vinetur

La FDA propone un alleggerimento degli obblighi di tracciabilità per i piccoli birrifici che servono cibo

La bozza di linee guida prevede che non siano applicati i requisiti alle brewpub idonee con vendite annuali di alimenti fino a 1 milione di dollari

sabato 21 novembre 2026



Venerdì 20 novembre, la Food and Drug Administration ha pubblicato una bozza di linee guida che potrebbe alleggerire gli obblighi di conformità in materia di tracciabilità alimentare per alcuni piccoli birrifici che servono cibo, tra cui brewpub e taproom che soddisfano i requisiti.

La proposta non eliminerebbe la Food Traceability Rule dell'agenzia. Definirebbe invece una linea d'azione in base alla quale la FDA eserciterebbe la propria discrezionalità nell'applicazione delle norme nei confronti degli esercizi con un valore monetario medio annuo degli alimenti venduti o forniti superiore a 250.000 dollari, ma non a 1 milione di dollari, calcolato sui tre anni precedenti. Queste cifre includono la birra, poiché rientra nella definizione di alimento adottata dalla FDA. Le soglie sono adeguate all'inflazione prendendo il 2020 come anno di riferimento.

Le attività che rientrano nella soglia di 250.000 dollari, una volta adeguata, o al di sotto di essa beneficiano già di un'esenzione completa. La nuova bozza di linee guida si applicherebbe a una fascia più ampia di piccoli esercizi alimentari, che superano tale soglia ma restano comunque di dimensioni relativamente contenute.

Per i birrifici il cambiamento potrebbe essere significativo, poiché molte taproom e brewpub vendono sia birra sia cibo e possono quindi rientrare nel quadro normativo sulla tracciabilità alimentare. Se le linee guida fossero approvate nella loro forma attuale, potrebbero ridurre i costi amministrativi e il tempo che il personale deve dedicare alla preparazione dei requisiti di registrazione più dettagliati legati alla somministrazione di cibo. La questione potrebbe interessare l'intero settore delle bevande, perché i birrifici con cucine o programmi di ristorazione devono spesso far fronte a obblighi di conformità che vanno oltre la sola produzione di birra.

La Brewers Association, che rappresenta i piccoli produttori di birra artigianale indipendenti statunitensi, ha dichiarato di stimare che la misura potrebbe interessare circa 2.300-2.900 sedi di produzione in tutto il Paese. Secondo l'associazione, la proposta ridurrebbe il tempo del personale e le risorse amministrative necessari per rispettare gli ulteriori requisiti di tracciabilità.

La norma sulla tracciabilità deriva dal Food Safety Modernization Act, una legge del 2011 che ha incaricato la FDA di rafforzare i controlli sulla sicurezza alimentare e migliorare la capacità di tracciare lungo la filiera alcuni alimenti a rischio più elevato. Tra questi figurano prodotti come le verdure a foglia fresca, i pomodori e alcuni formaggi. L'iniziativa si è innestata su norme già in vigore, che impongono alle attività interessate di conservare registri in cui siano identificati i fornitori diretti e le imprese che ricevono successivamente i loro prodotti.

La FDA ha pubblicato la Food Traceability Rule lunedì 21 novembre 2022. La norma ha introdotto requisiti di registrazione più stringenti, pensati per collegare i codici dei lotti tracciabili a informazioni standardizzate nei punti chiave della filiera, con l'obiettivo di aiutare le autorità di regolamentazione e le imprese a individuare e ritirare più rapidamente gli alimenti potenzialmente contaminati.

Con la bozza di linee guida pubblicata il 20 novembre, la FDA lascerebbe in vigore tali obblighi di legge. L'agenzia non abrogherebbe la norma né introdurrebbe una nuova esenzione tramite regolamento. Dichiarerebbe invece di non voler applicare la norma agli esercizi che rientrano per la prima volta nei requisiti e nella fascia di vendite specificata.

Questa distinzione è importante per le attività interessate, perché le linee guida offrirebbero un sollievo pratico senza modificare il regolamento vigente. Significa inoltre che la proposta sarebbe meno stabile di una modifica formale della norma e potrebbe ancora essere rivista prima dell'approvazione definitiva.

La FDA ha inoltre dichiarato che non applicherà la Food Traceability Rule prima del 20 luglio 2028. Questo rinvio distinto concede alle imprese più tempo per prepararsi, mentre l'agenzia valuta se rendere definitivo il nuovo approccio all'applicazione delle norme per i piccoli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e i ristoranti.

Per i gestori di birrifici, la bozza di linee guida arriva in un momento in cui molti continuano a fare i conti con margini ridotti, difficoltà nel reperire manodopera e obblighi normativi crescenti legati sia agli alcolici sia alla somministrazione di cibo. Un birrificio che serve birra alla spina in una taproom e vende anche pasti può dover affrontare obblighi di conformità diversi da quelli di un impianto dedicato

esclusivamente alla produzione, soprattutto quando le norme federali sulla sicurezza alimentare richiedono nuovi sistemi di documentazione e tracciamento.

La Brewers Association ha dichiarato che continuerà a seguire le linee guida e informerà i propri membri in caso di approvazione definitiva. La bozza della FDA è ancora una proposta: gli eventuali benefici descritti non costituiscono quindi ancora una misura permanente.