LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE: panorama su facoltà, obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare

Avv. Luca Scerbo Caruso

Studio Avvocato Andreis e Associati

Torino - Milano

PRINCIPI FONDAMENTALI DEL DIRITTO ALIMENTARE

BENI TUTELATI

Tutela dei profili igienico-sanitari degli alimenti e della salute del consumatore

Tutela della corretta informazione al consumatore

Efficace andamento del mercato - concorrenza

SCENARIO LEGISLATIVO EUROPEO

Principali regolamenti di riferimento

- Reg. 178/2002 Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e obbligo della rintracciabilità - D. Lgs. 190/06 Sanzioni al Reg. 178/02
- Reg. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari - D. Lgs. 193/07 Sanzioni al Reg. 852/04
- Reg. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - D. Lgs. 193/07 Sanzioni al Reg. 853/04
- Reg. 854/2004 Norme specifiche per l'organizzazione del controllo ufficiale sui prodotti di origine animale

- **Reg. 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**
- **Reg. 1169/2011 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**
- **Reg. 625/2017 Nuovo regolamento sui controlli ufficiali**

IL REG. CE 178/2002

**Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,
istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure
nel campo della sicurezza alimentare**

In particolare,

Principali definizioni

Introduce Tracciabilità e Rintracciabilità

Sistema di Allarme rapido

Artt. 17 e 19 compiti dell'OSA e suo dovere di cooperazione con le Autorità

Principali definizioni:

Art. 6 – Analisi del rischio

Art. 7 – Principio di precauzione

Art. 14: Requisiti di sicurezza degli alimenti

→ Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

Gli alimenti sono considerati a rischio se:

- sono dannosi per la salute
- sono inadatti al consumo umano.

L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

E' il protagonista della scena legislativa alimentare e in questo contesto la autorità si pone come organo di controllo e garanzia

Ai sensi del regolamento 178, l'«operatore del settore alimentare» è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

SM: sistema ufficiale di controllo, sanzioni e misure.

ART. 17 OBBLIGHI DEGLI OSA:

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.

1)

ART. 18 - RINTRACCIABILITA'

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

2)

Art. 19 OBBLIGHI RELATIVI AGLI ALIMENTI.

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In sostanza:

RITIRO (MARKET WITHDRAWAL) Il prodotto non ha ancora raggiunto il consumatore

«Qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore».

L'OSA non appena si rende conto del problema, si attiva per evitare conseguenze dannose, ritirando il prodotto che è ancora presente nella catena distributiva, disponendo di procedure opportunamente pianificate e congegnate e che garantiscano un intervento rapido.

RICHIAMO (RECALL) Il prodotto ha già raggiunto il consumatore

«Qualsiasi misura volta ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o distributore ha già fornito o reso disponibile al consumatore».

L'OSA non appena si rende conto del problema, si attiva per evitare conseguenze dannose, informando tempestivamente il maggior numero di soggetti coinvolti nella filiera distributiva, gestendo la comunicazione con determinazione, chiarezza, completezza e trasparenza.

SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE IN CASO DI VIOLAZIONE DELL'ART. 18 REG. CE 178/02.

D. LGS. 190/06:

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 750 euro a 4.500 euro.

SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE IN CASO DI VIOLAZIONE DELL'ART. 19 REG. CE 178/02.

D. LGS. 190/06:

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a diciottomila euro.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali, avendo attivato la procedura di ritiro di cui al comma 1 non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro.

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, avendo importato, prodotto, trasformato o distribuito un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza poi pervenuto al consumatore od all'utilizzatore, non informano questi ultimi circa i motivi dell'attivazione della procedura per il ritiro dal mercato, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro.

3)

ART. 50 – SISTEMA DI ALLARME RAPIDO

APPLICAZIONE IN ITALIA:

Intesa 5 maggio 2021: linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per gli alimenti destinati al consumo umano.

- **alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del Sistema di Allerta.**
- **alimenti che pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato.**

NOTE MINISTERIALI DEL 2016 SU RISCHIO, RICHIAMO E COMUNICAZIONE

Richiamo dell'OSA:

- Modello da pubblicare sul sito web del Ministero
 - specifiche indicazioni minime
- procedure da adottare a seconda del rischio conosciuto o sconosciuto:

cartellonistica presso i punti di vendita, la pubblicazione del richiamo sul sito web, e, a seconda del livello di distribuzione (locale, regionale, nazionale), comunicati mezzo stampa, radio, TV.

+ Avviso di sicurezza del Ministero della Salute

IL REG. CE 852/04: PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

GLI OSA PREDISPONGONO, ATTUANO E MANTENGONO UNA O PIÙ PROCEDURE PERMANENTI, BASATE SUI 7 PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;**
- b) identificare i punti critici di controllo (CCP) nella fase in cui il controllo si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;**
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;**
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;**

e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere a) - e);

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere a) - f).

SANZIONI AMMINISTRATIVE EX D. LSG. 193/07, RECANTE ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2004/41/CE RELATIVA AI CONTROLLI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI COMUNITARI NEL MEDESIMO SETTORE.

L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (ce) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema haccp, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (ce) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

Prescrizioni → il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

SANZIONI ai Reg. CE 852 e 853 (art. 6 D.Lgs. 193/07)

COMPORAMENTO OMISSIVO (salvo che il fatto costituisca reato)	SANZIONE AMMINISTRATIVA PECUNIARIA
Comma 3 Mancata notifica all'Autorità Competente di uno stabilimento che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata.	da euro 1.500 a euro 9.000 o da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità Competente per l'aggiornamento della registrazione
Comma 4 Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'ALL. I al Reg. CE 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. CE 853/04.	da euro 250 a euro 1.500
Comma 5 Mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'ALL. II al Reg. CE 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. CE 853/04.	da euro 500 a euro 3.000

SANZIONI ai Reg. CE 852 e 853 (art. 6 D.Lgs. 193/07)

COMPORTAMENTO OMISSIVO (salvo che il fatto costituisca reato)	SANZIONE AMMINISTRATIVA PECUNIARIA
Comma 6 Omissione a predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del Reg. 2073/05 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare.	da euro 1.000 a euro 6.000
Comma 7 Inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5, 6 e mancato rispetto del termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate.	da euro 1.000 a euro 6.000 per il mancato adempimento entro i termini stabiliti
Comma 8 Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5, 6.	da euro 1000 a euro 6.000
Comma 10 Immissione in commercio di carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'art. 5 paragrafo 2 Reg. CE 854/04	da euro 3.000 a euro 18.000 per ogni lotto di carne non bollato

REG. UE 1169/11
SULLE INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

**Il regolamento si applica agli operatori del settore alimentare
in tutte le fasi della catena alimentare.**

**Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale,
compresi quelli forniti dalle collettività e quelli forniti alle
collettività.**

TUTELA DELLA SALUTE
TUTELA DELLA CORRETTA INFORMAZIONE
BUONA NADAMENTO DEL MERCATO

LA TUTELA DELLA SALUTE

LA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI TENDE A UN LIVELLO ELEVATO DI PROTEZIONE DELLA SALUTE E DEGLI INTERESSI DEI CONSUMATORI, FORNENDO AI CONSUMATORI FINALI LE BASI PER EFFETTUARE DELLE SCELTE CONSAPEVOLI E PER UTILIZZARE GLI ALIMENTI IN MODO SICURO, NEL RISPETTO IN PARTICOLARE DI CONSIDERAZIONI SANITARIE, ECONOMICHE, AMBIENTALI, SOCIALI ED ETICHE.

**LA CORRETTA INFORMAZIONE AL CONSUMATORE
E IL BUON ANDAMENTO DEL MERCATO**

ART. 7, RECANTE PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

**→ PRINCIPI GENERALI E COERENZA CON ALTRE NORMATIVE (V. CdC, DISPOSIZIONI
VERTICALI E CAP)**

DISCIPLINA DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

DISCIPLINA DELLE INDICAZIONI VOLONTARIE

PRODOTTI PREIMBALLATI E PRODOTTI NON PREIMBALLATI

IN PARTICOLARE, ART. 7

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore:

- a) sulle caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;**

- b) attribuendo all'alimento effetti o proprietà che non possiede;**

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

Le informazioni sugli alimenti devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore.

Le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.

Applicazione dei principi delle pratiche leali di informazione anche alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti.

LA RESPONSABILITÀ

Art. 8 Reg. CE 1169/11

- 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.

QUADRO SANZIONATORIO

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».**

PUBBLICATO NELLA GAZZ. UFF. 8 FEBBRAIO 2018, N. 32.

Il decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione del Regolamento 1169, con clausola di riserva, e «fatta salva» la applicazione del D. Lgs. 206/2005, Codice del Consumo.

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l'autorità competente a irrogare le sanzioni.

Ma restano ferme le competenze spettanti all'AGCM (ex D.Lgs. 145/2007 e Codice del consumo);

restano ferme le competenze spettanti, ai sensi della normativa vigente, agli organi preposti all'accertamento delle violazioni.

Attenzione: clausola di riserva penale.

- La mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9 del Regolamento relativa agli allergeni, fatte salve le deroghe previste dal regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro.
- La mancata apposizione di una o più delle altre indicazioni di cui all'art. 9 del Regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 a 24.000 euro.
- La mancata osservanza delle modalità di espressione delle indicazioni obbligatorie come prescritte all'art. 9, paragrafi 2 e 3 del Regolamento, nonché delle condizioni di presentazione e di posizionamento delle indicazioni obbligatorie di cui agli artt. 12 e 13 e dell'allegato IV del Regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 a 8.000 euro.
- La violazione delle disposizioni sulle modalità di indicazione degli allergeni comporta una sanzione amministrativa da 2.000 a 16.000 euro.

- **Tra le violazioni delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie**

Violazione delle disposizioni sulla denominazione dell'alimento: sanzione da 2.000 a 16.000 euro.

In caso di errori o omissioni formali → da 500 a 4.000 euro.

➤ **Dichiarazioni nutrizionali di cui agli articoli da 30 a 35 ed agli allegati XIII, XIV e XV**

La violazione delle disposizioni relative a modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale, di cui agli artt. da 30 a 35 ed agli all. XIII, XIV e XV del regolamento, fatte salve le deroghe previste dal medesimo regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

Legge 689/1981.

Scritti difensivi

audizione

ordinanza-ingiunzione

impugnazione (ricorso al Tribunale o GdP)

REATI E RESPONSABILITA' PENALE

Le contraffazioni alimentari

Contraffazioni sanitarie che consistono nel rendere le sostanze alimentari diverse da quelle originarie, potendo attentare o ledere la salute del consumatore;

Contraffazioni commerciali che ledono la buona fede del consumatore e la lealtà degli scambi commerciali.

Contraffazioni sanitarie

La disciplina penale è prevista dagli articoli 440, 442, 444 e 452 c.p.

Il bene tutelato è la pubblica incolumità; si tratta di reati di pericolo nei quali viene punito il fatto di rendere pericolose o nocive le sostanze alimentari.

Contraffazioni commerciali

La disciplina è dettata dagli artt. 515 c.p. Frode nell'esercizio del commercio, 516 c.p. Vendita di sostanze non genuine come genuine, 517 c.p. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci, posti a tutela dell'onesto svolgimento dell'attività commerciale.

... oltre a alimenti che si fregiano delle denominazioni protette, del "Made in Italy" e "100% made in Italy".

Art. 440 c.p.
Adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari

Punisce chi corrompe o adultera o contraffà sostanze alimentari prima che siano attinte o distribuite per il consumo o destinate al commercio rendendole pericolose per la salute pubblica.

Nell'ipotesi di contraffazione, a cui viene dedicato il secondo comma dell'art. 440 c.p., la tutela viene ulteriormente anticipata in quanto l'azione pericolosa rispetto alla distribuzione per il consumo, viene sostituita dalla previsione della destinazione commerciale della sostanza.

Definizioni

Contraffazione

E' da intendere come creazione di un alimento nuovo, non genuino, in quanto composto di sostanze in tutto o in parte diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo.

Alterazione

Una sostanza è “alterata” quando diviene “altra” da se stessa per un fenomeno di spontanea degenerazione, la cui origine può essere dovuta all'azione di agenti fisici ovvero chimici (v. Cass. pen., sez. III, n.18098/2012). Comunque, non derivante dall'attività antropica.

Adulterazione (o corruzione o sofisticazione)
**La modificazione della composizione naturale o normale di una
sostanza alimentare ad opera dell'uomo.**

**In questo senso, si esige una condotta diretta e volontaria dell'uomo
atta a determinare modifiche alla composizione chimica o delle
caratteristiche delle sostanze alimentari, con esclusione di processi
modificativi di carattere biologico o putrefattivo (fra le altre Cass.
pen., sez. I, n. 21021/2007).**

Cass. Pen., Sez. I, sent. 22618/14

In tema di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, il reato di cui all'art. 440 c. p. è a forma libera, potendo essere realizzato anche mediante attività non occulte o fraudolente, mentre l'elemento soggettivo è il dolo generico, essendo sufficiente la mera coscienza e volontà della condotta e dell'evento ad essa ricollegabile, senza necessità di perseguire specificamente l'obiettivo di realizzare un attentato alla salute pubblica (Vendita da parte del titolare di una macelleria di carne tritata fresca preparata con solfito di sodio in violazione del D.M. n. 209 del 1996 [Reg. CE 1333/08], la cui consumazione aveva provocato lesioni personali gravissime ad un cliente).

Art. 442 c.p.

Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate.

**Punisce chi mette in commercio le sostanze da altri
contraffatte o adulterate, qualora non sia concorso nei reati
di contraffazione o adulterazione.**

Art. 444 c.p.

Commercio di sostanze alimentari nocive. Considera le sostanze non contraffatte né adulterate ma comunque pericolose per la salute pubblica e punisce chi detiene per il commercio ovvero commercializza dette sostanze.

L'attenzione del legislatore si sposta dall'attività di contraffazione alla pericolosità delle sostanze, in qualsiasi modo causata.

Art. 452 c.p. Estende la punibilità dei reati contro la salute pubblica anche alle ipotesi colpose prevedendo una diminuzione di pena.

Cass. Pen., sez. IV, sent. 3457/14

Il reato di commercio di sostanze alimentari nocive è reato di pericolo per la cui sussistenza è necessario che gli alimenti abbiano, in concreto, la capacità di arrecare danno alla salute, la quale non necessariamente deve essere accertata tramite indagini peritali (Nella fattispecie, la Corte ha ritenuto integrata la prova del reato dalla tossinfezione contratta da un cospicuo numero di commensali ai quali erano stati somministrati i medesimi pasti in determinate mense scolastiche, considerata unitamente all'inosservanza eclatante delle norme igieniche di base negli ambienti destinati alla conservazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti).

La giurisprudenza ha precisato che si tratta di delitti di pericolo concreto per la cui configurabilità deve sussistere una attitudine ad arrecare nocumento alla salute non meramente ipotetica.

Occorre un pericolo concreto, i cui estremi devono dare ragione alla punibilità, non essendo necessario che il nocumento si sia verificato o debba verificarsi.

I reati codicistici (artt. 440 e ss.) sono posti a tutela della salute pubblica, mentre le contravvenzioni previste dall'art. 5 della legge 283 attengono alla disciplina igienica e alla composizione nutritiva delle sostanze alimentari.

Art. 5 Legge 283/62

Il concetto di “contraffazione” di alimenti, è considerato nella la legge n. 283/62, concernente la disciplina igienico-sanitaria della produzione e della vendita delle sostanze alimentari.

È 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, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;

*“Integra il reato di cui all’art. 5, lett. a), della legge 283/1962 la preparazione per la vendita di un prodotto lattiero caseario denominato “mozzarella di bufala campana” con uso di latte vaccino”
(Cass. pen., 12 luglio 2012, n. 27970).*

Nel caso di specie la Corte confermava la condanna del giudice di merito secondo cui “la presenza in percentuale elevata di latte vaccino nel prodotto presentato come “mozzarella di bufala” fa sì che lo stesso debba essere considerato privato in maniera considerevole dei propri elementi nutritivi e comunque trattato in modo da variarne la sua composizione naturale; di qui la configurabilità della contravvenzione di cui all’art. 5, lett. a), Legge n. 283/62”.

*“Integra il reato di cui all’art. 5, lett. a), della legge 283/1962 la preparazione per la vendita di un prodotto lattiero caseario denominato “mozzarella di bufala campana” con uso di latte vaccino”
(Cass. pen., 12 luglio 2012, n. 27970).*

Nel caso di specie la Corte confermava la condanna del giudice di merito secondo cui “la presenza in percentuale elevata di latte vaccino nel prodotto presentato come “mozzarella di bufala” fa sì che lo stesso debba essere considerato privato in maniera considerevole dei propri elementi nutritivi e comunque trattato in modo da variarne la sua composizione naturale; di qui la configurabilità della contravvenzione di cui all’art. 5, lett. a), Legge n. 283/62”.

L'ipotesi contravvenzionale in oggetto non può fondarsi esclusivamente sulla mera natura di reato di pericolo della fattispecie in esame, *“in quanto l'anticipazione della tutela rispetto al verificarsi del danno in concreto presuppone un rigoroso accertamento delle situazioni di fatto che danno causa all'esistenza del pericolo”* (Cass. pen. 11 gennaio 2012 n. 439).

In conseguenza di ciò, ai fini della sussistenza della fattispecie in esame, occorre dimostrare il perché le modalità di conservazione di un prodotto siano in concreto idonee a costituire fonte di pericolo, poiché altrimenti la condotta difetterebbe di ogni offensività (sul principio di offensività si veda Cass. pen. 46719/2009).

C) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali.

Cass. Pen., Sez. III, sent. 44659/01: In tema di alimenti, per la configurabilità del reato di cui all'art. 5, lett. c), della legge 30 aprile 1962 n. 283 (impiego negli alimenti di sostanze con cariche microbiche superiori ai limiti di legge) non è necessario l'accertamento della nocività delle sostanze impiegate, ma è sufficiente il mancato rispetto dei limiti imposti a garanzia della qualità del prodotto (Fattispecie nella quale risultavano superati i limiti microbici imposti per i prodotti a base di latte dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54).

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.

Cass. Pen., sent. 9268/94:

“In materia di prodotti alimentari, non sussiste nel nostro ordinamento e tanto meno nella legge 30 aprile 1962 n. 283, un criterio che consenta di delineare un’ipotesi di nocività “legale” o “formale” a fianco o a margine della nocività reale, la cui nozione si rinviene nell’art. 5, lett. d), della legge n. 283 del 1962 citata. In virtù di tale disposizione infatti, per sostanze “nocive” o “comunque nocive” devono intendersi quelle sostanze alimentari che possono creare un concreto pericolo alla salute pubblica, ossia che abbiano attitudine ad arrecare un effettivo nocumento a chi le consuma. La pericolosità, quindi, non è data dall’ipotetica ed astratta possibilità di nocumento, ma dall’attitudine concreta e già immanente nel prodotto di provocare un danno alla salute se consumato alle condizioni in cui in quel momento si trova”.

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 (cfr. Cass. Pen., 20 gennaio 2004, n. 976; Cass. Pen., 13 novembre 1997, n. 11828; Cass. Pen., 4 novembre 2011, n. 2375; Cass. Pen., 18 aprile 2000, n. 4743; Cass. Pen., 27 marzo 2009, n. 13535).

Cass. Pen., Sez. III, sent. 18098/12:

Integra il reato previsto dall'art. 5 lett. d) L. 283/62, ..., l'esposizione per la vendita al pubblico di prodotti alimentari ricoperti da muffe (nella specie, insaccati) e, quindi, alterati a causa della presenza di un processo modificativo di una sostanza alimentare che diviene altra da sé per un fenomeno di spontanea degenerazione, la cui origine può essere dovuta all'azione di agenti fisici (es. luce, calore) ovvero chimici, tra i quali si collocano i microorganismi viventi agevolati dall'azione dell'umidità (batteri, muffe, funghi, ecc.).

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.

Semilavorato, costituito da gnocchi di patate contenenti acido sorbico in quantità superiore a quella prevista dal D.M. Sanità n. 209 del 1996, fornito da un terzo al ricorrente che provvedeva alla lavorazione finale ed alla immissione in commercio – responsabilità (Cass. Pen., Sez. III, sent. n. 44016/2006).

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.

La rilevanza della delega di funzioni

Bilanciamento tra il principio di legalità ex art. 25 Cost. e il principio di personalità della responsabilità penale ex art. 27 Cost.

Posizione di garanzia come rafforzamento della tutela dei diritti e principio di effettività, attribuendo la responsabilità a chi realmente svolge le funzioni di garanzia e la cui inottemperanza all'obbligo determina la condotta penalmente illecita.

La giurisprudenza e la dottrina sul principio della delegabilità delle funzioni e conseguente esenzione da responsabilità del delegante.

- Validità della delega scritta (e dei requisiti ex art. 16);**
- Validità della delega orale e rilevanza della attribuzione di funzioni all'interno della impresa di grandi dimensioni – eventualmente – dislocata sul territorio.**
- Posizione di garanzia del delegante a fronte di illeciti attinenti a scelte di carattere generale della politica aziendale.**

La diligenza

La giurisprudenza tiene conto, nel riconoscere la assenza di penali responsabilità, 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.