



CASA & ASSOCIATI

LE ISPEZIONI IN MATERIA ALIMENTARE

Avv. Giovanni Ferasin

Partner dello Studio legale Casa & Associati



Gli argomenti dell'incontro:

i poteri e attribuzioni del personale ispettivo (ad es. di sequestro, di prelievo campioni etc.);
la normativa penale e amministrativa di carattere sanzionatorio in materia;
le possibili modalità di estinzione del reato (in caso di ottemperanza alle prescrizioni)
al comportamento da tenersi da parte delle imprese, anche sotto il profilo delle dichiarazioni
“a verbale”;
la rilevanza del rispetto delle misure di prevenzione del rischio

Il pacchetto igiene

Principi della legislazione alimentare e obblighi che anche gli operatori italiani sono chiamati a rispettare e ad applicare per garantire la tutela della salute del consumatore

GLI ILLECITI

L'ordinamento giuridico prevede tre tipi di illecito: l'illecito penale, l'illecito civile e quello amministrativo.

In particolare, l'**illecito civile** trova fondamento nell'art. 2043 del codice civile, il quale prevede che “qualunque fatto doloso o colposo che rechi ad altri un danno ingiusto, obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno”.

L'**illecito penale** (o, più semplicemente, il “reato”), diversamente, può definirsi come ogni fatto al quale l'ordinamento giuridico ricongiunge come conseguenza una sanzione penale.

L'**illecito amministrativo** può definirsi, infine, come quella violazione di un dovere generale cui l'ordinamento ricollega, come conseguenza giuridica, l'assoggettamento ad una sanzione amministrativa.

Le sanzioni che maggiormente interessano l'artigiano sottoposto ad un'ispezione in materia alimentare si collocano per la stragrande maggioranza nell'ultima categoria.

Molte sanzioni penali nella materia oggetto della presente indagine sono state trasformate in sanzioni amministrative, cessando pertanto di essere considerati reati.

Tale fenomeno, molto diffuso, prende il nome di “depenalizzazione” e trova il proprio fondamento in numerosi testi legislativi a partire dalla fondamentale Legge 24 novembre 1981 n. 689.

Inoltre, molti reati (le contravvenzioni) possono essere estinti tramite il pagamento della ammenda.

Il Decreto Ministeriale del Ministero della Salute 17 gennaio 1997 n. 58 è la fonte nella quale vengono compiutamente esplicitati poteri e compiti del personale ispettivo in materia sanitaria. In particolare, **il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro è l'operatore sanitario responsabile, nell'ambito delle proprie competenze, di tutte le attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza ambientale nei luoghi di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene di sanità pubblica e veterinaria.**

Questi è, inoltre e nei limiti delle proprie attribuzioni, **ufficiale di polizia giudiziaria** e svolge attività istruttoria, finalizzata al rilascio di autorizzazioni o nulla osta tecnico -sanitari per tutte le attività soggette a controllo.

Nell'ambito delle funzioni ispettive e di vigilanza nello specifico dettaglio:

- istruisce, determina, contesta e notifica le irregolarità rilevate e formula pareri nell'ambito delle proprie competenze;
- vigila e controlla gli ambienti di vita e di lavoro e valuta la necessità di effettuare accertamenti ed inchieste per infortuni e malattie professionali;
- vigila e controlla la rispondenza delle strutture e degli ambienti in relazione alle attività ad esse connesse;
- vigila e controlla le condizioni di sicurezza degli impianti;
- vigila e controlla la qualità degli alimenti e bevande destinati all'alimentazione dalla produzione al consumo e valuta la necessità di procedere a successive indagini specialistiche;
- vigila e controlla l'igiene e sanità veterinaria, nell'ambito delle proprie competenze, e valuta la necessità di procedere a successive indagini;
- vigila e controlla i prodotti cosmetici;
- collabora con l'amministrazione giudiziaria per indagini sui reati contro il patrimonio ambientale, sulle condizioni di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro e sugli alimenti;
- vigila e controlla quant'altro previsto da leggi e regolamenti in materia di prevenzione sanitaria e ambientale, nell'ambito delle proprie competenze.

L'attività di polizia amministrativa

L'attività di vigilanza per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari si esercita tipicamente attraverso l'ispezione di tutte le fasi relative alla produzione, alla fabbricazione, alla lavorazione, al magazzinaggio, al trasporto, alla distribuzione, al commercio ed all'importazione.

Tale attività è **diretta a realizzare le misura di vigilanza e di osservazione per accertare se i soggetti a controllo osservano i limiti che ad essi sono imposti da leggi, regolamenti e, più in generale, da atti e provvedimenti amministrativi.**

Ha quindi essenzialmente finalità preventiva di eventuali illeciti.

L'attività di polizia giudiziaria

L'attività di polizia giudiziaria, diversamente dalla precedente, è **diretta a reprimere violazioni alla legge penale successivamente al momento in cui vengono commesse**.

Ha quindi essenzialmente finalità repressiva di illeciti (penali).

L'organo ufficiale, nell'esplicazione dell'attività di polizia giudiziaria, quindi:

- individua la notizia di reato e provvede a darne comunicazione all'Autorità Giudiziaria, ovvero al Pubblico Ministero;
- provvede alla conservazione dello stato dei luoghi e delle cose, al compimento degli atti necessari per assicurare le fonti di prova e alla raccolta di quant'altro possa servire per l'applicazione della legge penale;
- svolge attività su delega del Pubblico Ministero, il quale è a capo di tutta l'attività di indagine.

·

I SERVIZI DI PREVENZIONE DELLE A.S.L.

A causa delle numerose fonti normative in materia, i controlli sono effettuati da numerosi diversi enti pubblici, le cui singole attribuzioni, alle volte, si sovrappongono tra loro. Ognuno di tali enti, infatti, utilizza personale ispettivo proprio.

Al fine di evitare tali notevoli problemi, le A.S.L. hanno istituito al loro interno appositi **Dipartimenti di Prevenzione**, i quali sono finalizzati ad organizzare, coordinare ed armonizzare le attività dei vari Servizi Sanitari, di Medicina del Lavoro e Veterinari.

In particolare, il Dipartimento di Prevenzione istituito presso ciascuna A.S.L. dirige e coordina quattro categorie di servizi:

1. il servizio di igiene e sanità pubblica;
2. il servizio di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro;
3. il servizio di igiene degli alimenti e nutrizione;
4. il servizio veterinario (sanità animale, alimenti di origine animale, produzione zootecnica).

IL CONTROLLO

Il controllo ha la **finalità** di assicurare la conformità dei prodotti alimentari, dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali, inclusi i sali degli oligoelementi e gli additivi destinati ad essere venduti in quanto tali, alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute, a proteggere gli interessi dei consumatori, tra cui quelli inerenti la corretta informazione e ad assicurare le lealtà delle transazioni commerciali.

Beni, materiali e sostanze oggetto di controllo

Sono soggetti a controllo da parte dell'autorità sanitaria, nelle fasi della produzione, del commercio, dell'impiego nonché della somministrazione:

- le sostanze destinate all'alimentazione;
- gli utensili da cucina e da tavola;
- i recipienti per conservare le sostanze alimentari nonché gli imballaggi e i contenitori esterni;
- i recipienti, gli utensili e gli apparecchi che possono venire a contatto diretto con le sostanze alimentari, in qualsiasi fase della produzione e del commercio;
- i prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate;
- i locali, gli impianti, gli apparecchi e le attrezzature usati nelle diverse fasi della produzione e del commercio delle sostanze alimentari;
- i mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari.

Operazioni di controllo

Il controllo, in concreto, consiste in una o più delle seguenti **operazioni**:

- l'ispezione;
- il prelievo dei campioni;
- l'analisi dei campioni prelevati;
- il controllo dell'igiene del personale;
- l'esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;
- l'esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Obblighi delle persone soggette a controllo

Le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo sono **tenute a sottoporsi alle verifiche esercitate conformemente alle modalità previste e ad assicurare al personale ispettivo la necessaria assistenza nell'esercizio delle proprie funzioni.**

Si tenga però presente che il personale ispettivo, per converso, è tenuto all'osservanza del segreto professionale, fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o disposizioni speciali.

Tipologie e frequenza dei controlli

Il controllo, che **di regola si svolge senza alcun preavviso**, può ritenersi:

- **regolare**, cioè inserito in un'attività di carattere sistematico, programmata nel tempo;
- **straordinario**, cioè mirato a verificare i casi di sospetta non conformità alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute.

La preparazione della visita si organizza attraverso l'esame dei “precedenti” esistenti in archivio, sia in forma cartacea che sotto forma di banca dati informatica, con cui si prende cognizione in via preliminare:

- delle autorizzazioni di vario genere in possesso dell'azienda;
- della struttura e della superficie complessiva dei locali;
- del numero dei dipendenti;
- delle attrezzature esistenti;
- della complessità delle lavorazioni;
- della conformità degli impianti installati;
- delle eventuali infrazioni o carenze riscontrate nelle precedenti ispezioni.

L'ISPEZIONE VERA E PROPRIA

Tutta l'attività fin qui descritta, definita come attività amministrativa o, meglio, di prevenzione, si svolge attraverso le **ispezioni**.

Le ispezioni possono essere definite come **atti amministrativi caratterizzati dal fatto di non essere mai fini a se stessi, ma di servire come strumento per decisioni successive**.

Le ispezioni possono avere ad **oggetto**:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture, ivi compresi gli uffici ed i terreni, dei mezzi di trasporto, nelle diverse fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti semilavorati e finiti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti nonché gli antiparassitari impiegati per la disinfestazione;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione.

Le ispezioni, poi, possono essere **integrate**:

- dall'audizione del responsabile dell'impresa ispezionata e delle persone che lavorano per conto dell'impresa;
- del rilevamento dei valori registrati dagli strumenti di misurazione installati dall'impresa;
- dalla verifica attuata con strumenti propri degli organi di controllo;
- dalla valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti.

E' importante ricordare che le ispezioni sono effettuate dal personale sanitario o tecnico appositamente incaricato, il quale, nel limite delle proprie attribuzioni, riveste la qualifica di **ufficiale o di agente di polizia giudiziaria**.

L'ispezione ed il prelievo di campioni negli stabilimenti e negli esercizi pubblici dove si producono, si conservano, si commercializzano e si consumano le predette sostanze nonché sugli scali e sui mezzi può essere effettuata **in qualsiasi momento del giorno o della notte**.

I tecnici della prevenzione possono procedere, altresì, al **sequestro di merci** e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della salute pubblica, alla loro **distruzione**. Dell'avvenuta ispezione **deve essere redatto dettagliato verbale, anche se negativo**.

Il tecnico della prevenzione

Ai sensi dell'art. 13 della Legge 689/1981, i tecnici della prevenzione possono, per l'accertamento delle violazioni di rispettiva competenza, **assumere informazioni e procedere ad ispezioni di cose e luoghi** diversi dalla privata dimora, **procedere a rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici e ad ogni altra operazione tecnica**.

Si ricorda che, sia che si tratti di controlli regolari e sia che si tratti di controlli straordinari, di regola l'accesso ispettivo si svolge senza preavviso alcuno.

Al suo arrivo in azienda, il tecnico della prevenzione **deve**:

- qualificarsi e presentarsi al titolare dell'industria alimentare ed esibire la tessera personale di riconoscimento di servizio;
- prendere atto dell'eventuale responsabile specificamente delegato;
- specificare il motivo della visita-sopralluogo;
- invitare il titolare o l'eventuale responsabile, ovvero i loro rappresentanti, a presenziare all'ispezione.

Si deve disporre che non sorgano difficoltà di alcun genere al regolare espletamento dell'accesso ispettivo da parte degli organi incaricati.

Qualunque atto di ostruzionismo è assolutamente da evitare.

In caso di opposizione, infatti, il tecnico della prevenzione, potrà impartire ordine formale di accesso d'autorità. L'ulteriore opposizione configura il reato di inosservanza dei provvedimenti dell'Autorità di cui all'art. 650 del Codice Penale, che prevede l'arresto fino a tre mesi ovvero l'ammenda fino ad Euro 206,00.

In quest'ultimo caso, poi, il personale ispettivo procede a contestare immediatamente al soggetto il reato commesso.

L'obbligo di consentire l'ispezione è posto a carico di chiunque si trovi in condizioni, per ragioni giuridiche o meramente di fatto, di poter efficacemente consentire l'ingresso al funzionario.

In ogni caso di opposizione reiterata, poi, il tecnico della prevenzione può richiedere l'ausilio della forza pubblica per vincere la resistenza al sopralluogo.

ATTIVITA' DI POLIZIA GIUDIZIARIA

All'attività della polizia amministrativa si affianca quella della polizia giudiziaria qualora emerga una notizia di reato.

Le funzioni della polizia giudiziaria possono essere suddivise in:

- attività di **investigazione**, utile a ricercare fonti di prova e gli autori del reato;
- attività di **informazione**, finalizzata all'acquisizione e comunicazione della notizia di reato,
- attività **preventiva**, per evitare che i reati vengano portati a conseguenze ulteriori;
- attività di **assicurazione**, utile ad avere la disponibilità dei risultati delle investigazioni;

Sommario informazioni

Le **sommario informazioni dell'indiziato** consentono agli ufficiali di polizia giudiziaria di assumere, da chi è sottoposto alle indagini, informazioni utili per la ricostruzione del fatto, l'individuazione dell'autore e la ricerca delle fonti di prova.

Devono però preliminarmente compiuti due adempimenti:

1. l'invito rivolto all'indagato a **nominare un difensore di fiducia e dichiarare o eleggere domicilio**;
2. l'assegnazione all'indagato, in difetto di nomina di un difensore di fiducia, di un **difensore di ufficio** da parte della stessa polizia giudiziaria.

Il difensore di fiducia o il difensore d'ufficio deve essere tempestivamente avvisato onde potergli consentire di essere presente al compimento dell'atto; all'indagato è data la facoltà di non rispondere.

Le **sommario informazioni di testimoni** sono atti con cui la polizia giudiziaria riceve dalla persona offesa, dalla persona danneggiata dal reato o da qualunque persona informata sui fatti per cui si procede, indicazioni e notizie utili ai fini delle indagini. In tal caso, tuttavia, il difensore dell'indagato non è preventivamente avvertito né gli è consentito intervenire.

Accertamenti urgenti

Gli organi di polizia giudiziaria hanno:

- il potere di **conservare lo stato di luoghi e cose**.
- Il potere di **compiere tutti gli atti tipici ed atipici**, qualora vi sia urgenza ed esista il pericolo che le tracce, i luoghi e le cose si alterino, si disperdano o si modifichino ed il pubblico ministero non possa intervenire tempestivamente.

In questo caso si tratta di atti come il sequestro ovvero di atti di natura tecnica, quali gli accertamenti.

Qualora il tecnico della prevenzione, quale ufficiale di polizia giudiziaria, sia chiamato a svolgere un accertamento tecnico non ripetibile, e tale accertamento è necessario ed urgente talché non sia possibile l'intervento immediato del Pubblico Ministero, allora questi è autorizzato ad eseguirlo, verbalizzando le operazioni e dando avviso all'indagato, se presente, che ha la facoltà di farsi assistere da un difensore, senza che ci possa essere ritardo nelle operazioni.

Decreto legislativo del 06/11/2007 - N. 193

Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Art. 2.

1. Ai fini dell'applicazione dei [regolamenti \(CE\) 852/2004](#), [853/2004](#), [854/2004](#) e [882/2004](#), e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'[art. 3](#), le Autorita' competenti sono il **Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unita' sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze**. Per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorita' competente e' il Ministero della difesa, che si avvale delle strutture tecnico-sanitarie istituite presso gli organi di vigilanza militare , al cui personale, nello svolgimento della specifica attivita', sono conferite le relative attribuzioni e le qualifiche di cui all' [articolo 3 della legge 30 aprile 1962, n. 283](#).(1).

art. 6.

1. 4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'[allegato I al regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) e gli altri requisiti specifici previsti dal [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500;

5. Salvo che il fatto costituisca reato, 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 non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) e gli altri requisiti specifici previsti dal [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (1);

6. 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, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

7. Nel caso in cui l'autorita' competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

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

15. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui alla [legge 24 novembre 1981, n. 689](#), al [decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507](#), e al decreto del Ministro della sanita' in data 11 ottobre 2000, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 29 dicembre 2000.

16. Ai fini dell'applicazione del presente articolo, per operatore del settore alimentare si intende la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006, n.190 (in Gazz. Uff., 23 maggio, n. 118). - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

Articolo 1

Campo di applicazione

Art. 1.

1. Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18, 19 e 20 del [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Articolo 2

Violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE)

1. 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 settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro**.
- 1-bis. Se le violazioni di cui al comma 1 sono commesse da imprese aventi i parametri di media e grande impresa, ai sensi della [raccomandazione 2003/361/CE](#) della Commissione, del 6 maggio 2003, **le sanzioni amministrative di cui al medesimo comma 1 sono aumentate di due volte nel caso delle medie imprese e di tre volte nel caso delle grandi imprese**(1).

Articolo 3

Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002

1. 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.**
2. 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.**
3. 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.**

Articolo 4

Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori

1. 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.

Articolo 5

Violazione degli obblighi nei confronti dell'operatore che non incidono sul confezionamento,

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi svolgenti attività di vendita al dettaglio o distribuzione di alimenti o mangimi, che non incidono sulla sicurezza o integrità dell'alimento o del mangime, i quali non avviano procedure, nei limiti della propria attività, per il ritiro dal mercato di prodotti di cui siano a conoscenza che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.
2. La sanzione di cui al comma 1 si applica anche nelle ipotesi in cui gli stessi operatori non attuino, per quanto di competenza, gli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi.

Articolo 7

Disposizioni finali

1. Nel caso di **reiterazione** delle violazioni previste dal presente decreto è disposta, **in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria, la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività che ha dato causa all'illecito per un periodo di giorni lavorativi da un minimo di dieci ad un massimo di venti.**
2. Per quanto non previsto dal presente decreto, restano ferme le disposizioni della [legge 24 novembre 1981, n. 689](#), e successive modificazioni, in quanto compatibili.

OBBLIGHI DEGLI OSA

ART. 17 Regolamento n. 178/2002

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.

ART. 19

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.

Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.

Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

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.

REATI E RESPONSABILITÀ 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.

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).

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.

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.

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.

Secondo la giurisprudenza, i reati codicistici (artt. 440 e ss.) sono posti a tutela della salute pubblica, mentre le contravvenzioni in generale attengono alla disciplina igienica e alla composizione nutritiva delle sostanze alimentari.

LA RIFORMA CARTABIA

Estinzione delle contravvenzioni per adempimento di prescrizioni impartite dall'organo accertatore.

Dall'art. 12-ter all'art. 12-nonies
nuova procedura che permette di estinguere le contravvenzioni quando abbiano cagionato un danno o un pericolo suscettibile di elisione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie, a fronte dell'adempimento alle prescrizioni impartite, del pagamento di una sanzione pecuniaria o della esecuzioni di lavori di pubblica utilità.

L'art. 12 ter stabilisce che *“Per consentire l'estinzione della contravvenzione ed eliderne le conseguenze dannose o pericolose, l'organo accertatore, nell'esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria di cui all'articolo 55 del codice di procedura penale, ovvero la polizia giudiziaria impartisce al contravventore un'apposita prescrizione, fissando per la regolarizzazione un termine non eccedente il periodo di tempo tecnicamente necessario e comunque non superiore a sei mesi. (..) Con la prescrizione l'organo accertatore può imporre, anche con riferimento al contesto produttivo, organizzativo, commerciale o comunque di lavoro, specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo ovvero la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pubblica.”*

La riforma muove dalla premessa che, a livello normativo e di prassi, vi sia l'esistenza di autorità amministrative di vigilanza e di corpi di polizia o dei Carabinieri (come i Nuclei Anti Sofisticazione e Sanità – N.A.S.) specializzati nell'accertamento di reati in ambito alimentare, che siano in grado di prescrivere condotte ripristinatorie/risarcitorie al fine dell'estinzione del reato.

In caso di mancato adempimento alla prescrizione, o di mancato pagamento della somma di denaro, l'organo accertatore ne dà comunicazione al Pubblico Ministero e al contravventore. Il processo penale riprende a questo punto il suo corso abituale.

Copia della prescrizione è notificata o comunicata anche al rappresentante legale dell'ente nell'ambito o al servizio del quale opera il contravventore.

L'organo accertatore (cioè l'ASL, il NAS, la Capitaneria di Porto o altri Organi di Vigilanza) prescrive specifiche misure atte a far cessare le situazioni di pericolo ovvero la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pubblica, cui conformarsi entro un termine.

Adempiute tempestivamente le prescrizioni, e verificato l'adempimento da parte dell'Autorità, viene data un termine per il pagamento di una somma di denaro pari ad un sesto il massimo della pena pecuniaria prevista per la contravvenzione. Per le contravvenzioni di cui all'art. 5 e 6 della L. 283/62 le somme corrispondono a

€ 5164,50 per i reati previsti all'art. 5 lett. a), b), c) e g)

€ 7746,83 per i reati di cui all'art. 5 lett. d) e h).

Una volta pagata la somma, il reato si estingue e il PM ne chiede l'archiviazione.

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.



Grazie per l'attenzione