circolare in ogni altro SM *ex art. 30 TCEE*, poiché qualunque limitazione alla vendita costituirebbe una misura di effetto equivalente a restrizioni quantitative alla libera circolazione delle merci, fermi restando i limiti previsti *ex art. 36 TCEE*.

Grazie a questo principio, vi è stata una **progressiva apertura dei mercati nazionali** ottenendo, attraverso il canone di equivalenza, il risultato che non era stato ottenuto con l'armonizzazione delle norme europee.

Negli anni '80, questo principio, che nasce per armonizzare le norme sulle **caratteristiche materiali dell'alimento**, è esteso fino a comprendere l'utilizzo delle denominazioni.

La Corte ha concluso nel senso che un prodotto venduto in uno SM con una certa denominazione deve poter essere venduto anche negli altri SM con la stessa denominazione, anche se privo delle qualità previste dalla normativa del Paese di destinazione del prodotto (Paese importatore), ferme restando eventuali specificazioni sulla diversa composizione che vengono inserite in etichetta che non investono però la denominazione.

ANNI '80 – INTERVENTISMO GIUDIZIALE E MUTUO RICONOSCIMENTO

- ▶ **Sentenza «birra»** (CG 12 marzo 1987). Grazie a questo principio un prodotto chiamato «birra» secondo la legge francese può essere venduto con questa denominazione anche in Germania che prevede requisiti di produzione diversi.
- ▶ **Sentenza «pasta»** (CG14 luglio 1988, Zoni). Un alimento prodotto in Germania e chiamato «pasta» deve poter essere venduto liberamente anche in Italia che aveva una legge che richiedeva requisiti specifici (sfarinati di grano duro) anche se difforme dalla ricetta prevista dalla legge italiana (studiare attentamente pp. 77-80, Albinetti, Strumentario). In particolare, sul caso «pasta» v. il tema delle «**discriminazioni a rovescio**» a p. 78, 79 Strumentario, sentenza «La Spigai» della Corte Cost. italiana, 1997 (studiare bene);
- ▶ **Caso «aceto»** = solo «aceto di vino» o anche «aceto di mele»? L'Italia è per la prima soluzione, la Corte di Giustizia (CG 26 giugno 1980) dichiara illegittimo il divieto italiano di porre in commercio prodotti chiamati «aceto» non derivanti dalla fermentazione acetica del vino (il cd. «aceto di mele», per esempio), per contrasto con l'art. 30 TCEE = si tratta di una misura di effetto equivalente (studiare attentamente pp. 75-77, Albinetti, Strumentario, IV ed.)

Si uniformano così le regole del linguaggio nel mercato agroalimentare.

Il principio del mutuo riconoscimento, a partire dal caso *Cassis de Dijon*, se per un verso esprime una omologazione (ha obbligato i tedeschi a chiamare birra un prodotto diverso da quello tradizionale), per altro verso **valorizza la regola di produzione che nasce in un certo territorio e che di esso costituisce la storia.**

Ogni prodotto porta, quindi, con sé la sua storia e conseguentemente le sue regole.

ANNI '80/'90 = VERSO LA REALIZZAZIONE DEL MERCATO INTERNO

Fino alla fine degli anni '80 il tema dei controlli igienico-sanitari era rimasto appannaggio degli SM.

- ▶ **Direttiva 89/396** = introduce il concetto di «partita» o di «lotto omogeneo»;
- ▶ **Direttiva 89/397** = definisce i principi generali per i **controlli ufficiali dei prodotti alimentari**.

(Nota per lo studente = Su entrambe le direttive, studiare attentamente p. 82 Albisinni, *Strumentario*, IV ed.).

Base giuridica di entrambe le direttive = **art. 100/A** introdotta dall'AUE e modificata dal Trattato di Maastricht = **Consiglio + Parlamento Europeo su proposta della Commissione** = adozione delle misure di ravvicinamento delle disposizioni che hanno ad oggetto l'instaurazione e il funzionamento del mercato comune, anche in materia di sanità, sicurezza, protezione dell'ambiente e dei consumatori = basta la **maggioranza qualificata del Consiglio** (non l'unanimità come l'art. 100 TCEE).

- ▶ **Direttiva 1993/43** sull'igiene dei prodotti alimentari = introduce il **metodo HACCP** = base giuridica = **art. 100/A TCEE** = si tratta di una direttiva **volta a dare attuazione al Trattato di Maastricht**, garantisce la **libera circolazione dei prodotti**, anche attraverso l'abolizione di barriere non tariffarie che derivano dall'esistenza di normative igienico-sanitarie degli alimenti, non uniformi nei vari SM.

SEZIONE III
HACCP = DIR. 1993/43

Lo studio di questa sezione va integrato con Albisinni, *Strumentario*, cap. III, par. 6 (pp. 96-102), nonché cap. VIII, par. 1 e 2, pp. 199-203.

ANNI '90 - HACCP

Chi aveva ideato il sistema HACCP e dove?

La NASA negli anni '60 negli USA per garantire che gli alimenti in dotazione agli astronauti non producessero danni alla salute mettendo a rischio le missioni spaziali.

Si tratta di un insieme di procedure volte a garantire la salubrità degli alimenti.

Sistema basato sull'individuazione, sul monitoraggio e sulla successiva analisi dei pericoli di contaminazione dei prodotti alimentari.

Negli anni '80 si è diffuso in tutto il mondo per diventare il metodo generalmente accettato per la sicurezza degli alimenti.

In Italia, la direttiva 93/43 è stata attuata con decreto n. 155/1998 = le aziende che si occupano di preparazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, somministrazione di alimenti, hanno l'obbligo di dotarsi di un piano di autocontrollo interno, il che implica una verifica costante dell'igienicità dei prodotti alimentari ed il controllo di tutte le fasi della produzione in cui si può creare un rischio per la salute del consumatore. Tutto ciò va dimostrato con idonea documentazione a disposizione dell'autorità di controllo.

Le imprese del settore alimentare devono individuare, nelle loro attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Analisi di rischio e punti critici di controllo):

- ▶ analisi dei potenziali rischi alimentari nelle attività di un'impresa alimentare;
- ▶ individuazione, durante tali attività, dei punti in cui possono verificarsi rischi alimentari;
- ▶ decisioni da adottare riguardo ai punti individuati che possono nuocere alla sicurezza degli alimenti: «punti critici»;
- ▶ individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza di tali punti critici;
- ▶ riesame periodico, e qualora cambino le attività delle imprese alimentari, delle analisi dei rischi alimentari, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e di sorveglianza.

ANNI '90 - HACCP

Subito dopo la pubblicazione della direttiva, essa suscitò nei piccoli produttori agroalimentari italiani, un certo timore in quanto, secondo certa dottrina, essa avrebbe condotto ad un progressivo appiattimento del patrimonio gastronomico di Paesi come il nostro.

I piccoli produttori, infatti, sarebbero stati costretti ad applicare regole parametrate sulla grande industria alimentare, con conseguente penalizzazione, una sorta di *livella* che equipara, quanto alle regole, le produzioni di zone tra loro lontane e del tutto diverse, sopprimendo le differenze e le peculiarità di certe produzioni.

Effetto = la *livella* = Mortificazione delle diversità.

In effetti, con l'adozione del metodo HACCP, si apre una stagione ricca di esiti originali e certamente ben più articolati rispetto a quelli prospettati, innovando rispetto alle vecchie regole nazionali e senza che ciò rappresenti un ostacolo insormontabile rispetto alle produzioni tradizionali.

Privilegiata attenzione verso l'*autocontrollo*, la *responsabilità* e l'*autocertificazione* del produttore.

Ne sono conseguiti modelli dinamici di organizzazione e di tutela ben più flessibili di quelli statici tipici della normativa italiana, basata prevalentemente su norme rigide che riguardavano attrezzature e locali e controlli successivi sui prodotti, mentre venivano trascurate le specificità dei processi produttivi.

Prevedendo linee guida e manuali volontari di corretta prassi igienica, è possibile valorizzare le diversità tecniche produttive e dei prodotti, privilegiando la responsabilità del singolo, promuovendo la cultura del rispetto della salute come elemento coesistente alla genuinità.

Non più obblighi che vengono dall'alto ma dalla volontà stessa dell'operatore.

Mentre in passato erano richieste autorizzazioni preventive dei locali e controlli successivi sui prodotti, con la direttiva 93/43 **il centro gravitazionale diventa l'operatore stesso.**

La normativa europea, da strumento di mortificazione delle diversità, si trasforma in occasione di differenziazione.

La direttiva 93/43 e tutti i provvedimenti sull'igiene degli anni '90 segnano una tappa rilevante nel processo di sistemazione del diritto alimentare europeo, introducendo principi che non si limitano ad alcune categorie di prodotti o limitati alla fase dei controlli successivi ma comprendono l'intera filiera, ponendo attenzione alle peculiarità e alle responsabilità delle singole fasi investite.

Finalità plurime della Direttiva = Base giuridica = art. 100/A TCEE

- 1) Completamento del mercato unico attraverso la fiducia nel livello di sicurezza dei prodotti = **fiducia del consumatore**
- 2) **Tutela della salute umana;**
- 3) **Libera circolazione dei prodotti alimentari.**

DIR. 93/43 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO DINAMICO

A differenza della legge italiana 283/1962, basata su un astratto fine di tutela della salute, isolato dal contesto delle scelte e dal riconoscimento al consumatore del diritto di scelta informata e consapevole, la dir. 93/43 si caratterizza per una pluralità dei fini e per incidere su un'area disciplinare molto ampia, in quanto assume come oggetto di regolazione tutte le fasi della produzione successive alla produzione primaria (incluso raccolta, macellazione e mungitura) e **segna una pietra miliare nel passaggio dalla legislazione alimentare al diritto alimentare.**

La direttiva introduce la **definizione di «industria alimentare»** (art. 2 Dir. 93/43).

Le imprese del settore alimentare devono individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute le opportune procedure di sicurezza.

Produzione primaria = ancora siamo in una fase non matura ma **la produzione primaria è il punto di rottura.** La **separazione dei frutti** è il punto di passaggio tra attività primaria e legislazione alimentare vera e propria. Il limite della produzione primaria verrà meno con la GFL del 2002 che la includerà a pieno titolo.

Inizia così la costruzione sistematica del diritto alimentare europeo che comincia a dotarsi di principi generali e di regole specifiche.

L'impresa alimentare è al centro del sistema di sicurezza = *fiducia e autocontrollo.*

(Nota per lo studente = studiare bene Albisinni, *Strumentario*, pp. 82-87 e pp. 200-201.)

SEZIONE IV TRACCIABILITÀ DI PRODOTTO E DI FILIERA

LO STUDIO DI QUESTA SEZIONE VA INTEGRATO CON ALBISINNI, *Strumentario*, CAP. III, PAR. 6, PP. 96-102; CAP. VIII, PAR. 3 E 4, (PP. 203-208), NONCHÉ CON I SEGUENTI REGOLAMENTI 820/1997 E 1760/2000; 178/2002, ART. 3, N. 15 E ART. 18.

SISTEMA DEI CONTROLLI COME SISTEMA DI FILIERA

Il quadro disciplinare cambia a metà degli anni '90 = crisi della sicurezza alimentare = BSE. I controlli assumono connotazione sistematica = uniformazione dei sistemi e modelli di controllo a livello europeo.

Risposte disciplinari dell'Unione alla BSE = adozione di strumenti di controllo di filiera che si accostano ai controlli tradizionali (obbligo di abbattimento e divieto di commercializzazione di alcune parti dei bovini come midollo, la bistecca alla fiorentina viene bandita dalle tavole).

Reg. 820/97 = tracciabilità di prodotto = non è una misura igienico-sanitaria ma è un elemento che valorizza l'autocontrollo e segnala l'esigenza di sostituire ai controlli tradizionali che si erano rivelati inefficaci, controlli di filiera che valorizzano la partecipazione attiva di tutti gli attori della catena alimentare.

Base giuridica = solo art. 43 TCEE = qui manca l'art. 100A. Causa davanti alla Corte Giust. che si conclude con la sentenza dell'aprile 2000.

Prescrizioni innovative in questo senso:

Marchi auricolari; Passaporto bovino; Registri individuali presso le aziende; Data base informatizzati.

Ogni confezione di carne bovina reca codici di controllo che consentono di risalire al singolo animale da cui proviene la carne = perimetrazione del lotto puntuale e precisa che pone gli organismi pubblici in condizione di intervenire direttamente sulla fonte della criticità. **Entra a pieno titolo la fase agricola.**

È un regolamento frutto dell'innovazione tecnologica che ha comportato effetti devastanti. Il legislatore come reazione ha adottato strumenti di innovazione giuridica.

Alla tracciabilità di prodotto si accompagna un sistema di etichettatura di area vasta

TRACCIABILITÀ DI PRODOTTO E DI FILIERA

La **tracciabilità di prodotto**, introdotta dal reg. 820/97 (e ribadita dal reg. 1760/2000), consente ai soggetti pubblici di controllo e agli altri operatori collocati lungo la filiera di consultare e tracciare a ritroso, attraverso un **codice di controllo**, l'intero percorso della carne dalla singola fetta che troviamo nei banchi fino all'animale, cioè il lotto di produzione (l'animale è definito «lotto naturale» da Costato).

Riguarda solo le carni bovine e nessun altro prodotto, né si prevede che sia estesa ad altri prodotti.

Il Reg. 178/2002 ha introdotto la «tracciabilità» (o «rintracciabilità») di filiera, ovvero 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. (cfr. art. 3, n. 15 GFL e art. 18).

La **tracciabilità di filiera** si applica a tutti i prodotti alimentari e **consente ai soggetti pubblici e privati di controllo e a ciascun operatore collocato lungo la filiera di conoscere i singoli passaggi tra imprese, a monte e a valle del momento preso in considerazione**. Essa fornisce, quindi, i singoli tasselli per ripercorrere a ritroso il percorso dell'alimento.

A differenza della tracciabilità di prodotto, **quella di filiera consente di individuare i singoli passaggi senza ricollegare direttamente il prodotto offerto in vendita alla sua origine**.

TRACCIABILITÀ O RINTRACCIABILITÀ?

GFL (Reg. 178/2002), nel testo italiano usa la parola «rintracciabilità», come del resto la versione italiana dei reg. 820/97 e 1760/2000.

Un altro regolamento, il 1830/2003, sugli OGM nella versione italiana parla di «tracciabilità».

Nell'ambito delle tecnologie alimentari, i due termini hanno significati diversi.

Tracciabilità = percorso dalla materia prima al prodotto finito = percorso in avanti.

Rintracciabilità = ricostruzione a ritroso del percorso dal prodotto finito alle materie prime.

E nel **linguaggio giuridico?**

Il reg. 178/02 parla di rintracciabilità sia nell'art. 18, sia nell'art. 3 n. 15, ma in effetti sembrerebbe riferirsi alla «tracciabilità».

Nel reg. 1830/2003 parla di «tracciabilità» mentre invece usa questo termine per indicare il percorso a ritroso (rintracciabilità).

Si tratta, in effetti, **di un problema di traduzione**, in quanto i regolamenti vengono in origine elaborati in una lingua di lavoro e poi tradotti in tutte le lingue ufficiali dell'UE.

Testo inglese del reg. 178/2002, reg. 820/97 e 1760/2000 = si parla di *traceability*.

Testo francese = *traçabilité*

Testo spagnolo = *trazabilidad*

Testo tedesco = *rückverfolgbarkeit* (rintracciabilità).

Ne deriva che **le diverse espressioni usate in italiano non sono segno del fatto che abbiano contenuti differenti.**

TRACCIABILITÀ (O RINTRACCIABILITÀ) ED ETICHETTATURA DI AREA VASTA

La tracciabilità (o rintracciabilità) non va confusa con l'etichettatura di area vasta e con la dichiarazione di origine in etichetta.

La tracciabilità è rivolta alle imprese ed agli organismi di controllo pubblici e privati.

L'etichettatura è rivolta ai consumatori i quali pur se informati sull'origine dei prodotti, non sono in grado di tracciarli.

SEZIONE V
IL SISTEMA DEI CONTROLLI: DALLA GFL AL
REG. 882/2004

Lo studio di questa sezione va integrato con Albisinni, *Strumentario*, cap. III, par. 4, pp. 83-87; cap. VIII, par. 5, 6, 7, pp. 208-219 e con la normativa di riferimento disponibile su cd allegato al testo.

SISTEMA DEI CONTROLLI - GFL

Il sistema dei controlli nel reg. 178/2002 si basa sull'art. 17 (Obblighi, o meglio competenze, sulla base della versione tedesca «*Zuständigkeiten*») = competenze degli operatori e degli Stati.

«1. Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

2. Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

3. A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.»

Il quadro disciplinare sui controlli investe l'intera filiera in tutte le fasi a partire dalla produzione primaria = innovazione rispetto alla precedente disciplina.

Anche il consumatore svolge un ruolo istituzionale ed è pienamente partecipe del sistema di controllo diffuso. Anche se non ha a disposizione l'azione di classe, questi opera all'interno di un modello di sussidiarietà (cfr. art. 19 GFL) ben diverso dal sistema pubblicitario di controllo e di vigilanza previsto dalla legge italiana n. 283/1962 e dal reg. di esecuzione del 1980.

PACCHETTO IGIENE 2004

La direttiva 93/43 è stata sostituita dai reg. 852 e 853/2004 che obbligano gli operatori del settore alimentare ad applicare le procedure basate sul sistema HACCP, escludendo per il momento chi si occupa della produzione primaria, che devono rispettare tuttavia le norme di buona prassi operativa.

Si tratta di quattro regolamenti (852, 853 e 854/2004 e 882/2002).

Oggetto = igiene e controlli dei prodotti alimentari di origine animale.

852, 853 e 854/2004 = base giuridica = art. 152 par. 4 lett. B) TCE (manca la PAC, art. 37). Il reg. 852 richiama l'art. 95 TCE.

Reg. 882/2004 sui controlli ufficiali = base giuridica = art. 37 (PAC), art. 95 (mercato interno) e art. 152 (salute pubblica) = pluralità di interessi e valori sottesi alle norme sui controlli = riporta l'attenzione alla fase agricola.

Reg. 625/2017 sui controlli ufficiali = abroga il precedente = base giuridica = art. 43 (PAC), 114 (mercato interno), 168 (salute).

Tutti gli interessi e valori sono sullo stesso piano? O vi è una gerarchia?

L'adozione di un sistema di controlli efficace è funzionale non solo alla tutela della salute ma anche ad una *piena, onesta e leale concorrenza tra imprese*.

Un'impresa che non rispetta le pratiche igieniche, ha costi di produzione minori e può operare una concorrenza sleale rispetto ad un'impresa che osserva le norme.

PRINCIPI SU CUI SI BASA L'AUTOCONTROLLO

7 principi fondamentali:

1. **Individuazione e analisi dei pericoli.** Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi; valutare le probabilità che il pericolo si concretizzi e la gravità dell'eventuale danno sulla salute del consumatore.
2. **Individuazione dei punti critici di controllo.** Procedura in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre un pericolo.
3. **Definizione dei limiti critici.** Valori di riferimento che garantiscono la sicurezza di un prodotto finito, non sempre rappresentati da valori numerici: possono infatti corrispondere a quantità rilevabili sensorialmente, come ad esempio la presenza o assenza di sporco visibili.
4. **Definizione delle procedure di monitoraggio.** Il monitoraggio consiste in interventi e modalità che dipendono dalla realtà dell'azienda.

PRINCIPI SU CUI SI BASA L'AUTOCONTROLLO

7 principi fondamentali (segue):

5. Definizione e pianificazione delle azioni correttive. Stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare PCC è fuori dai limiti critici. La sua efficacia è data dalla sua tempestività, ovvero consentire il ritorno alle normali condizioni di sicurezza nel più breve tempo possibile.

6. Definizione delle procedure di verifica. Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente. La frequenza delle procedure di verifica deve essere indicata nel piano di autocontrollo ed è influenzata dalle dimensioni dell'azienda, dal numero di dipendenti, dal tipo di prodotti trattati e dal numero di non conformità rilevate.

7. Definizione delle procedure di registrazione. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare. La documentazione deve essere firmata dal responsabile del piano di autocontrollo. Sulla documentazione si basa infatti gran parte del controllo ufficiale da parte dei servizi di prevenzione dell'USL (Servizi Veterinari e SIAN).

Il D.Lgs. 193/07 stabilisce che sia prevista un'attività di autocontrollo igienico in tutti i pubblici esercizi e nelle industrie alimentari. Deve essere quindi garantito dal responsabile dell'azienda un adeguato grado di igienicità per quanto riguarda tutti i processi che interessano gli alimenti: fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, preparazione, manipolazione, vendita e somministrazione.

PACCHETTO IGIENE 2004 - 882/2004 SUI CONTROLLI UFFICIALI

Reg. 882/2004 sui controlli ufficiali

In base al regolamento possono coesistere due tipi di controllo:

- 1) Un tipo di controllo che attiene alle regole di mercato (sotto il profilo dell'OCM);
- 2) Un secondo tipo di controllo che attiene alle regole igieniche (diversi i soggetti, i procedimenti e le responsabilità).

Gli aspetti di mercato rimangono distinti rispetto a quelli igienico-sanitari.

Gli SM sono chiamati ad individuare le autorità preposte ai controlli, fissando i requisiti in presenza dei quali le Autorità nazionali possono delegare i controlli ad organismi privati, in tutto o in parte.

Sistema complesso che fa perno su un'Autorità centrale nazionale che può delegare i compiti ad autorità pubbliche o ad organismi privati che devono tuttavia essere accreditati in base alla normativa europea.

In Italia l'Autorità centrale è il **Ministero della salute** che attribuisce le deleghe e **adotta il PNI** (piano nazionale integrato) **dei controlli** = piani complessi che si traducono in lunghi manuali operativi molto dettagliati che riguardano tutti gli aspetti della sicurezza ma non la qualità del prodotto alimentare.

Questo sistema si aggiunge, senza sostituirsi, ai sistemi di controllo previsti dalle varie OCM e ai sistemi previsti per il controllo di DOP/IGP.

Pluralità di controlli con diverse finalità.

Richiesta di revisione del sistema = Sin dall'avvio di questo sistema, più parti chiedono una revisione del sistema che conduca ad un'unica cabina di regia per i controlli in materia agroalimentare.

DAL REG. 882/2004 AL REG. (UE) 2017/625

Sulla base delle istanze da tempo formulate, si arriva ad un **unico sistema integrato di controlli** solo con il Reg. 625/2017.

Questo intervento a livello UE è stato preceduto da norme interne volte a razionalizzare e a semplificare le diverse discipline in vigore.

Alcune Regioni (Prov. Aut. Trento) hanno adottato **piani integrati di controllo per i prodotti agroalimentari** (cfr. intesa 14/6/2017 nell'ambito della Conferenza Stato-Regioni sulla proposta del Ministero della Salute concernenti il PNI - Piano Nazionale Integrato Controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare).

A livello nazionale cfr. D.L. 24/6/2014, n. 91 = unificazione dei controlli e istituzione di un **registro unico controlli sulle imprese agricole** = possibilità di assegnare alle imprese un termine per sanare errori e omissioni formali o violazioni le cui conseguenze sono sanabili così da escludere l'applicazione di sanzioni ove la regolarizzazione avvenga nel termine assegnato.

Qual è il **compito** assegnato ai **sogetti pubblici di controllo**? Non consiste nel perseguire e sanzionare le violazioni ma di **svolgere un ruolo attivo di accompagnamento** delle imprese verso la realizzazione di *standards* elevati di sicurezza.

ESTENSIONE AI CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL MODELLO DEI CONTROLLI DI SICUREZZA

Ancor prima del Reg. (UE) 2017/625 vi sono stati segni tangibili della tendenza ad integrare controlli sulla sicurezza e controlli sulla qualità, estendendo a questi ultimi il modello previsto per i primi.

Reg. 882/2004 = ha una matrice ed un oggetto esclusivamente igienico-sanitario = coerentemente esclude in modo espresso (art. 1, par. 2) dal suo ambito di applicazione i controlli sui prodotti agricoli previsti dalle OCM.

Reg. 506/2006 = estende ai controlli di qualità il modello contenuto nel reg. 882/2004 (non più esclusivamente igienico-sanitario) = il reg. del 2006 sui prodotti DOP/IGP rinvia agli organismi di controllo individuati *ex reg.* 882/2004. Ne deriva che l'Autorità e gli organismi competenti per il controllo dei prodotti DOP/IGP, sotto il profilo del rispetto dei disciplinari (anche a prescindere da profili igienico-sanitari), sono individuati in base al Reg. 882/2004.

Lo stesso accade nel 2007 con il Reg. 834/2007 sui prodotti BIO.

Ne deriva un modello unificato dei controlli, quello di cui al reg. 882/2004, che nasce per i controlli igienico-sanitari e viene successivamente esteso ai controlli di qualità e ai controlli sui prodotti BIO.

2008 = estensione di questo modello ai controlli di conformità sui vini di qualità (seppur con qualche modifica testuale) = scelta confermata con l'OCM unica (riforma della PAC 1308/2013).

REG. 882/2004: CONTROLLI IGIENICO-SANITARI = APPROCCIO DI FILIERA

L'estensione aveva riguardato la certificazione dei prodotti DOP/IGP/STG/BIO, e dunque ambiti di regolazione diversi da quelli della generalità dei prodotti agroalimentari disciplinati dalle varie OCM (e poi dall'OCM unica) non soggetti a certificazione di filiera ma solo a controlli sul prodotto in riferimento agli *standard* di mercato, articolati secondo modelli risalenti, in forza dei quali era affidato agli SM il compito di controllare in maniera selettiva la conformità dei prodotti alle rispettive norme di commercializzazione, sulla base dell'analisi del rischio.

Prodotti di qualità = Sono soggetti ai controlli di certificazione = i meccanismi volti a certificare prodotti di qualità operano in via preventiva = non può essere venduto come DOP/IGP/STG/BIO un prodotto non preventivamente certificato lungo l'intera filiera. Tali prodotti devono riportare in etichetta l'indicazione della avvenuta certificazione.

Prodotti di massa = sono immessi sul mercato solo con assunzione di responsabilità del produttore = sono soggetti solo ad un controllo selettivo che riguarda prevalentemente il prodotto finito.

Diversi presupposti, ambito e modalità applicative tra le due categorie di prodotti.

Elemento che caratterizza il sistema di controlli igienico-sanitari introdotto dal Reg. 882/2004 = **approccio di filiera** (art. 3 par. 3).

Stesso meccanismo è stato utilizzato anche per la **certificazione di filiera** dei prodotti di qualità, nonostante la diversità di oggetti e di finalità perseguite.

Rimane ancora la **differenza tra controlli di filiera** (igienico-sanitari o di qualità) e i controlli sulla conformità mercantile dei prodotti secondo gli *standards* della OCM.

SEZIONE VI

IL REG. (UE) 2017/625: CONTROLLI UFFICIALI E GLOBALIZZAZIONE

Lo studio delle slides di questa sezione va integrato con Albisinni, *Strumentario*, pp. 219-228, nonché F. Aversano, *Controperizia e blocco ufficiale: il “nuovo” ruolo dell’operatore del settore*, in

<http://www.rivistadirittoalimentare.it/rivista/2018-01/AVERSANO.pdf>

e con il Reg. 2017/625 (disponibile nel materiale didattico).

REG. (UE) 2017/625 = CONTROLLI UFFICIALI E GLOBALIZZAZIONE

Reg. 625/2017 = 99 *considerando*, 167 articoli e 5 allegati. Si applica dal 14 dicembre 2019, a parte le norme sui laboratori ufficiali applicabili dal 29 aprile 2022.

È il regolamento della *complessità* e della *globalizzazione*.

Regolamento della complessità = sono complesse le finalità che si propone (sicurezza, integrità, salubrità).

Regolamento del ciclo della vita = si estende a tutte le forme di vita animali e vegetali e all'ambiente, a prescindere dalla destinazione all'alimentazione umana. Sono esclusi solo gli animali utilizzati a fini scientifici e i medicinali veterinari.

- ▶ Animali esseri senzienti (cfr. considerando n. 7).
- ▶ Salute delle piante (cfr. considerando n. 9).

Sono comprese tutte le forme di vita, nonché le definizioni di «pericolo» e di «rischio».

REG. (UE) 2017/625 = CONTROLLI UFFICIALI E GLOBALIZZAZIONE

Reg. 625/2017 = 99 *considerando*, 167 articoli e 5 allegati. Si applica dal 14 dicembre 2019, a parte le norme sui laboratori ufficiali applicabili dal 29 aprile 2022.

Perché un periodo così lungo? Si tratta di un regolamento complesso, molto innovativo, che richiede lunghi tempi per consentire alle amministrazioni nazionali di adeguare istituzioni e regole interne alle nuove norme unionali.

Il reg. 625/2017 in un unico testo contiene tutte le norme sui controlli in tema di prodotti agroalimentari = controlli di qualità, di sicurezza, salute e benessere degli animali, salute delle piante, sui prodotti fitosanitari. L'area operativa di questo regolamento è così vasta da coprire non solo gli alimenti e la nutrizione ma l'intero ciclo della vita vegetale e animale, in una prospettiva sistemica che si colloca sulla scia segnata prima dal Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, poi dal Reg. 178/2002 che sottolineavano la necessità di un approccio di filiera, *from farm to fork* che copre ogni intervento sulle forme di vita, anche a prescindere dalla loro destinazione alimentare. **La vita, infatti, non può essere tutelata per settori ma solo nel suo insieme.**

PERICOLO E RISCHIO

Nozioni di «pericolo» e «rischio» nel Reg. (UE) 2017/625:

Art. 3 - Definizioni

23) «pericolo»: qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente;

24) «rischio»: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo.

E nel reg. 178/2002?

9) «rischio», funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

14) «pericolo» o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Pericoli e rischi che devono essere valutati in sede di «controlli ufficiali» non sono più solo quelli che possono incidere sulla salute umana ma si collocano in una dimensione più ampia, in quanto sono quelli che possono incidere sulla salute umana, vegetale, animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente, in sintesi tutti quelli che possono incidere sull'intero ciclo della vita.

Se già il reg. 178/2002 aveva segnato in modo espreso il passaggio ad una disciplina di filiera, il reg. 625/2017 esprime la consapevolezza che l'attenzione alla filiera agroalimentare implica una più generale attenzione a ciò che si collega al ciclo della vita, anche se non direttamente connesso al ciclo della produzione e distribuzione degli alimenti.

SOGGETTI AFFIDATARI DEI CONTROLLI – DALL’OSA ALL’OPERATORE

Il Reg. (UE) 2017/625 crea nuove istituzioni responsabili della vigilanza transfrontaliera in entrata e in uscita:

- 1) Laboratorio di riferimento dell’UE;
- 2) Laboratori e centri di riferimento nazionali.

Oltre a creare nuove istituzioni, prevede attività di formazione congiunta e sistemi informatici unificati per il trattamento delle informazioni.

Chi sono gli «operatori»? Non sono solo gli OSA (*ex art. 3, n. 3 Reg. 178/2002*) ovvero le persone fisiche o giuridiche responsabili di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il loro controllo, ma *ex art. 3 n. 29*, «operatore» è, oggi, qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2.

L’operatore non comprende solo chi opera nella filiera agroalimentare ma chiunque si occupi di salute o benessere animale, di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, di prodotti fitosanitari, di pesticidi, di profili ambientali, in sintesi chiunque abbia a che fare con il ciclo della vita, a prescindere dalla collocazione nella filiera agroalimentare.

«CICLO BIOLOGICO» E «CICLO DELLA VITA»

È spontaneo pensare all'imprenditore agricolo che il nuovo art. 2135 c.c., modificato dalla riforma introdotta ex D.Lgs. 228/2001, considera come chi svolge le attività essenzialmente agricole, ovvero le attività dirette alla cura e allo sviluppo del ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzi o possa utilizzare il fondo, il bosco o le acque.

Ciclo biologico come **ciclo della vita** che non consente di isolare i singoli momenti di attività e di intervento umano ma **chiede un'attenzione all'intera filiera intesa sia in senso verticale, ovvero dai campi alla tavola, sia in senso orizzontale, in riferimento a tutto ciò che attiene all'intero ciclo della vita**, anche se non collocato nel percorso che conduce all'alimento come prodotto finale.

Questa prospettiva europea è anticipata in Italia dalla riforma dell'art. 2315 c.c. che amplia i confini dell'agrarietà.

Il Reg. (UE) 2017/625 fa riferimento ad un'impresa che non è solo agricola ma può essere considerata come *l'impresa del ciclo vitale ed è coerente con l'impresa agricola definita dalla normativa nazionale*.

Non si tratta di una specialità della disciplina ma di una **specialità di interessi, diritti e valori**.

Il Reg. (UE) 2017/625 detta norme specifiche sull'importazione del legno, dei tronchi di legno, di imballaggi in legno, di alberi, arbusti, materiale forestale di moltiplicazione

Vi sono poi norme dedicate alla patologia vegetale, a malattie delle piante la cui diffusione contribuisce ad alzare la guardia verso tali patologie (punteruolo rosso e xilella = mancano tuttavia misure specifiche e di eccezione. Ma il fatto che la cura del legno e dei prodotti forestali siano state portate in un regolamento sui controlli, colloca l'attenzione alla salute umana in una più ampia prospettiva di attenzione alla vita.

Il Reg. (UE) 2017/625 introduce forme di collaborazione tra gli SM, e nuovi programmi volti a comprendere controlli della Commissione anche in Paesi terzi, oltre che negli SM.

Anche il Reg. 882/2004 prevedeva simili forme di collaborazione.

Reg. 625/2017 = assegna a tali forme di collaborazione un ruolo centrale, nella misura in cui tutte le informazioni raccolte da istituzioni UE ed esterne all'UE sono collocate all'interno dell'**IMSOC (Sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali)**, istituito e gestito dalla Commissione.

È alla base del meccanismo del *rating* che classifica gli operatori sulla base di una valutazione basata sulla loro corrispondenza ai criteri di *rating*.

Gli operatori sono classificati su base unificata e sistematica = innovazione giuridica di grande rilievo che esprime il bisogno di costruire forme di conoscenza e di reputazione basate sulla conoscenza, non più secondo il modello della conoscenza e valutazione diretta caratteristico dei mercati perimetrati (mercati locali o nazionali), ma con strumenti che pongono la conoscenza, e con questa la **reputazione**, su un piano che non viene perimetrato *ex ante* ma omogeneo all'attuale dimensione globale dei mercati, per natura non perimetrabili.

Il Reg. 625/2017 contiene disposizioni particolarmente innovative in tema di controlli che costituiscono un primo tentativo di elaborare modelli regolatori adeguati a questo nuovo spazio senza confini, volti ad attribuire qualità (ovvero il *rating*) a chi opera in questo spazio.

Il sistema disegnato dal Reg. 2017/625 è connotato dalla esplicita previsione della «**Trasparenza nei controlli ufficiali**» che vincola le Autorità (UE e nazionali) a mettere a disposizione del pubblico le informazioni sull'organizzazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali, anche pubblicandole su internet.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE