

**LA PRESENTAZIONE, LA VENDITA
E LA SOMMINISTRAZIONE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI IN
FIERA.
NORME E SANZIONI**

Avv. Giorgia Andreis
Studio Avvocato Andreis e Associati
Torino – Milano

PRINCIPI LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Art. 17 par. 1 Reg. CE 178/02:

“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”.

RESPONSABILITA'

**SOTTO IL PROFILO DELLA IGIENE DEI
PRODOTTI**

E

**SOTTO IL PROFILO DELLA CORRETTA
PRESENTAZIONE**

1. IGIENE

CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1996 Rev. 4-
2003

REG. CE 852/04 – pacchetto igiene

D. LGS. 193/07 sanzioni

PACCHETTO IGIENE

Reg. CE 852/04

L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti. [...] Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare dovrebbe garantire che tale sicurezza non sia compromessa (Consid. 7 e 8 e art. 3).

Art. 5 procedure basate sui principi del sistema HACCP

Necessaria flessibilità

Consid. 15: I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Analogamente, il requisito di stabilire “limiti critici” non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

Scelta dell'Operatore

Terminologia ricorrente negli Allegati del Reg. 852:

*“ove necessario, se appropriato,
adeguato, sufficiente”* (art. 2 par. 3)

E' rimessa agli operatori la scelta di definire quali misure siano necessarie, appropriate, etc. ...

avendo riguardo alla natura del materiale/alimento, e all'utilizzo previsto.

Commissione europea, rev. 2005:

Progetto di

**Guida all'applicazione delle procedure basate
sui principi del sistema HACCP e alla
semplificazione dell'attuazione dei principi
del sistema HACCP in talune imprese
alimentari.**

L'obiettivo di individuare e controllare i pericoli significativi può essere conseguito mediante strumenti equivalenti che sostituiscono in maniera più semplice ma altrettanto efficace i sette principi, si considera che l'obbligo sancito dall'art. 5, par. 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 è soddisfatto.

L'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari di prescrizioni di base e di procedure basate sui principi del sistema HACCP.

Imprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari:

Tra cui “chioschi di vendita, banchi del mercato e banchi di vendita autotrasportati”;

Tali imprese possono anche svolgere semplici operazioni di preparazione degli alimenti (quali la affettatura) che possono essere eseguite in condizioni di sicurezza se si applicano correttamente le prescrizioni di base in materia di igiene alimentare.

Le prescrizioni di base:

- infrastrutture e attrezzature;
- materie prime;
- manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto);
- trattamento dei rifiuti alimentari;
- procedure di lotta contro gli animali infestanti;
- procedure sanitarie (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua;
- mantenimento di una catena fredda;
- salute e igiene del personale;
- formazione.

“6.2. È evidente tuttavia che, quando la sicurezza alimentare lo richieda, va garantito che siano condotte le necessarie operazioni di monitoraggio e di verifica (ed eventualmente di registrazione), ad esempio quando occorra mantenere la catena del freddo.

In tal caso il monitoraggio delle temperature e, se necessario, il controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione sono fondamentali”.

Inoltre,

Commissione europea, 2012

**Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento
(CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.**

Specificamente:

**Regolamento di esecuzione (UE) 2015/329 della Commissione
del 2 marzo 2015 – introduzione alimenti di origine animale
per EXPO**

In Italia:

Ministero della Salute

**Ordinanza 3 aprile 2002 Requisiti igienico-sanitari per il
commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**

SISTEMA SANZIONATORIO ITALIANO

AMBITO AMMINISTRATIVO

Sanzioni amministrative pecuniarie previste dal D. Lgs. 193/2007, recante *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.*

v. art. 6, *Sanzioni e prescrizioni*

Intervento della Autorità competente (Ministero della Salute) e applicazione della procedura amministrativa *ex* L. 689/81.

Cass. civ. Sez. Unite Ordinanza, 07-05-2013, n. 10537

Le controversie sulle sanzioni amministrative applicate per la mancata attivazione delle procedure di autocontrollo alimentare, stabilite dal D. Lgs. 193/2007, spettano alla giurisdizione del giudice ordinario, non avendo la sanzione natura tributaria.

AMBITO PENALE

Art. 5, L. 283/62,
in particolare lett. b) e d)

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:

b) In cattivo stato di conservazione.

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. SEZ. III, 17-01-2014, N. 6108

In materia di disciplina penale degli alimenti, la detenzione all'aperto di frutta esposta agli agenti atmosferici ed inquinanti integra la contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283 che vieta, tra le altre condotte, la detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione (Fattispecie di esposizione di tre cassette di verdura, a contatto con agenti atmosferici e gas di scarico dei veicoli in transito).

CORTE DI GIUSTIZIA EUROPEA

Corte giustizia Unione Europea Sez. VIII, 06-10-2011, n. 382/10.

L'OSA deve evitare che l'alimento sia

-Inadatto al consumo

-Nocivo

-Contaminato

L'all. II, cap. IX, punto 3, del Regolamento n. 852/2004 deve essere interpretato nel senso che, in circostanze come quelle oggetto della causa principale, nel caso di contenitori destinati alla vendita in self service di prodotti da forno, il fatto che un potenziale acquirente possa aver teoricamente toccato a mani nude gli alimenti in vendita o starnutito su questi ultimi non consente, di per sé, di constatare che tali alimenti non sono stati protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

Art. 444 c.p. *Commercio di sostanze alimentari nocive*

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.

La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve.

Art. 452 – Fattispecie colposa

Possibile contestazione per lesioni personali colpose (art. 590 c.p.), lesioni aggravate (art. 583 c.p.), omicidio colposo (art. 590 c.p.).

Art. 19 L. 283/62

Le sanzioni previste dalla presente legge non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo prodotti in confezioni originali, qualora la non corrispondenza alle prescrizioni della legge stessa riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione.

Corte di Giustizia, Causa C- 443/13

Il diritto dell'Unione (Regg. CE 178/02 e 2073/05) non osta, in via di principio, ad una normativa nazionale, che sanziona un OSA, le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione per l'immissione in commercio di un prodotto alimentare, per il mancato rispetto del criterio microbiologico di cui all'all. I, cap. 1, riga 1.28, del reg. 2073/2005 (salmonella).

Spetta al giudice nazionale valutare se la sanzione di cui al procedimento principale sia conforme al principio di proporzionalità di cui all'art. 17, par. 2, reg. 178/02.

2. PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI

Il Reg. UE 1169/2011 disciplina l'indicazione degli allergeni sia per i prodotti preimballati sia per quelli non preimballati.

1. ALIMENTI
PREIMBALLATI
(art. 21)

2. ALIMENTI
NON
PREIMBALLATI
(art. 44)

ART. 8

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.

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.

Art. 7 - Pratiche leali di informazione

Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare:

a) per quanto riguarda le 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 al prodotto alimentare 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 non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà.

Artt. 9 e ss. - Alimenti preimballati

Elenco delle indicazioni obbligatorie e leggibilità

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Art. 44 - Alimenti non preimballati

Per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, il legislatore europeo lascia libertà agli Stati membri di disciplinare la fornitura delle indicazioni di cui agli artt. 9 e 10, che in questo caso non sono obbligatorie, tranne che per gli allergeni.

La fornitura dell'informazione sulla presenza di allergeni è obbligatoria.

Applicazione dell'art. 44 in Italia.

Non è ancora stato emanato un provvedimento applicativo; molto probabilmente sarà mantenuta la struttura dell'art. 16 D. Lgs. 109/92, con necessarie rivisitazioni (v. indicazione degli allergeni).

MINISTERO DELLA SALUTE

Nota sulle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011).

Qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

(NO sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc.).

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale.

“L’obbligo di cui all’articolo 44, par. 2 sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

L’operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: *“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”*;

l’operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: *“per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”*.

SISTEMA SANZIONATORIO

AMBITO AMMINISTRATIVO

- Legge 689/1981
- D.L. 91/2014: istituto della diffida e pagamento della sanzione in misura ridotta del 30%, se effettuato entro 5 giorni dalla notifica.

In attesa del decreto sanzionatorio, eventuale applicazione delle sanzioni *ex* D. Lgs. 109/92, ove compatibili.

Ad esempio sarebbero:

da € 3.500 a € 18.000 per la violazione dell'art. 7 Reg. UE 1169/11;

da €1.600 a € 9.500 per la violazione sulla indicazione degli ingredienti (art. 9 Reg. UE 1169/11).

CODICE DEL CONSUMO

Pratiche commerciali sleali.

Artt. 18 – 27^{quater}: definizioni e competenza dell'AGCM.

Principio di ingannevolezza e elementi rilevanti ai fini dell'induzione in inganno che in generale coincidono con quelli previsti dal Reg. UE 1169/11.

Divieto di diffusione o continuazione della pratica sleale.

Sanzione pecuniaria: va da 5.000 a 5.000.000 Euro (Principio di proporzionalità *ex art. 11 L. 689/81*).

Pubblicazione del provvedimento.

AMBITO PENALE

Art. 515 c.p. *Frode nell'esercizio del commercio*

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.