



a cura di:
Avv. Paolo Moroni e
Avv. Claudia Balestreri

Legalogistica

Per il presente intervento abbiamo ritenuto opportuno prendere spunto dall'interessante Workshop "Zero Gradi" organizzato, nel mese di giugno presso Villa Jucker in Legnano, da TForma e da molti altri protagonisti della cold chain.



La dura legge del freddo

Molteplici prescrizioni normative gravano sui trasportatori che operano nel trasporto degli alimenti, ma le principali norme a cui tali soggetti devono fare riferimento per assicurare il rispetto dei diritti (e della salute) dei consumatori e per evitare di incorrere in pesanti sanzioni, si rinvengono nell'accordo ATP (Accord Transport Perissable) e nel sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Il primo, varato a Ginevra nel 1970, stabilisce i criteri e le regole da attuare per eseguire i trasporti di merce deperibile e specifica i requisiti che i veicoli refrigerati devono possedere per svolgere tale attività.

Per essere in regola con tale normativa, il trasportatore dovrà essere sempre in possesso dell'Attestazione ATP del veicolo, rilasciata dal Ministero dei Trasporti. L'appendice 4 dell'allegato 1 dell'accordo prevede che tutti i mezzi di trasporto speciali, inoltre, debbano riportare la sigla di riconoscimento (es.: IN, IR, FNA, etc.) e sotto la sigla la data (mese ed anno) di scadenza dell'attestato A.T.P.

Le condizioni operative per il rilascio di tale attestato da parte degli Esperti, peraltro, sono state recentemente riordinate dalla Circolare - 02/08/2018 - Prot. n. 18911 del Ministero, la quale ha specificato che gli stessi possono provvedere al rinnovo delle attrezzature isoterme secondo il puntuale prospetto in essa riportato.

Il sistema HACCP definisce, invece, tutte le disposizioni in materia d'igiene sanitaria che i trasportatori di derrate alimentari devono osservare per preservare la salubrità del prodotto. Deriva dal Reg. CE 852/2004, facente parte del Pacchetto Igiene, recepito in Italia attraverso il DLgs 193/2007.

In particolare, il trasportatore, sia che svolga l'attività in proprio sia che la svolga in conto terzi, dovrà munirsi di un manuale HACCP, o piano di autocontrollo, che può essere redatto solo dopo aver frequentato un corso di formazione abilitato secondo la direttiva Europea 2005/36/CE, recepita dallo stato italiano con Dlgs 206/2007. Il manuale dovrà poi essere continuamente aggiornato al fine di garantire, e dimostrare, una costante tutela della sicurezza degli alimenti trasportati.

A conclusione di questo

brevissimo sunto normativo preme evidenziare l'importanza che le innovazioni tecnologiche applicabili ai mezzi di trasporto rivestiranno sempre più all'interno della Cold Chain.

Grazie ad esse, infatti, si potrà garantire in modo sempre più preciso il costante controllo della temperatura e registrare tempestivamente le eventuali variazioni, sia per poter intervenire immediatamente a salvaguardia dei prodotti, sia per avere la certezza del momento in cui la Catena si è spezzata, anche ai fini di difesa in un eventuale contenzioso. ●

In merito ai rinnovi, la Circolare prevede che il primo vada eseguito presso l'Esperto Autorizzato entro 6 anni dalla data di costruzione del mezzo, il secondo entro il 9° anno, il terzo entro il 12°, con possibilità di mantenimento della classe solo se già di tipo normale "N" (IN-FNA-FNAX) mentre il mezzo sarà declassato a tipo normale "N" qualora la classificazione precedente fosse di tipo rinforzato "R" (FRC-FRCX-IR).

Al quindicesimo anno di età la prova non sarà più di competenza dell'Esperto, ma di un Centro Prove autorizzato.

P. M. & G.
STUDIO LEGALE

I NOSTRI ESPERTI

Lo Studio si occupa di diritto amministrativo, contrattuale, commerciale, della navigazione e dei trasporti, del lavoro e delle nuove tecnologie.

In particolare, sta attualmente sviluppando un progetto sull'utilizzo diffuso delle tecnologie blockchain e dei ledger distribuiti, nonché sulle potenzialità degli smart contract, al fine di impiegare tali strumenti, ad esempio, per semplificare, velocizzare e conferire maggiore trasparenza al flusso di informazioni

sottostante ad ogni trasporto nazionale ed internazionale. Inoltre, lo Studio può offrire consulenza alle piccole, medie e grandi imprese che si occupano di trasporti nelle problematiche relative all'individuazione dei siti di logistica, dei contratti d'appalto per la realizzazione degli stessi. Inoltre, propone assistenza mirata sia in fase di redazione di contratti di subtrasporto, appalto di servizi di trasporto, individuali di lavoro, accordi aziendali e sindacali, sia nella eventuale fase patologica del rapporto tra le parti coinvolte.

INFO Per maggiori informazioni e richieste di consulenze legali: www.pmeg.it