

RESPONSABILITÀ DEGLI OSA E ASPETTI SANZIONATORI

14 novembre 2022

Avv. Antonio Fiumara

Avv. Laura Olivero

Studio Avvocato Andreis e Associati

Torino – Milano

LA RESPONSABILITÀ DELL'OSA

Sicurezza dei prodotti – REG. 178/2002

«operatore del settore alimentare»: *la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo*

Art. 17 Obblighi

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.

LA RESPONSABILITÀ DELL'OSA

Corretta presentazione dei prodotti - Reg. UE 1169/11

Considerando (21)

Per evitare la frammentazione delle norme relative alla responsabilità degli operatori del settore alimentare in relazione alle informazioni sugli alimenti, è opportuno chiarire le responsabilità di tali operatori in questo ambito. Tale chiarimento dovrebbe essere conforme agli obblighi nei confronti del consumatore di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 178/2002.

LA RESPONSABILITÀ DELL'OSA

Corretta presentazione dei prodotti - Reg. UE 1169/11

ART. 8 Responsabilità

- 1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
- 2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

- 3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
- 4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.
- 5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.

- 6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.
- 7. Nei seguenti casi gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna: a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività; b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato. In deroga al primo comma, gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione.
- 8. Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2.

▪ Nota informativa del Mise - prot. n. 170164 del 30 settembre 2014 - Responsabilità. *Chiarimenti sull'art. 8 (Responsabilità) del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*

- Chiarimenti sul rapporto tra art. 8 par. 1 e art. 9 par. 1 lett. h) del Reg. 1169/11, sulla base dei quali, individuato l'OSARI, deve esserne fornito in etichetta il nome o la ragione sociale e l'indirizzo.
- Per adempiere correttamente agli obblighi di etichettatura di cui all'art. 9, occorre interpretare correttamente l'art. 8 e individuare chi è l'operatore responsabile.
- *operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto*
→ nella circolare si fa riferimento al nome con il quale il prodotto si presenta al consumatore nel campo visivo principale
- In molti casi, tale nome viene presentato al consumatore per il tramite di un marchio

Casistica citata nella circolare al fine di identificare, per ogni caso, il responsabile delle informazioni sugli alimenti ex art. 8 par. 1 Reg. 1169/2011:

A. in caso di prodotto che riporta un marchio contenente il nome del produttore (stabilito nell'UE), il produttore (titolare del marchio) è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti [esempi analizzati: yogurt Danone, bibita Coca Cola];

B. in caso di prodotto dove il nome riportato nel marchio non corrisponde al nome stesso del produttore, l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti è il titolare del marchio [esempio analizzato: margarina Flora, marchio della Unilever];

C. in caso di prodotto private label che riporta un marchio contenente il nome del distributore (stabilito nell'UE), il distributore (titolare del marchio) è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti [esempi analizzati: confettura di albicocche Carrefour, fagioli in scatola Tesco];

D. in caso di prodotto private label dove il nome riportato nel marchio non corrisponde al nome stesso del distributore, l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti è il titolare del marchio [esempio analizzato: zucchero di canna Boni, prodotto private label a marchio della Colruyt].

In tutti i casi analizzati, l'operatore identificato ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1 risponde delle informazioni sugli alimenti sia in caso di produzione diretta, sia nel caso in cui il prodotto commercializzato con il proprio nome sia realizzato da terzi.

QUADRO SANZIONATORIO:

sanzioni amministrative

violazioni del codice del consumo

responsabilità penale

LE SANZIONI AMMINISTRATIVE

SANZIONI AMMINISTRATIVE

1. Violazioni delle normative c.d. verticali.

D.lgs. 04/08/2017 n. 131 Disposizioni concernenti il mercato interno del riso

art. 9 SANZIONI

1. Chi utilizza nelle confezioni i nomi delle varietà di riso greggio senza indicarle nella denominazione è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 600 a 3.500 euro.
2. Chi pone in vendita prodotti con il nome riso che non rispondono alle caratteristiche qualitative di legge è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 5.000 euro.
3. Chi utilizza impropriamente le «varietà tradizionali» è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 5.000 euro.
4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizzi nella designazione e presentazione del prodotto segni raffiguranti marchi anche collettivi che possono indurre in errore il consumatore circa l'origine e la qualità merceologica del riso è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 8.000 euro.

Decreto MIPAAF 26/07/2017 Indicazione dell'origine in etichetta del riso

Art. 5 SANZIONI APPLICABILI

Per le violazioni degli obblighi di cui al presente decreto si applicano le sanzioni previste dall'art. 18, comma 2, del D. Lgs. 27.1.92 n. 109

A seguito dell'abrogazione del D.lgs 109/1992 ad opera del D.lgs 231/2017, **i richiami all'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, contenuti nelle vigenti disposizioni, si intendono effettuati ai corrispondenti articoli del presente decreto.**

Art. 13 d.lgs 231/17: da 2.000 a 16.000 euro per violazioni di disposizioni circa contenuti e modalità di indicazione origine/provenienza e da 500 a 4.000 euro per errori od omissioni formali.

SANZIONI AMMINISTRATIVE

2. Violazione delle normative orizzontali

D. LGS. 231/2017

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».

GU n. 32 8 febbraio 2018 e in vigore dal 9 maggio 2018

CAMPO DI APPLICAZIONE (art. 1)

- Le sanzioni amministrative si applicano alle **violazioni delle norme in materia di informazione al consumatore** sui prodotti alimentari di cui al Reg. 1169/2011.
- Il decreto reca inoltre **disposizioni nazionali in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità** degli alimenti ai sensi del Regolamento 1169 (capo VI) e della Direttiva 2011/91 (relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare) nonché la relativa disciplina sanzionatoria.
- Fatta **salva la disciplina sanzionatoria** prevista dal **Codice del Consumo** (D.lgs. 206/2005)
 - in pratica, a seconda dell'autorità cui viene effettuata la segnalazione si aprirà un procedimento per violazione del decreto 231 o del codice del consumo.
- **Clausola di riserva** di applicazione della **legge penale**.

DEFINIZIONI (art. 2)

- Rinvio alle definizioni di cui all'art. 2 del Reg. 1169/11.
- Si intende per “**soggetto responsabile**”: l'OSARI (osa di cui all'art. 8 par. 1 Reg. 1169/11 con il cui nome/ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se questo non è stabilito nell'UE, l'importatore avente sede nell'UE).
- Viene individuato come responsabile l'OSA il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato.

TITOLO II: DISCIPLINA SANZIONATORIA PER LE VIOLAZIONI DELLE DISPOSIZIONI PREVISTE DAL REGOLAMENTO 1169/11

4 CAPI:

I – VIOLAZIONE DELLE **DISPOSIZIONI GENERALI** IN MATERIA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI (artt. 3 e 4)

II - VIOLAZIONE DELLE **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE** SUGLI ALIMENTI PREIMBALLATI E DELLE RELATIVE MODALITA' DI ESPRESSIONE (artt. 5-7)

III - VIOLAZIONE DELLE **DISPOSIZIONI SPECIFICHE** SULLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (artt. 8-14)

IV- VIOLAZIONI IN MATERIA DI **INFORMAZIONI VOLONTARIE** SUGLI ALIMENTI (art. 16)

Tra le violazioni di disposizioni generali

Art. 3 sulla violazione delle pratiche leali di informazione di cui all'art. 7 del Reg. 1169.

- Sanzione da 3.000 a 24.000 €.
- Espressamente escluse le violazioni che vengono sanzionate in modo specifico da altre disposizioni del decreto.

Art. 5 sulla violazione degli obblighi relativi all'apposizione delle indicazioni obbligatorie ex art. 9 par. 1, art. 10 par. 1 e all. III Reg. 1169

- Sanzione da 5.000 a 40.000 € al soggetto responsabile per **mancata apposizione** dell'indicazione sugli **allergeni**, quando presenti. Tuttavia, la sanzione non si applica se il soggetto responsabile abbia avviato le procedure previste dall'art. 19 Reg. CE 178/02 (ritiro e richiamo) prima dell'accertamento della violazione da parte dell'autorità di controllo;
- Sanzione da 3.000 a 24.000 € al soggetto responsabile per la **mancata apposizione** di una o più delle **altre indicazioni obbligatorie**.

Art. 7 sulla **violazione** disposizioni relative alla **vendita a distanza** ex art. 14 Reg. 1169.

- Sanzione da 2.000 a 16.000 € per il soggetto responsabile

Art. 8 sulle violazioni in materia di denominazione dell'alimento di cui all'art. 17, 18 par. 2 e all. VI reg. 1169

Sanzione da 2.000 a 16.000 € per il soggetto responsabile che viola le disposizioni in tema di denominazione legale/usuale/descrittiva e non impiego, in suo luogo, di una den. protetta o di fantasia;

Pena ridotta, da 500 a 4.000 €, se le violazioni sono dovute a errori od omissioni formali;

Sanzione da 1.000 a 8.000 € per il soggetto responsabile che viola le disposizioni relative alla denominazione alimenti e alle indicazioni che devono accompagnarle (allegato VI) (per esempio mancata indicazione del **trattamento fisico o dello stato in cui si trova il prodotto**);

Le medesime sanzioni sopra esposte si applicano al soggetto responsabile che viola l'art. 18 par. 2 su denominazione e designazione degli ingredienti.

Art. 10 sulle violazioni in materia di requisiti nell'indicazione degli allergeni ex art. 21 e all. II Reg. 1169

Sanzione da 2.000 a 16.000 € per il soggetto responsabile che viola **le modalità di indicazione** degli allergeni.

ALLERGENI

PER GLI ALIMENTI PREIMBALLATI

gli allergeni devono essere indicati se presenti, e devono essere messi in evidenza rispetto agli altri ingredienti

(modalità_COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA DEL 13 LUGLIO 2017)

Gli “allergeni non segnalati” possono rappresentare un grave rischio in grado di far scattare una allerta ex Reg. CE 178/2002

TITOLO III: ADEGUAMENTO DELLA NORMATIVA NAZIONALE ALLE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO 1169/11 E RELATIVE SANZIONI

Art. 17 introduce l'obbligo di indicare il **lotto**/partita alla quale appartiene un alimento (salvo deroghe);

Art. 18 disciplina le informazioni da riportare sugli alimenti non preimballati venduti tramite **distributori automatici**;

Art. 19 disciplina le informazioni da riportare in caso di vendita di prodotti alimentari **non preimballati**;

Art. 20 stabilisce quali informazioni devono essere riportate sui **prodotti non destinati al consumatore** (vendite B2B).

Tra le altre,

Art. 23 - Violazione dell'art. 19 sulla vendita dei prodotti non preimballati: sanzione da 1.000 € a 8.000 €.

La **mancata indicazione degli allergeni** nella vendita degli alimenti non preimballati e di quelli serviti dalle collettività è punita con la sanzione da 3.000 € a 24.000 €

Anche in questo caso è prevista la clausola di riserva penale

La non corretta indicazione degli allergeni: sanzione da 1.000 € a 8.000 €.

Se solo aspetti formali → da 500 € a 4.000 €.

Infatti, anche per gli alimenti non preimballati vige l'obbligo di indicare gli allergeni: non possono essere segnalati solo a richiesta del consumatore, sono ammessi tutti i mezzi anche tecnologici

TITOLO IV: DISPOSIZIONI FINALI

- All'art. 26 viene individuata **l'autorità competente all'irrogazione** delle sanzioni, ovvero il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (**ICQRF**) del MIPAAF.
- Si ribadisce che restano **ferme le competenze dell'AGCM** in materia di pubblicità ingannevole (d.lgs. 145/07) e pratiche commerciali scorrette (codice del consumo) e quelle spettanti agli organi preposti all'accertamento delle violazioni ai sensi della vigente normativa.

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

ART. 261 D. LGS. 152/2006

Si applica la sanzione amministrativa da 5.000 euro a 26.000 euro a carico degli Operatori che mettono in commercio, sul territorio nazionale, imballaggi privi delle indicazioni relative all'etichettatura ambientale.

PROCEDURA PER IRROGAZIONE SANZIONI

Per accertamento violazioni e irrogazione sanzioni amministrative si osservano le disposizioni della **L. 689/81**:

- scritti difensivi
- audizione
- ordinanza-ingiunzione
- impugnazione (ricorso al Tribunale o Giudice di Pace)

Applicabile l'istituto della diffida e pagamento della sanzione in misura ridotta del 30%, se effettuato entro 5 giorni dalla notifica (D.L. 91/2014)

«Per le violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili»

In caso di **microimprese** (< 10 dipendenti e fatturato non > 2 mln €) la sanzione è ridotta di 1/3.

Il d.lgs. 231/17 prevede anche la **sanabilità della irregolarità** → no sanzioni se viene immesso sul mercato un alimento corredato da adeguata rettifica scritta delle informazioni non conformi.

VIOLAZIONI CODICE DEL CONSUMO D.LGS. 206/2005

ARTT. 18-27 QUATER (definizioni e competenza **AGCM**)

PRATICHE COMMERCIALI SCORRETTE → VIETATE

Una pratica commerciale è scorretta se è:

- contraria alla diligenza professionale
- ed è falsa o idonea a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico del consumatore medio in relazione al prodotto.

In particolare sono scorrette le pratiche commerciali:

- ingannevoli
- aggressive

In particolare, è considerata **ingannevole** una pratica commerciale che contiene **informazioni non rispondenti al vero o, seppure** di fatto **corretta**, in qualsiasi modo, anche nella sua presentazione complessiva, **induce o è idonea ad indurre in errore** il consumatore medio riguardo ad uno o più elementi (esistenza o natura, caratteristiche principali del prodotto) e, in ogni caso, lo induce o è idonea a indurlo **ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso.**

SANZIONI CODICE DEL CONSUMO – art. 27

L'AGCM agisce **d'ufficio o su istanza** di ogni soggetto o organizzazione che ne abbia interesse;

Sanzioni applicabili:

- Divieto di diffusione o di continuazione della pratica sleale
- Sanzioni pecuniarie da **5.000 a 5.000.000 euro** (Principio di proporzionalità ex art. 11 L. 689/81).
- Pubblicazione del provvedimento
- Pubblicazione di dichiarazioni rettificative (per es. sul sito dell'operatore)

PROCEDURA AGCM

Moral suasion - Fase pre-istruttoria

È una misura di intervento dell'AGCM verso pratiche commerciali scorrette che non presentano profili di ingannevolezza di particolare gravità.

Invito a rimuovere i profili di scorrettezza entro un certo termine →

- archiviazione della fase pre-istruttoria
- oppure apertura di un procedimento

IL PROCEDIMENTO

Avvio dell'istruttoria che rappresenta la fase di raccolta e valutazione di tutti gli elementi, anche difensivi, inerenti la pratica commerciale.

Vi è la possibilità, da parte del professionista, di sottoporre alla Autorità gli “impegni”, cioè i rimedi per rimuovere i profili di scorrettezza e ingannevolezza della pratica oggetto della procedura.

Conclusa la fase istruttoria, il responsabile del procedimento rimette gli atti al Collegio per l'adozione del provvedimento finale.

LA RESPONSABILITÀ PENALE

FRODI ALIMENTARI

- **FRODI COMMERCIALI:** ledono la buona fede del consumatore e la lealtà degli scambi commerciali.
- **FRODI SANITARIE:** rendono le sostanze alimentari diverse da quelle originarie, potendo attentare o ledere la salute del consumatore.

Secondo la giurisprudenza, i reati codicistici (artt. 440 e ss.) sono posti a tutela della **salute pubblica**, mentre le contravvenzioni previste dall'art. 5 della Legge 283/1962 attengono alla **disciplina igienica** e alla composizione nutritiva delle sostanze alimentari.

ADULTERAZIONE E CONTRAFFAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI

art. 440 c.p.

Chiunque corrompe o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole **pericolose alla salute pubblica**, è punito con la reclusione da tre a dieci anni.

La stessa pena si applica a chi contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.

Giurisprudenza Cass. pen. 2216/2014

Integra il reato di cui all'art. 440 c.p. la condotta del titolare di macelleria che, per renderla accettabile esteticamente, aggiunga alla carne fresca, utilizzata per preparare polpette, una sostanza vietata (nella specie, solfiti), ponendo così in commercio un prodotto alimentare pericoloso per la salute pubblica a causa del rischio di shock anafilattico cui è esposto un soggetto allergico che consuma detto alimento.

COMMERCIO DI SOSTANZE ALIMENTARI NOCIVE

art. 444 c.p.

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, **non contraffatte né adulterate**, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 51.

Art. 452 – Fattispecie colposa

FRODE NELL'ESERCIZIO DEL COMMERCIO

art. 515 c.p.

Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile per **origine, provenienza, qualità o quantità**, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065.

REATI CONTRAVVENZIONALI (art. 5 Legge 283/62)

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale;**
- b) in cattivo stato di conservazione;**
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti di legge;**
- d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare uno stato di alterazione;**
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati;**
- h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura tossici per l'uomo.**

SANZIONI (art. 6 Legge 283/62)

Lettera a), b), c), g) ARRESTO fino a 1 anno o AMMENDA da 309 a 30.987 Euro

Lettera d), h) ARRESTO da 3 a 12 mesi o AMMENDA da 2.582 a 46.481 Euro

CONTRAVVENZIONI ART. 5 Legge 283/1962

b) cattivo stato di conservazione

Per la sussistenza del reato non è necessario accertare che le sostanze alimentari siano alterate in maniera da essere potenzialmente lesive per la salute umana, **essendo invece sufficiente che le stesse siano detenute senza l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie idonee a garantire la loro buona conservazione.**

Ciò premesso è però “necessario accertare che le modalità di conservazione siano in concreto idonee a determinare un tale pericolo.

In altri termini, se è sufficiente la presunzione del pericolo dell'alterazione, non può ritenersi sufficiente anche la mera presunzione della inidoneità delle modalità di conservazione” (Cass. pen. 9 gennaio 2007 n. 15049).

CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE

Il reato è riferibile non soltanto alle caratteristiche intrinseche del prodotto alimentare, ma anche alle modalità estrinseche con cui si realizza - (Cass. Pen. n°15094/2010)

Violazione della norma igienica e conseguente pericolo per il consumatore, senza che sia necessario il danno - (Cass. Pen. III, n° 1695/2007)

Esempi frequenti di alimenti in cattivo stato di conservazione

- **temperature non conformi, esposizione al sole, insudiciamento**
- **ammuffimento, presenza di agenti contaminanti**
- **tecnologie di produzione e conservazione non idonee**
- **ricongelamento di prodotti scongelati**

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.

L'orientamento ormai consolidato e pacificamente ribadito dalla Suprema Corte è quello di ritenere un alimento “nocivo” - e quindi “pericoloso” - esclusivamente quando vi è la concreta attitudine dello stesso a provocare un danno alla salute e non in presenza di una possibilità meramente ipotetica ed astratta

g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali.

v. Casi di utilizzo “improprio” di additivi, come solfiti nella carne.

h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.

IL CONCETTO DI DILIGENZA

Nel riconoscere la assenza di profili di responsabilità, la giurisprudenza tiene conto della diligenza del soggetto che dimostri di avere attuato e applicato tutte le misure di prevenzione e gestione del rischio, così che, ove vi sia violazione della norma, essa appare determinata da errore inevitabile, caso fortuito o forza maggiore non addebitabili all'imputato.

In altri termini, va esente da responsabilità l'imputato che dimostri di aver posto in essere tutti gli accorgimenti necessari per osservare la legge, con la conseguenza che nessun rimprovero, neppure per negligenza o imprudenza, può essergli mosso.

INDIVIDUAZIONE DEL SOGGETTO RESPONSABILE

LA DELEGA DI FUNZIONI

La delega di funzioni è ammessa con i seguenti limiti e condizioni:

- che essa risulti da atto scritto recante data certa;
- che il delegato possenga tutti i requisiti di professionalità ed esperienza richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate;
- che essa attribuisca al delegato tutti i poteri di **organizzazione, gestione e controllo** richiesti dalla specifica natura delle funzioni delegate;
- che essa attribuisca al delegato **l'autonomia di spesa** necessaria allo svolgimento delle funzioni delegate;
- che la delega sia accettata dal delegato per iscritto.