

Circolare agroalimentare straordinaria marzo 2020

Emergenza sanitaria Covid-19

- 1) **chiarimenti su prescrizioni e obblighi del D.P.C.M. 9 marzo 2020 per esercizi di ristorazione ed esercizi di commercio al dettaglio di prodotti alimentari;**
- 2) **gestione del rischio virus Covid-19 e sicurezza degli alimenti;**
- 3) **limitazioni e ostacoli all'export di prodotti agroalimentari italiani;**
- 4) **certificazioni e audit presso gli stabilimenti.**

di Andrea Iurato e Marco Bertini

1. CHIARIMENTI SU PRESCRIZIONI E OBBLIGHI DEL D.P.C.M. 9 MARZO 2020 PER ESERCIZI DI RISTORAZIONE ED ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI.

Il D.P.C.M. 9 marzo 2020 ha esteso a tutto il territorio nazionale le prescrizioni dettate dal D.P.C.M. 8 marzo 2020 inizialmente per la regione Lombardia e altre province.

Le prescrizioni maggiormente rilevanti per gli **esercizi di ristorazione o di commercio al dettaglio di prodotti alimentari** sono quelle di cui alle lettere g), n) e o) dell'art. 1 del D.P.C.M. 8 marzo 2020.

TAKE-AWAY

La lettera n) impone l'orario di apertura 06.00-18.00 per gli **esercizi di ristorazione**, mentre la lettera o) consente l'apertura senza limiti specifici di orario alle **attività commerciali diverse da quelle di ristorazione**.

Per quanto riguarda gli esercizi di produzione e vendita di alimenti da asporto ci sono segnalate interpretazioni diverse del contenuto del decreto da comune a comune.

Considerata la finalità delle restrizioni imposte dal D.P.C.M. (contenere la diffusione del virus evitando assembramenti e contatti ravvicinati tra le persone) si ritiene che ai fini della corretta distinzione tra esercizi di ristorazione ed esercizi commerciali debba essere preso in considerazione non tanto il codice ATECO associato all'attività (che accomuna ristorazione con e senza somministrazione), quanto l'effettiva attività svolta dall'impresa in ciascun locale, come descritta nella notifica c.d. "sanitaria" (S.C.I.A.) per la registrazione ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004. Quest'ultima ricomprende sotto la categoria "ristorazione" i "bar ad esercizi simili" e le attività di "ristorazione con somministrazione".

Il disposto normativo e le finalità dei D.P.C.M. suggeriscono di considerare gli esercizi di produzione e vendita di alimenti pronti da consumare, senza somministrazione ai tavoli e privi di spazi dedicati alla consumazione degli alimenti all'interno o all'esterno del locale (dehors, tavolini, panche ecc.)

quali esercizi commerciali e non di ristorazione, esenti, pertanto, da particolari limitazioni degli orari di apertura.

È sempre consentita la consegna di pasti pronti al domicilio del cliente, conformemente al proprio manuale di autocontrollo e con modalità tali da evitare il contatto personale con il cliente al momento della consegna.

Poiché sussiste il rischio che il contenuto prescrittivo dei D.P.C.M. sia interpretato non uniformemente sul territorio nazionale, è comunque caldamente consigliata una preliminare interlocuzione con le autorità competenti per l'applicazione degli obblighi e il relativo controllo (Prefettura, Comune, organi di polizia).

PUB

La lettera g) impone la sospensione di tutte le manifestazioni a carattere culturale, ludico, sportivo, religioso e fieristico svolte in luoghi chiusi, ma aperti al pubblico tra i quali, a titolo di esempio, vengono citati anche i **pub**.

La lettera g) si riferisce espressamente alla sospensione delle sole attività culturali e assimilate, pertanto, come ha chiarito recentemente anche il Governo, **è consentita l'apertura dei pub per la sola attività di ristorazione**, con i limiti orari previsti per tali attività (06.00-18.00).

È possibile che nei prossimi giorni Regioni ed enti locali adottino provvedimenti più restrittivi per cui si raccomanda un costante aggiornamento.

Con Ordinanza del 10/03/2020 il presidente della Regione Emilia-Romagna ha esteso la limitazione degli orari (6-18) anche a tutti gli esercizi di vendita cibi pronti da asporto (take-away), con obbligo di chiusura nei festivi e prefestivi. **È sempre consentita la consegna a domicilio, senza limitazione di orari e giorni.**

* * *

2. GESTIONE DEL RISCHIO VIRUS COVID-19 E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.

Si rammenta che nessuna autorità, italiana o estera, ha registrato casi di virus Covid-19 trasmesso tramite gli alimenti o il packaging, né ha considerato tale possibilità.

Dalla FDA statunitense fino al Ministero della salute italiano, tutte le autorità concordano nell'invitare le aziende ad **operare attenendosi a quanto previsto dalle pratiche di buona prassi igienica**, senza che si rendano necessarie revisioni o modifiche del piano di autocontrollo.

* * *

3. LIMITAZIONI E OSTACOLI ALL'EXPORT DI PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI.

Vi sono notizie, confermate anche da alcuni clienti, di **limitazioni all'export di prodotti agroalimentari italiani** in varie regioni del mondo, specialmente ad opera di clienti della G.D.O., quali ad esempio:

- richiesta di certificazioni o autocertificazioni attestanti la sicurezza degli alimenti con riferimento al rischio Covid-19;
- imposizione di periodi di quarantena o controlli preliminari aggiuntivi sui prodotti;
- sospensione degli acquisti;

- risoluzione dei contratti.

Si rammenta la **inesigibilità giuridica, se non addirittura la concreta non ottenibilità**, di certificazioni (quale ente dovrebbe emetterle?) o autocertificazioni relative al rischio Covid-19, nonché l'illegittimità di decisioni, non supportate da provvedimenti od ordini delle autorità competenti, che impongano unilateralmente e arbitrariamente blocchi, sospensioni, quarantene o risoluzione dei contratti in essere.

A tale riguardo, ed in linea di carattere generale, va infatti precisato che qualora l'obbligazione di consegna non sia divenuta impossibile o eccessivamente onerosa, questa deve essere eseguita nei termini e nei tempi pattuiti contrattualmente (salvo diverso accordo con l'altra parte) e **nessuna condizione, obbligo o diritto ulteriore può essere unilateralmente imposto**.

* * *

4. CERTIFICAZIONI E AUDIT PRESSO GLI STABILIMENTI.

Al momento, alcuni soggetti titolari di standard di **certificazione** non ammettono deroghe rispetto alle scadenze relative agli audit di verifica periodica per il mantenimento delle certificazioni già ottenute.

Alcuni enti di certificazione, anche per la tutela dei propri auditor, stanno limitando le attività on-site, preferendo – laddove possibile – limitarsi alla sola verifica documentale o off-site.

Considerata l'importanza strategica del mantenimento di alcuni standard di certificazione (ad esempio per il commercio estero e con la GDO), in caso indisponibilità dell'ente di certificazione e/o del titolare dello standard ad ammettere deroghe e/o facilitazioni per gli audit aventi scadenza entro il 3 aprile, è necessaria un'approfondita **analisi del contratto stipulato con l'ente di certificazione, al fine di verificare la possibilità di far valere clausole o norme di legge che valorizzino il principio di forza maggiore** al fine di derogare alle ordinarie scadenze e procedure ed evitare contestazioni di inadempimento.

Per ulteriori informazioni:

Avv. Andrea Iurato (dip. agroalimentare): a.iurato@lslex.com

Avv. Marco Bertini (dip. internazionale): m.bertini@lslex.com