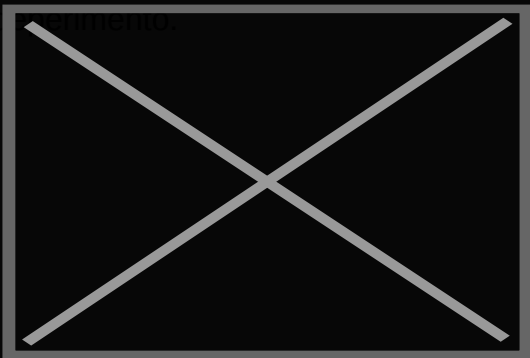


Quali norme regolano il trasporto di merci alimentari

in-viaggio-con-merci-ef6e43cd

I prodotti alimentari presentano alcune caratteristiche che sono comuni a qualsiasi tipo di trasporto, trattandosi di figura contrattuale disciplinata dal codice civile. Come si può ben immaginare, l'approvvigionamento dei ristoranti è un caso particolare rispetto alla generica fattispecie del trasporto di cose, perché molto spesso - anche se non sempre - la merce da consegnare è soggetta a rapido deterioramento.



Nel nostro Paese è stata recepita da non molto tempo una

normativa di matrice comunitaria, detta 'pacchetto igiene', che ha sostituito parecchie norme previgenti in tema di sicurezza degli alimenti (ad esempio la Legge 30 aprile 1962, n. 283 e il suo Regolamento di esecuzione DPR 26 marzo 1980, n. 327). Siamo in un punto veramente nodale della cosiddetta "filiera alimentare", cioè di tutto il percorso che un prodotto alimentare compie prima arrivare alla nostra tavola (in questo caso, al tavolo del ristorante). Tale processo coinvolge tutti i soggetti che si muovono nel sistema alimentare, dagli agricoltori, agli allevatori (con le annesse problematiche riguardanti il cibo degli animali), all'industria di trasformazione, passando poi per i trasportatori, i distributori, i commercianti, via via fino a noi. È logico osservare come per la sicurezza igienico-sanitaria di un alimento si possa individuare un momento di criticità proprio nella fase del trasporto. Il consumatore finale spesso non si pone la domanda relativa al "come" del trasporto e al rispetto di tutte le regole legate alla corretta conservazione: talvolta, quando l'alimento arriva in tavola, dall'aspetto non è nemmeno possibile capire se le sue condizioni di partenza fossero ottimali e quali

