

REATI ALIMENTARI

Come redigere notizia di reato completa

Identificare gli autori del fatto

Conoscere e contestare le corrette fattispecie di reato

Importanza di una notizia di reato «completa»

COME

- Chiarezza e precisione
- Operazioni compiute
- Soggetti identificati
- Soggetti sentiti
- Reati ipotizzati
- Documenti acquisiti
- Sequestri operati

PERCHE'?

- Perché molti dei reati alimentari per essere provati dipendono da una buona notizia di reato
- Esigenza di professionalità da parte degli operatori quali ufficiali di PG
- Si pensi all'ART. 5 LETT B)
- Si pensi all'autocontrollo e alla valutazione del piano come parametro di buona fede
- Si pensi anche a una frode in commercio

AUTOCONTROLLO

- Obbligo per il responsabile dell'impresa di predisporre un piano a tutela della salute, per prevenire che i pericoli eventualmente presenti....
- È stata una rivoluzione normativa
- Consapevolezza dei limiti del controllo pubblico
- Controllo pubblico solo repressivo!!!

ONERE DEL PRODUTTORE

- Attività preventiva
- Conosce i pericoli connessi alla sua attività
- È più importante prevenire che sanzionare o peggio intervenire quando la situazione è fuori controllo
- Onere di collaborazione con l'autorità pubblica
- Art. 6 REG CE 852/04

Articolo 6

Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento

1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.

IL PASSATO

- Mera applicazione di sanzioni amministrative e penali
- Si interveniva per reprimere
- Ciò che prevaleva era la sanzione
- Spesso si colpiva alla cieca e a caso nell'impossibilità oggettiva di controllare tutto

IL FUTURO/OGGI

- Responsabilizzare l'imprenditore
- L'imprenditore come soggetto attivo della prevenzione
- Operatore pubblico ora ha il compito fondamentale di verificare la corretta applicazione dei piani di sicurezza e **di garantire la messa in conformità** in caso di accertate deviazioni
- OSA deve collaborare: prevale l'aspetto di collaborazione!!!!

AUTOCONTROLLO E RESPONSABILITA' PENALE

- Esistenza piano
- Sua funzionalità
- Nesso causale tra carenze del piano e irregolarità riscontrata
- Se giudizio sul piano è negativo e c'è il nesso può scattare la responsabilità penale

PIANI SIMULACRO

- Fare attenzione!!!
- Occorre sempre verifica in concreto sia preventiva che successiva dell'efficienza del piano
- Se il piano è efficiente e vi è buona fede l'accusa è sostenibile penalmente?
- Reg CE 852/04 detta principi generali per tutelare il consumatore (cons n. 7)

(7) 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.

AUTODENUNCIA?

- Vi è collaborazione coattiva del produttore
- Quando la “collaborazione” comporta conseguenze giudiziarie?
- Ad es. lo stesso produttore verifica, in autocontrollo, un fatto penalmente rilevante
- Si autodenuncia?
- E gli organi di vigilanza hanno l’obbligo di notificare il PM?

INCOSTITUZIONALE?

- Art. 24 Cost. (nemo tenetur se detegere)
- Ci sono forti dubbi
- Tuttavia in tali casi NON si può NON notiziare il PM
- Sarà poi in giudizio che si potrà far rilevare l'incostituzionalità o meno della disposizione secondo quanto prescritto dalla Costituzione stessa

NON NOTIZIARE IL PM

- Quando l'imprenditore prova che il prodotto irregolare non è stato messo in commercio per effetto del buon funzionamento del piano di autocontrollo
- Quando NON vi è stata commercializzazione o comunque destinazione al commercio del prodotto irregolare

Anatomia di una notizia di reato

ALLA PROCURA DELLA REPUBBLICA ¶
PRESSO IL TRIBUNALE DI [REDACTED] ¶
SEDE ¶
¶

Oggetto: ··RICHIESTA DI CONVALIDA DI SEQUESTRO PREVENTIVO e ··noti, ··in connessione
obiettiva con l'illecito amministrativo ex L.4.7.1967 n°580 art.14 co.4) ··a carico di ¶

- a) → [REDACTED] **Michele**, nato a [REDACTED], nella sua qualità di legale rappresentante [REDACTED] la cui elezione di domicilio non è ancora stata acquisita; ¶
- b) → [REDACTED] **Lara**, nata a [REDACTED], nella sua qualità di responsabile del punto vendita [REDACTED] srl. di via [REDACTED] la cui elezione di domicilio non è ancora stata acquisita; ¶
- c) → [REDACTED] **Valentina**, nata a [REDACTED] nella sua qualità di addetta al punto vendita [REDACTED] srl. di via [REDACTED], la cui elezione di domicilio non è ancora stata acquisita ¶

¶

Considerate le indagini sin qui svolte, si ritiene si debbano denunciare ex artt. 56, 110 e 515 cp., in concorso tra loro: ¶

¶

a) → **Michele**, nato a [redacted], per avere istruito i propri dipendenti a produrre, porre in commercio al dettaglio e ripetutamente consegnare ad acquirenti vari, pane e prodotti da forno dorati (nello specifico brioches e pizze diversamente farcite) nell'esercizio di una attività commerciale aperta al pubblico sita in [redacted] col logo [redacted] [redacted], diversi per qualità da quella dichiarata o pattuita. Più precisamente trattasi di pane e prodotti da forno di diverso aspetto (dolci o salati, brioches o pizze farcite) tutti dichiarati (in un cartello rivolto alla clientela, apposto nell'esercizio commerciale di [redacted] a fianco dei prodotti esposti in attesa di essere venduti, in modo tale da essere, come da rilievo fotografico, ben visibile e inequivocabilmente riferito ai prodotti medesimi) "né congelati e né surgelati", pane e prodotti da forno che invece hanno subito, nella loro fase intermedia di produzione (semilavorati), un processo termico di congelamento presso la sede di produzione denominata [redacted], sita in corso [redacted], per essere poi trasportati nella stessa condizione fisica in [redacted] ove sono stati stoccati (per indefinito tempo) in stato di congelamento, successivamente decongelati, e in sequenza cotti e alienati a acquirenti numerosi e diversi. Fatto accertato in [redacted] il

... ¶

... 11

c) → [redacted] **Valentina**, nata a [redacted], nella sua qualità di dipendente addetta al punto vendita [redacted] s.r.l. di via [redacted] [redacted], eseguendo le istruzioni impartite dal legale rappresentante, prodotto, posto in commercio al dettaglio e ripetutamente consegnato ad acquirenti vari, pane e prodotti da forno dorati (nello specifico brioches e pizze diversamente farcite) nell'esercizio di una attività commerciale aperta al pubblico sita in [redacted] col logo [redacted], diversi per qualità da quella dichiarata o pattuita. Più precisamente trattasi di pane e prodotti da forno di diverso aspetto (dolci o salati, brioches o pizze farcite) tutti dichiarati (in un cartello rivolto alla clientela, apposto nell'esercizio commerciale di [redacted] fianco dei prodotti esposti in attesa di essere venduti, in modo tale da essere, come da rilievo fotografico, ben visibile e inequivocabilmente riferito ai prodotti medesimi) "né congelati e né surgelati", pane e prodotti da forno che invece hanno subito, nella loro fase intermedia di produzione (semilavorati), un processo termico di congelamento presso la sede di produzione denominata [redacted], sita in corso [redacted] [redacted] per essere poi trasportati nella stessa condizione fisica in [redacted] ove sono stati stoccati (per indefinito tempo) in stato di congelamento, successivamente scongelati, e in sequenza cotti e alienati a acquirenti numerosi e diversi. Fatto accertato in [redacted]

Il giorno 19 gennaio 2017 è stato effettuato un controllo (circostanziato con verbale 11/BC) c/o il Laboratorio doratura e vendita prodotti da forno denominato "S.r.l." sito in [redacted] ¶

L'accertamento, effettuato a seguito di una segnalazione generica pervenuta da una cittadina di Torino, ha consentito di evidenziare delle irregolarità di cui una potrebbe avere valenza penale e costituire **reato ai sensi dell'articolo 56 C.P. e dell'articolo 515 del C.P.** ¶

In **connessione obiettiva al reato** (in virtù dell'art. 24 della legge 689 del 24.11.1981) **Sussiste l'infrazione del punto 4, articolo 14, Titolo III°, - - Pane fresco, congelato e surgelato, Legge 4luglio 1967 n.580.** - ¶

¶

Il fatto: 1) Presenza di insegna esposta sopra l'ingresso del negozio riportante la scritta ¶

..... [redacted] (foto allegato 10) ¶

..... 2) Evidenze riportate nel verbale (allegato 1): ¶

a) nel locale vendita è presente, dietro al banco di vendita, appeso alla parete e ben visibile al pubblico, un cartello (foto allegato n.2) che recita testualmente "COMUNICAZIONE PER LA CLIENTELA- Si comunica alla gentile clientela che i nostri prodotti da forno (pane, pizza, focaccia) sono soggetti ad un processo di lavorazione innovativo approvato e certificato dal Ministero dello Sviluppo Economico (protocollo n.69169 del 11.06.2009) **Ci teniamo a**

precisare, a scampo di equivoci, che nessun nostro prodotto è né congelato né surgelato, ma bensì prodotto e parzialmente cotto presso la nostra sede centrale di [redacted]. Conservato e trasportato presso la panetteria e lì cotto e dorato per fornirvi il miglior prodotto possibile appena sfornato ad ogni ora del giorno. La Direzione...omissis...".....

.....nota: la frase in grassetto è stata evidenziata dagli scriventi.¶

b) un secondo cartello, (foto allegato 3), affisso alla parete opposta, reca la scritta "Prodotto [redacted] ottenuto mediante impasto crudo. Impastato e lavorato nel nostro laboratorio di [redacted], cotto in questo punto vendita. Si avvisa la gentile clientela che tutti i nostri prodotti da forno sono realizzati esclusivamente nel nostro laboratorio di corso [redacted] [redacted], dove subiscono una parziale cottura, ultimata in questo nostro punto vendita"¶

c) Verbale 11/BC del 13.01.2016 (allegato 1) nel corso dell'ispezione è stata rilevata la presenza di **attrezzature per la conservazione di alimenti in regime di surgelazione e/o congelazione, funzionanti e contenenti i semilavorati** relativi ai prodotti venduti nel negozio stesso.¶

Il riscontro in stato di congelazione/surgelazione dei semilavorati per la successiva doratura e/o cottura e poi vendita non è congruo con ciò che il consumatore si aspetta di acquistare leggendo l'insegna. La medesima potrebbe indurre il consumatore in errore facendo pensare ad una lavorazione artigianale, "come una volta", senza coinvolgimento di semilavorati e preparati sottoposti al passaggio di una fase di congelamento/surgelazione, e poi doratura e cottura prima della vendita (quest'ultima fatta con i crismi del pane fresco).
Nota: richiamo alla **connessione obiettiva al reato** in relazione ad **infrazione del punto 4, articolo 14, Titolo III°**, "Pane fresco, congelato e surgelato", **Legge 4 luglio 1967 n. 580**.-¶

ORIGINE E PROVENIENZA DELLA MERCE.

La responsabile del punto vendita di [REDACTED] in menzione [REDACTED] EL Lara, nata a [REDACTED] il [REDACTED] ha illustrato (documenti commerciali alla mano, allegato 4) il processo produttivo, confermando che i predetti semilavorati congelati, provengono dal laboratorio "[REDACTED] srl." sito in Corso [REDACTED] [REDACTED] ([REDACTED]), trasportati in [REDACTED] con logistica del freddo specifica ([REDACTED] s.r.l.) ove sono stoccati per un tempo non accertato, sono poi decongelati e sottoposti a cottura per la produzione di pane di varia forma e dei diversi prodotti da forno commercializzati e consegnati agli acquirenti nell'esercizio dell'attività commerciale aperta al pubblico sita in [REDACTED] via [REDACTED] [REDACTED].

QUALITA' COMMERCIALE DEL PANE E DEI PRODOTTI DA FORNO E PROFILI DI RESPONSABILITA'

Il pane e prodotti da forno esposti per essere venduti e quelli effettivamente ceduti, in più occasioni e in differenti date, agli acquirenti sono l'esito dello scongelamento, della cottura (e per i prodotti da forno doratura) di semilavorati "congelati" come emerso in atti. È stato accertato che nel punto vendita ".....srl" di via -----, era esposto, in date successive (accertamento 13.01.2016-allegato 1; accertamento 26.01.2016-allegato 5) dietro il banco di vendita, a fianco del pane in vista, per essere venduto, su scaffale in singole ceste di vimini, un cartello (rilievi fotografici allegato 6) rivolto alla clientela riportante menzioni relative al processo di lavorazione cui è sottoposto il prodotto da forno. Nello specifico in esso è contenuta, tra le altre, a rigo 6[^] la locuzione "**nessun nostro prodotto è né congelato né surgelato**". Ciò è ritenuto atto idoneo, diretto in modo non equivoco, congiuntamente con il logo aziendale variamente apposto (documenti commerciali, packaging, insegna del punto vendita ecc.) a fornire una informazione al consumatore non corrispondente alla effettiva qualità del prodotto effettivamente commercializzato e consegnato ai vari acquirenti. ¶

PROVVEDIMENTI IMMEDIATI. In conseguenza della attività di controllo ufficiale esperite questa Autorità ha con decorso immediato, proceduto a sequestro preventivo, ex art.321 cpp · DI CUI SI CHIEDE LA CONVALIDA, del cartello (allegato 7) esposto presso “..... srl” di via -----, fino alla data 26.01.2016 dietro il banco di vendita, a fianco del pane in vista rivolto alla clientela riportante menzioni ritenute non veritiere (rigo 6^ la locuzione “**nessun nostro · prodotto è né congelato né surgelato**”) ritenuto atto idoneo, diretto in modo non equivoco a fornire una informazione al consumatore non corrispondente alla effettiva qualità del prodotto effettivamente commercializzato e consegnato ai vari acquirenti.¶

¶

CONNESSIONE·OBIETTIVA·COL·REATO·ASCritto.

La L.4.7.1967·n°580,·che·disciplina·per·la·lavorazione·e·commercio·dei·cereali,·degli·sfarinati,·del·pane·e·delle·paste·alimentari,·all'art.14·co.4)·testualmente·recita:·“Il·pane·ottenuto·mediante·completamento·di·cottura·di·pane·parzialmente·cotto,·surgelato·o·non,·deve·essere·distribuito·e·messo·in·vendita,·previo·confezionamento·ed·etichettature·riportanti·le·indicazioni·previste·dalla·normativa·vigente·in·materia·di·prodotti·alimentari,·in·comparti·separati·dal·pane·fresco·e·con·le·necessarie·indicazioni·per·informare·il·consumatore·sulla·natura·del·prodotto”.·Gli·accertamenti·in·allegato·e·sopra·ripetutamente·citati·hanno·evidenziato,·anche·con·espliciti·rilievi·fotografici·allegati,·che·il·pane·prodotto·presso·il·punto·vendita·“--- srl”:·di·via·-----·scongelando·semilavorati·congelati/surgelati,·è·esposto·per·la·vendita·in·forma·sfusa·(esplicito·riferimento·in·accertamento·26.01.2016,·allegato·5).·**Valuti·codesta·AG·la·connessione·obiettiva·col·reato·in·premessa·descritto.**¶

Legislazione alimentare

(art.3 reg.178/02)

le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati

LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE

- Assai complessa
- Norme civilistiche, penali, amministrative e internazionali che si incrociano
- Es etichettatura (Reg.UE 1169/11 ammin; art. 515-517 penale, DLgs 6 settembre 2005, n. 206 in tema di prodotti difettosi)
- Non solo normative nazionali e comunitarie anche regionali

MARE MAGNUM

- Non solo di norme
- Anche di vari saperi scientifici
- Si pensi all'art. 444 cp che può funzionare solo con il supporto di oggettivi dati scientifici e con risposte chiare date dai tecnici
- Ma anche il 516 cp e l'art. 5 lett a) ad es.

PENALIZZAZIONE-DEPENALIZZAZIONE ELISIONE

- Il legislatore è ondivago nel settore alimentare (anche per il caos normativo)
- Prima penale poi depenalizzazione nel 1981 con trasformazione in illeciti amministrativi di TUTTI i reati puniti con MULTA e AMMENDA
- Poi nuova depenalizzazione nel 1999 decreto 507
- Ora art.70 del Dlgs 150/2022 «concetto di danno o pericolo suscettibile di elisione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie».

DL 507/99

- Depenalizzati tutti i reati alimentari ad eccezione di quelli previsti dal cp e dagli artt. 5,6 e 12 L. 283/62
- Esigenza di snellire il lavoro giudiziario
- Razionalizzare il sistema chiarendo anche una volta per tutte il c.d principio di SPECIALITA' introdotto nel 1981 (art. 9)

Il regolamento 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

Regol. 178/02

FIDUCIA

Consumatori

Soggetti interessati

Controparti commerciali

Nei processi decisionali

Nel suo fondamento scientifico

Nell'Autorità di controllo

(indipendenza delle istituzioni a tutela della salute)

Considerazioni - presupposti

La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici

Considerazioni - presupposti

Occorre garantire un livello elevato di tutela della vita e della salute umana nell'esecuzione delle politiche comunitarie.

La libera circolazione degli alimenti e dei mangimi nella CE può essere realizzata soltanto se i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi **non presentano differenze significative** da uno Stato membro all'altro

Obiettivi del nuovo pacchetto igiene

Garantire un elevato livello
di tutela dei consumatori
con riguardo alla
sicurezza degli alimenti

Considerando 12

X garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare **tutti gli aspetti della catena di produzione** alimentare come un **unico processo**, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore incluso, in quanto **ciascun elemento** di essa **presenta un potenziale impatto** sulla sicurezza alimentare

Considerando 16

Le misure adottate dagli SM e dalla CE in materia di alimenti e di mangimi dovrebbero basarsi generalmente **sull'analisi del rischio**.

Il ricorso all'analisi del rischio prima dell'adozione di tali misure **dovrebbe agevolare la prevenzione di ostacoli ingiustificati alla libera circolazione degli alimenti**

Considerando 17

Se la legislazione alimentare è intesa a **ridurre, eliminare o prevenire** un rischio per la salute

le tre componenti interconnesse dell'analisi del rischio, vale a dire la **valutazione, gestione e comunicazione del rischio**, **forniscono una metodologia sistematica** per definire provvedimenti a tutela della salute, **efficaci, proporzionati e mirati**

Analisi del rischio

Netta distinzione tra

valutazione del rischio (risk assessment) assegnata alle Autorità competenti (cprs EFSA)

decisione su come gestire il rischio (risk management) che compete all'organo politico (europeo o nazionale) che **deve/può tenere conto degli aspetti scientifici ma anche di altri fattori**

Rappresenta la «**chiave di volta**» di tutta la tramatura normativa o come meglio direbbero i tedeschi GRUDNORM e cioè il fondamento di ogni altra norma in un diritto strutturato «a gradi»

Analisi del rischio

Con questo principio si

Riducono i margini di imprevedibilità

Favoriscono le decisioni proporzionate

Riducono le decisioni discriminatorie

purché

tutte le informazioni siano complete, puntuali, esaurienti e obiettive

I processi di valutazione e di gestione del rischio abbiamo il carattere della trasparenza e possono quindi essere verificati

Analisi del rischio

Gli elementi scientifici sono il più importante criterio
ma non l'unico

parametro su cui fondare la gestione del rischio

la scienza è vista come elemento necessario anche se
non sufficiente o vincolante su cui fondare le decisioni
di gestione del rischio sanitario

Perché?

Per es. situazioni in cui è possibile «deviare» verso il
principio precauzione, oppure per circostanze non
confacenti occorre tenere conto di altri fattori quali
situazioni di crisi o di allarme sanitario

Acqua

ingerita, **come ogni altro alimento**,
direttamente o indirettamente,
contribuisce al rischio complessivo al
quale si espongono i consumatori
attraverso l'ingestione di sostanze
(contaminanti chimici e
microbiologici)

Definizioni di alimento

ART.2 Reg.
CE
178/2002

ART.2 D.M. 21
marzo 1973

Tutte le sostanze commestibili, solide o liquide, di O.A., vegetale o minerale, che possono essere ingerite dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o trasformate o miscelate, compresi i preparati da masticare, come il "chewing gum" ed analoghi"

Per **alimento**, o **prodotto alimentare** o **derrata alimentare** si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza compresa l'H₂O, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento omissis

Art. 2 - Non sono compresi

- a) i mangimi
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano
- c) i vegetali prima della raccolta
- d) i medicinali
- e) i cosmetici
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope
- h) residui e contaminanti

GENUINITA'

- Prodotto i cui requisiti intrinseci/estrinseci corrispondono a **ciò che è o deve essere anche normativamente**
- V art. 516 cp
- Prodotti transegenici?
- Se commercializzati privi dei requisiti richiesti scatta 516 cp

Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio(1) come genuine sostanze alimentari non genuine(2) è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032.

La norma in esame punisce chi ponga **volontariamente** in vendita o, comunque, metta in commercio, come genuini, prodotti che, **pur non essendo dannosi per la salute**, non siano, in realtà, genuini.

Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio(1) come genuine sostanze alimentari non genuine(2) è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032.

GENUINITA'

- Considerate le condotte di **messa in vendita**, ovvero di **offerta di un bene a titolo oneroso**, e di **messa in commercio**, la quale può essere anche a titolo gratuito (cpr. l'esposizione della merce, l'offerta nei listini, la detenzione in magazzino).
- Reato persegue la non genuinità degli alimenti (secondo **criterio naturale** -alimenti che sono stati adulterati o contraffatti - ma anche **criterio legale** e cioè non genuini gli alimenti che non rispettano i requisiti imposti per legge e necessari per la loro qualificazione).

ADULTERAZIONE

- Attività umana
- Modifica composizione naturale alimento con addizione sostanze estranee o con sottrazione di elementi caratteristici

ALTERAZIONE

- No attività umana
- Degenerazione spontanea non dovuta a intervento umano

CONTRAFFAZIONE

- Imitazione fraudolenta di alimento genuino
- Il prodotto deve dotarsi di forme di identificazione e deve essere riconosciuto dai consumatori
- Importanza del marchio
- Importanza delle denominazioni “protette”

DOLO

- Art 42 cp
- Coscienza e volontà
- Di regola tutti i reati cp dolosi
- Legge prevede espressamente i reati colposi

Nessuno può essere punito per un'azione od omissione preveduta dalla legge come reato, se non l'ha commessa con coscienza e volontà(1).

Nessuno può essere punito per un fatto preveduto dalla legge come delitto, se non l'ha commesso con dolo, salvo i casi di delitto preterintenzionale o colposo espressamente preveduti dalla legge(2).

La legge determina i casi nei quali l'evento è posto altrimenti a carico dell'agente, come conseguenza della sua azione od omissione(3).

Nelle contravvenzioni ciascuno risponde della propria azione od omissione cosciente e volontaria, sia essa dolosa o colposa(4).

COLPA

- Imprudenza/negligenza/imperizia
- Violazione di leggi o regolamenti
- Evento non voluto
- Si verifica per trascuratezza

DELITTI E CONTRAVVENZIONI

- Reclusione/multa
- Arresto/ammenda
- Nelle contravvenzioni basta colpa
- Elemento a discarico buona fede
- Adozione modelli organizzativi L. 231/01

Strumento organizzativo (organigramma e deleghe/procure)

Strumento regolamentare (procedure/regole/prassi da seguire)

Strumento valutativo (valutazione/autoanalisi/principio della verifica continua)

Strumento dinamico (monitoraggio, formazione permanente, reportistica)

REATO STRUTTURA

- Elemento oggettivo
- Elemento soggettivo
- Sanzione

Elemento oggettivo (fatto materiale) costituito dalla **condotta umana**, dall'**evento naturalistico** e dal **rapporto di causalità** che lega la condotta all'evento

Elemento soggettivo (dolo e/o colpa) costituito dall'**atteggiamento psicologico** del soggetto agente richiesto dall'Ordinamento per la commissione di un reato (dolo, colpa e preterintenzione)

REATI DI PERICOLO

- **CONCRETO** occorre accertare in fatto la condotta pericolosa (in genere reati cp)
- **PRESUNTO** si prevede senza necessità di accertamenti che condotta è pericolosa;
- Quindi anticipazione soglia di tutela
- Prevenire degenerazione di situazioni

PERICOLO ASTRATTO

- Si presume sulla base di regola di esperienza l'insorgenza di un pericolo in esito al compimento di una certa azione
- Legislatore tipizza una condotta al cui compimento si accompagna la messa in pericolo di un bene
- Se si accerta la condotta il giudice è dispensato dallo svolgere accertamenti sul pericolo

ART. 5 PERICOLO ASTRATTO?

- Per la giurisprudenza SI (in particolare si pensi alla lett b)
- In dottrina alcuni studiosi (PETRINI) sono di altro avviso
- Art. 5 a tutela IGIENE e GENUINITA' dell'alimento e non tanto della salute pubblica, per cui vi sarebbe una pericolosità in concreto

EVOLUZIONE NORMATIVA

- Codice Rocco pericolosità in concreto (artt. 440, 442, 444 cp ecc)
- Art. 5 L. 283/62 pericolosità in astratto
- Anticipazione tutela consumatore
- Sanzionate condotte non dannose in concreto ma prodromiche a esiti pericolosi

PROFILI SOGGETTIVI

- Servono per individuare i responsabili
- Difficoltà individuazione in quanto vi è punibilità per COLPA
- Problemi se aziende di notevoli dimensioni
- In particolare è sempre responsabile il TITOLARE ?

CRITERI

- Natura giuridica azienda/ditta
- Sua dimensione
- Sua articolazione interna
- Tipo di reato ipotizzabile

impresa alimentare

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

OSA

la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

Persona giuridica?

Ente unitario riconosciuto dall'ordinamento come un soggetto di diritto autonomo, ossia **dotato di capacità giuridica** distinta da quelle delle persone fisiche che le costituiscono, **insieme all'elemento patrimoniale**. La persona giuridica opera per il raggiungimento di fini generali (p.g. di diritto pubblico, per esempio lo Stato) o individuali (ad esempio società di capitali), **che il singolo non sarebbe in grado di realizzare**.

Elementi costitutivi:

- a) Le persone,
- b) Il patrimonio,
- c) Lo scopo,
- d) Il riconoscimento da parte dell'ordinamento.

Quindi le società per azioni e le altre società commerciali hanno personalità giuridica

commercio al dettaglio
la movimentazione e/o trasformazione
degli alimenti e il loro stoccaggio nel
punto di vendita o di consegna al
consumatore finale, compresi i
terminali di distribuzione, gli esercizi di
ristorazione, le mense di aziende e
istituzioni, i ristoranti e altre strutture di
ristorazione analoghe, i negozi, i centri
di distribuzione per supermercati e i
punti di vendita all'ingrosso

immissione sul mercato

la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

rischio

funzione della probabilità e
della gravità di un effetto
nocivo per la salute,
conseguente alla presenza di
un pericolo

analisi del rischio

processo costituito da tre
componenti interconnesse:

valutazione, gestione e

comunicazione del rischio

valutazione del rischio

processo su base scientifica
costituito da quattro fasi:

individuazione del pericolo,
caratterizzazione del pericolo,
valutazione dell'esposizione al
pericolo e caratterizzazione del
rischio

gestione del rischio

processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente **nell'esaminare alternative d'intervento** consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo

comunicazione del rischio

lo **scambio interattivo**, nell'intero arco del processo di **analisi del rischio**, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio

pericolo o elemento di
pericolo
agente **biologico**, **chimico** o **fisico**
contenuto in un alimento o
mangime, o **condizione** in cui un
alimento o un mangime si trova, in
grado di provocare un effetto
nocivo sulla salute

IL CONSUMATORE

- Nasce con il libero mercato
- Prima (con i grandi monopoli) non era controparte
- Ora grande attenzione al destinatario del prodotto, la parte debole del sinallagma contrattuale
- DLgs 206/2005 definisce **il consumatore** come la **persona fisica che agisce (acquista prodotti) per scopi non riferibili alla sua attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta**
- Accento sulla finalità privata della fruizione
- Protagonista nel Reg CE 852/04 nato per sua tutela

consumatore finale

il consumatore finale di un
prodotto alimentare che non
utilizzi tale prodotto nell'ambito
di un'operazione o attività di
un'impresa del settore
alimentare

I SUOI DIRITTI

A tutela della salute

A sicurezza e qualità di prodotti/servizi

A adeguata informazione e corretta pubblicità

A esercizio di pratiche commerciali secondo principi di buona fede, correttezza e lealtà

A educazione al consumo

A correttezza, trasparenza e equità nei rapporti contrattuali

A promozione e sviluppo dell'associazionismo libero, volontario e democratico tra i consumatori e gli utenti;

All'erogazione di servizi pubblici secondo standard di qualità e efficienza

Art. 8 Tutela degli interessi dei consumatori

La legislazione alimentare mira a prevenire le seguenti pratiche:

- a) le pratiche fraudolente o ingannevoli;
- b) l'adulterazione degli alimenti;
- c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore

QUALITA'

- Intesa come insieme caratteristiche di un prodotto o servizio tali da soddisfare le esigenze espresse o implicite del consumatore
- La qualità in vari reati art. 5 lett a), art. 515 cp,
- Anche ex art. 3 Reg. UE 1169/2011 dl 109/92 in tema di informazioni al consumatore tra gli obiettivi generali (p.2) recita «*La normativa in materia di informazioni sugli alimenti intende stabilire nell'UE le condizioni per la libera circolazione degli alimenti legalmente prodotti e commercializzati, tenuto conto, ove opportuno, della necessità ..di promuovere la fabbricazione di prodotti di qualità*»

Art. 8 Tutela degli interessi dei consumatori

Rientra nel «cor» della tutela fornire al consumatore un kit di informazioni per poter fare scelte, acquisti/consumi di alimenti in modo consapevole.

Infatti...

Art. 16

Presentazione

Fatte salve le disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti ... sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, **non devono trarre in inganno i consumatore**

rintracciabilità

la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

fasi della produzione, della trasformazione e
della distribuzione,

qualsiasi fase, importazione compresa, a partire
dalla produzione primaria di un alimento inclusa
fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o
erogazione al consumatore finale inclusi e, ove
pertinente, l'importazione, la produzione, la
lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la
distribuzione, la vendita e l'erogazione dei
mangimi

La trasparenza

Sezione 2

Principi di trasparenza

Art. 9

Consultazione dei cittadini

I cittadini sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta.

Art. 10

Informazione dei cittadini

Fatte salve le pertinenti disposizioni comunitarie e degli SM sull'accesso ai documenti, nel caso di ragionevoli motivi per sospettare che un alimento .. possa comportare un rischio per la salute umana o animale, in funzione della natura, della gravità e dell'entità del rischio le autorità pubbliche adottano provvedimenti opportuni per informare i cittadini della natura del rischio per la salute, identificando nel modo più esauriente l'alimento ...o il tipo di alimento ... il rischio che può comportare e le misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare tale rischio

Reg. 178/2002 SEZIONE 4

REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE

Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

2 Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

a) se sono dannosi per la salute

b) se sono inadatti al consumo umano

Requisiti di sicurezza degli alimenti

3 X stabilire se alimento a rischio CONSIDERARE:

a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione

b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, cpr le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 4 X stabilire se alimento dannoso per la salute considerare:**
- a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti**
 - b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento**
 - c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa**

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 5 Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione**

Alimento tossico e alimento nocivo

- Termini non equivalenti
- Tossico: contiene sostanze presunte tossiche che, a seconda della loro quantità – irrilevante o elevata – possono determinare un danno presunto o certo, alla salute del consumatore
- Nocivo: ben qualificato dalla L.283/62 art 5 lett. d

Alimento nocivo art.5 lett.d) L283/62

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:

...

- 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...

Dannoso o nocivo

Richiamando alcune sentenze di Cassazione si può spiegare la differenza di alimento dannoso dall'alimento nocivo così:

- **i delitti** ex art. 444 e 452 cp puniscono condotte relative al commercio di sostanze destinate all'alimentazione **non contraffatte e nemmeno alterate** ma in grado, se consumate, di causare danno certo al consumatore (**pericolo concreto**)
- **la contravvenzione** (L.283/62 lett. d) sanziona le condotte che prevedono la preparazione, il commercio e il consumo di sostanze potenzialmente nocive (**pericolo presunto**).

La condotta contravvenzionale ha un carattere sussidiario rispetto ai delitti e da questi è assorbita (nel momento in cui si accerti che le sostanze hanno un reale attitudine a recare nocumento alla salute pubblica)

Inadatto al consumo

Sfera del tutto autonoma a quella dell'alimento dannoso

La relazione illustrativa del reg. CE 178/02 (GU C 96 del 27/3/01 ammette che il principio generale «**di commercio di alimenti sicuri nella legislazione alimentare europea**» (fino ad allora presente) è **limitato** e deve essere colmato **fissando un requisito di sicurezza alimentare composto da due elementi tra loro disgiunti**. Basta uno solo elemento per fare considerare il prodotto non sicuro!!

- a) Cibi non nocivi alla salute;
- b) Cibi non inadatti al consumo umano o contaminati a tal punto da poter essere ragionevolmente destinati al consumo umano secondo l'uso previsto.

Inadatto al consumo

Quando inaccettabile?

Quando SEMPLICEMENTE:

- a) Supera un limite critico microbiologicamente fissato dalla normativa;**
- b) C'è la perdita di caratteri di qualità dell'alimento per fenomeni alterativi**
- c) C'è un insudiciamento generico o specifico**

Di per sé non nocivo o per il quale non è il caso di esigere la sua **LA PROVA della sua potenziale nocività**

Inadatto al consumo

Quando contaminato?

Nel 178/02 associato a 2 complementi di causa:

- 1) Materiale estraneo = insudiciamento per presenza concreta di qlcs che **NON ATTIENE** con l'alimento**
- 2) Altri motivi = situazione ancora più indeterminata (fattori tecnicam o scientificam. **Di NON IMMEDIATA COGNIZIONE**)**

Inadatto al consumo

Quando contaminato?

Post 178/02 contaminazione è delimitata da precisi vincoli normativi;

a) reg, CE 852/04 art.2 p.1.lett. f) come « la presenza o l'introduzione di un pericolo»

b) reg. CE 852/04 (all.1 , produz primaria, parte A, capitolo II, punto 3, lett.a) «obbliga gli OSA a rispettare misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi»

Inadatto al consumo perché contaminato.... secondo le regole post 178/02

Particolare cura è richiamata nel progettare, costruire, ubicare, dimensionare

- a) **sia le strutture destinate agli alimenti al fine di prevenire la contaminazione o trasmessa per via aerea, derivante da animali infestanti, derivante da impianti di scarico inadatti,**
- b) **sia i mezzi di trasporto**
- c) **sia le attrezzature utilizzate per le produzioni alimentari.**

Pari cura preventiva richiesta nel manipolare i rifiuti alimentari, nel progettare e mantenere gli impianti idrici, nel garantire standard elevati di igiene degli addetti alle lavorazioni.

Reg. CE 852/04 allegato 2, p.1,5,6, cap.6. p.4, cap.7, cap.8

Alimento putrefatto, deteriorato decomposto, quando?

3 restrizioni di libera pratica che hanno grande peso per l'igienista

Putrefazione = fenomeno di stretta origine microbica.

Processo di natura fermentativa operato da enzimi microbici nei confronti delle sostanze azotate.

Putrefazione (definizione logica)= processo di scissione degli elementi costitutivi della sostanza organica proteica operata da specifici microrganismi (gli aerobi intervenendo per primi i consumano O_2 libero e iniziano l'attacco delle sostanze albuminoidi, producendo ammoniaca o sali ammoniacali, preparando così il terreno per gli anaerobi che demoliscono completamente le proteine liberando sostanze volatili maleodoranti quali metano e idrogeno solforato e corpi basici o amminici denominati ptomaine)

Alimento putrefatto, deteriorato, decomposto, quando?

3 restrizioni di libera pratica che hanno grande peso per l'igienista

Deteriorato: Tutti gli alimenti subiscono, durante lo stoccaggio, vari livelli di deterioramento che possono andare dalla perdita delle proprietà organolettiche o del valore nutritivo alla diminuzione della qualità sanitaria o estetica.

Si può dunque definire il deterioramento quel processo di decadimento naturale della sostanza organica che avviene durante tutto il periodo di normale conservazione di un alimento principalmente per l'azione di microrganismi alteranti batteri muffe e lieviti

Alimento putrefatto, deteriorato, **decomposto**,
quando?

3 restrizioni di libera pratica che hanno grande peso per l'igienista

Decomposizione: Processo di decadimento spontaneo della sostanza organica che avviene durante il periodo di conservazione di un alimento, principalmente a seguito di attività enzimatica. I diversi enzimi, normalmente presenti in un alimento, frammentano le fibre titolari scomponendo le sostanze complesse in molecole più semplici

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 6 Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che **tutti gli alimenti contenuti in quella partita**, lotto o consegna **siano a rischio** a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.

Reg. 178/2002 SEZIONE 4
REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 7 Gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono **considerati sicuri** in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime

Reg. 178/2002 SEZIONE 4
REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
Articolo 14

Requisiti di sicurezza degli alimenti

- 8 Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili **non impedisce** alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporne il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio

Regolamento 852/04 Considerazioni:

(8) cos'è la sicurezza degli alimenti???

è il risultato di diversi fattori:

- A) C.U. per verificare l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare**
- B) requisiti d'igiene minimi stabiliti dalla legislazione**
- C) programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP realizzati ed elaborati dagli operatori del settore alimentare**

Reg. 178/02 art. 17

- Spetta agli OSA garantire che nelle imprese essi controllate gli alimenti/mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare.... e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte
- Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli OSA , in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Reg. 178/02 art. 17

A tal fine SM organizzano

- A) Un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi
 - B) La sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi
 - C) Altre attività di controllo
- che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Reg. 178/02 art. 17

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi.

**Le misure e le sanzioni devono essere
effettive, proporzionate e dissuasive**

REQUISITI E OBIETTIVI della Sezione 4 del reg.
CE 178/02 che fissa i requisiti generali della
legislazione alimentare

- **REQUISITI SANITARI (art.14-16)**
- **OBIETTIVO DI RINTRACCIABILITA'**
- **OBIETTIVO DI RITIRO DEL
PRODOTTO A TUTELA DEL
CONSUMATORE**

Reg. CE 178/2002 Art. 18

è disposta la rintracciabilità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime

Art. 19 **Obblighi OSA**

Se OSA **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 suo controllo immediato** deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le AACCC

Art. 19 **Obblighi OSA**

Gli OSA responsabili di **attività di vendita al dettaglio o distribuzione** che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento **devono**, entro i limiti delle rispettive attività, **avviare procedure per ritirare** dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e **contribuire a garantire la sicurezza** degli alimenti **trasmettendo al riguardo** le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, **collaborando agli interventi** dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle AACCC

Art. 19 **Obblighi OSA**

- Gli OSA **informano immediatamente** le AC **quando** ritengano o abbiano motivo di ritenere che un **alimento** da essi immesso sul mercato **possa essere dannoso per la salute umana**. Informano le AC degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e **non impediscono né scoraggiano la cooperazione** di chiunque con le AC , 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

PROFILI SOGGETTIVI

- Servono per individuare i responsabili
- Difficoltà individuazione in quanto vi è punibilità per COLPA
- Problemi se aziende di notevoli dimensioni
- In particolare è sempre responsabile il TITOLARE ?

CRITERI

Riprendiamo da

- Natura giuridica azienda/ditta
- Sua dimensione
- Sua articolazione interna
- Tipo di reato ipotizzabile

DITTA INDIVIDUALE

- Risponde quasi sempre il titolare
- Caso estremo il sabotaggio
- Quasi sempre colpa sul profilo di omesso controllo
- A volte risponderà il sottoposto (storico caso AURICCHIO) mai per manchevolezze “istituzionali” dell’azienda

S.N.C.

- Rispondono TUTTI i soci salvo prova che alcune incombenze spettavano a uno di loro
- Utile interrogatorio e informazioni testimoniali
- Se imprese artigiane valutazione in fatto e in concreto
- (chi si occupa della produzione?)

S.A.S.

- Accomandanti/accomandatari
- Risponde socio accomandatario in quanto socio amministratore

SRL e SPA

- Risponde chi ha la rappr. Legale
- Spesso pero' DELEGHE
- Spesso complessa organizzazione aziendale

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- È finalizzata a prevenire produzione/commercio alimenti irregolari
- In giurisprudenza costante richiamo a organizzazione e funzionamento impianti
- Caso discount in cui mancata organizzazione=responsabilità penale
- Valutazione del modello organizzativo da parte del CU: con chi sto parlando?

MODELLI ORGANIZZATIVI

- Previsione modelli= prevenzione reati
- È la situazione attuale...
- Distinzione tra compiti AMMINISTRATIVI e TECNICI per individuare autore reato
- Sia nel privato che nel pubblico

RESPONSABILITA' DI IMPRESA

- Produrre/commercializzare alimenti può comportare responsabilità dell'IMPRESA stessa
- NON possibile responsabilità penale impresa (ma quasi)
- L. 231/01 introduce responsabilità amministrativa ma para-penale
- Si colpisce l'ente e non persona fisica

DELEGHE

- Esigenze effettive e costanti ditta
- Azienda grosse dimensioni (attualmente si privilegia più la complessità del sistema produttivo che il mero dato dimensionale)
- A persona capace che abbia poteri di spesa e decisionali
- Non ingerenza delegante
- Certezza e specificità delega

SCRITTA ?

- Spesso sarà scritta (è meglio)
- A volte, in sua mancanza, occorre indagine concreta attenendosi alla effettività mansioni svolte
- CASS maggio 2003 sez III non impone delega scritta
- A volte non basta a elidere responsabilità apicali

GIURISPRUDENZA

- Cass sez IV 9.6.04 : in tema di deleghe va verificato in concreto se il delegato abbia effettivi poteri decisionali e di spesa indipendentemente dal contenuto della delibera di sua nomina
- Prevalenza in giurisprudenza del dato fattuale rispetto al dato formale

GIURISPRUDENZA

- Cass 16.9.04 n. 41260: amministratore è destinatario degli obblighi previsti da norme alimentari;
- Esonero responsabilità solo se impresa di grandi dimensioni e delega a soggetto capace;
- Nel caso di specie condannato non solo il resp del reparto ma anche il legale rappr in quanto mancava una delega!!

E ANCORA

- Delega deve avere forma espressa e non tacita
- Avere contenuto chiaro affinché delegato conosca le sue responsabilità
- Conferire autonomia patrimoniale di spesa
- Quindi **SERIETA' E CONCRETEZZA** della delega

IN CONCRETO

- Acquisire visura camerale
- Assumere a SIT responsabile del personale
- Verificare in concreto a quale reparto aziendale sia ascrivibile la violazione
- Identificare il responsabile del prodotto “incriminato”

Il decalogo delle deleghe

Tra i requisiti oggettivi la completa autonomia finanziaria e gestionale dell'incaricato

La delega di funzioni è possibile anche nelle imprese di medie e piccole dimensioni. Per escludere però una responsabilità dei vertici bisogna tenere conto del requisito oggettivo dell'attribuzione al delegato di una piena e completa autonomia finanziaria e di gestione e del requisito soggettivo della capacità e idoneità tecnica del soggetto cui sono trasferite le funzioni.

A chiarire i contenuti e le modalità con cui possono essere trasferite funzioni e responsabilità all'interno delle società è la sentenza 28126 della Cassazione. Un tema destinato ad assumere un peso sempre maggiore nell'attività di contrasto alla criminalità economica e che dovrebbe essere recepito esplicitamente nel progetto di nuovo Codice penale (la parte generale predisposta dalla commissione Nordio contiene un articolo sul trasferimento di funzioni nelle organizzazioni complesse).

La Suprema Corte, prendendo in esame il ricorso presentato da un condannato per il reato di detenzione di alimenti in cattivo stato di



LA SENTENZA

“Pertanto, nell'enucleare alcuni principi, bisogna individuare l'elemento fondamentale ai fini del conferimento di una valida delega nella sua effettività e nel conferimento di autonomia gestionale e finanziaria al delegato, nonché nella separazione tra soggetto garante e responsabilità in concreto, nonostante l'intimo intrecciarsi delle due tematiche, sicché la pretesa necessità della delega si atteggia come opportunità ai fini di una corretta organizzazione aziendale da effettuare con una valutazione *ex ante* senza alcun controllo sulle scelte di merito, imprenditoriali, tranne quella della professionalità del delegato, giacché, altrimenti, verrebbe meno una delle ragioni giustificatrici della delega. Pertanto, occorre un

conservazione, svolge un'attenta ricognizione delle condizioni da rispettare per l'efficacia della delega. Con una premessa: l'ammissibilità della delega di funzioni e la presenza di reati propri nell'ambito del diritto penale dell'economia punta ad ampliare piuttosto che a restringere il numero dei soggetti chiamati ad adempiere agli obblighi per la tutela degli interessi protetti. L'eventuale ripartizione di compiti nell'impresa non può attenuare i vincoli ed

essere utilizzata per operare «uno scivolamento della responsabilità verso i quadri medio bassi». Affrontare così i requisiti della delega significa individuare le condizioni che meglio soddisfano la necessità di proteggere gli interessi protetti dall'ordinamento. Insomma, comporta una valutazione delle posizioni di garanzia prefigurate dalle leggi.

Sul piano oggettivo la sentenza, ricorda come l'attribuzione al delegato di capacità di spesa e di autonomia fi-

adempimento diligente dell'obbligo di protezione mediante l'apprestamento di una struttura e di un'organizzazione, sicché la distinzione tra imprese di grandi dimensioni e medie e piccole non assume particolare rilievo, giacché la necessità di decentrare compiti e responsabilità non può escludersi, a priori, nelle piccole e medie aziende in considerazione della sempre maggiore complessità dell'attività produttiva dell'impresa moderna e della congerie di norme da osservare, che spesso richiedono il possesso di conoscenze tecniche specialistiche non comuni tali da imporre il ricorso ad esperti, sempre che ciò sia necessario.

(Cassazione, Sezione III, n. 28126/04)



va». Mentre i requisiti soggettivi del delegato vanno individuati nella capacità e professionalità, da verificare con un giudizio *ex ante*.

L'obbligo di vigilanza è fondato sulla connotazione come garante primario del vertice aziendale, che trova un limite nell'esigibilità del comportamento e nel fatto che la posizione di garanzia sia accompagnata da poteri impeditivi e di sorveglianza oppure solo di questi ultimi. Il rischio, in caso contrario, è di una responsabilità oggettiva del vertice aziendale. Quest'ultimo dovrà invece provvedere a una struttura organizzativa idonea a rispondere all'obbligo di protezione, in nulla condizionato dalla dimensione dell'ente.

Così, in tutte le imprese, per potere eventualmente configurare la responsabilità dei vertici, occorrerà accertare la capacità e l'idoneità tecnica del delegato, la mancata conoscenza della sua negligenza o sopravvenuta incapacità, la disponibilità adeguata di risorse finanziarie e organizzative.

GIOVANNI NEGRI

COLPA E REATI ALIMENTARI

- Reati alimentari spesso contravvenzioni
- Occorre provare la COLPA
- Art. 19 L. 283/62
- Produttore deve adottare specifici sistemi di controllo anche avvalendosi di laboratori esterni
- Effettuare analisi del rischio
- Poi torneremo sull'argomento

ART. 439 CP

- Avvelenamento PRIMA di essere destinate al consumo umano
- Pericolo incide su numero INDETERMINATO di persone
- Se si individuano i soggetti passivi scattano altri reati (590, 589 ecc)
- Occorre prova CONCRETA della pericolosità
- Giurisprudenza sul punto

Chiunque avvelena acque(1) o sostanze destinate alla alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo(2), è punito con la reclusione non inferiore a quindici anni.

Se dal fatto deriva la morte di alcuno, si applica l'ergastolo; e, nel caso di morte di più persone, si applica la pena [di morte] ...

(1) Reato configurabile anche nel caso in cui delle sostanze nocive siano state versate sul terreno in modo tale da contaminare pozzi contenenti acque che, dopo la necessaria clorazione, sarebbero divenute potabili, nonché nei casi di avvelenamento di acque non destinate direttamente all'alimentazione.

(2) L'avvelenamento delle sostanze alimentari deve essere compiuto prima che le stesse siano state somministrate alle singole persone che le devono consumare, solo così può dirsi tutelata la salute pubblica, diversamente si avrebbe una lesione individuale.

ART. 440 CP

- Sanziona chi corrompe o adultera le sostanze PRIMA che siano distribuite per il consumo rendendole pericolose per la salute pubblica
- Sanziona chi contraffà le sostanze sempre rendendole pericolose per la salute pubblica

Chiunque corrompe o [adultera acque](#) o [sostanze destinate all'alimentazione^{\(1\)}](#), **prima che siano attinte o distribuite per il consumo⁽²⁾**, 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](#).

La pena è aumentata [64] se sono adulterate o contraffatte [sostanze medicinali^{\(3\)\(4\)}](#) [442, 443, 448, 452].

ART. 440 CP

- Vi è attività umana, una variazione della composizione dell'alimento o una sua creazione ex novo (contraffazione)
- È reato di pericolo **CONCRETO**
- Sostanza **NON DEVE** essere nella disponibilità dei consumatori
- Occorre **PERICOLO CONCRETO** per numero **INDETERMINATO** di persone

CASO CLASSICO

- Il vino al metanolo

Art. 442 CP

Chiunque, senza essere concorso nei reati preveduti dai tre articoli precedenti, **detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo** acque, sostanze o cose che sono state da altri avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte, in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli [448, 452, 516].

Detenere per il commercio = avere la disponibilità degli alimenti o altre sostanze pericolose, che quindi possono essere prontamente commercializzate.

Pone in commercio = offrire in vendita o in permuta al pubblico .. anche per il tramite di intermediari.

La distribuzione si pone come condotta residuale, intendendosi per tale la consegna delle cose pericolose al pubblico, al di fuori però di operazioni commerciali in senso stretto.

ART. 444 CP

- A tutela salute pubblica
- Classico delle tossinfezioni
- Reato di pericolo **CONCRETO**
- Sostanze non devono essere state contraffatte o adulterate
- **DEVONO ESSERE ALTERATE**
- **ATTITUDINE A CAGIONARE NOCUMENTO ALLA SALUTE PUBBLICA**

Art. 444 CP

- Prova concreta della pericolosità della sostanza
- Prova si ottiene principalmente con analisi di laboratorio
- Ma non sempre

ART. 444 CP

- Se sostanza è in grave evidente e visibile alterazione
- Se gravata da divieto di commercializzazione
- Se provvedimento di distruzione per motivi di salute pubblica
- **NON OCCORRONO ANALISI DI LABORATORIO**

ART. 444 CP

- Non occorrono atti di commercio
- Non occorre esposizione sui banchi di vendita
- Basta che sostanza sia detenuta in luogo ricollegabile all'attività commerciale (anche frigo)
- Importanti rilievi fotografici
- Non occorre che in concreto abbia nuociuto a qualcuno
- Basta che ne abbia l'attitudine concreta
- Non occorre che sia pronta per il commercio

ART. 444 CP

- Può essere doloso o colposo (art. 452 cp)

ART. 444 CP INDAGINI

- Identificare legale rappresentante
- Acquisire deleghe
- Sequestro alimento (ove possibile, raro)
- Rilievi fotografici
- Testimonianze
- Redazione questionari a fini futura CT

COSA SERVE ?

- Identificare patologia
- Identificare cibo patogeno
- Nesso tra cibo e patologia
- Prelievo campioni
- Intervento immediato presso ditta fornitrice
- Prelievi presso locali ove cibi manipolati
- Acquisizione documenti commerciali

ARTT. 515-516-517 CP

- Tutti delitti
- Occorre prova sul dolo
- Tutela lealtà traffici commerciali
- Tutela indiretta salute consumatore in quanto astrattamente tali reati possono incidere sulla salute e benessere di questo
- Si tutela una cerchia indeterminata di soggetti

ART. 515 CP

- A tutela pubblica fede nelle relazioni commerciali
- A tutela industria e consumatori
- Proteggere lealtà e onestà negli scambi commerciali
- Indipendente da una effettiva lesione patrimoniale (a diff della truffa)

SOGGETTO ATTIVO

- Chiunque (non solo il commerciante)
- Anche se non si può prescindere dal dato che l'atto di commercio (disonesto) avvenga in un contesto abituale di commercio
- Occorre pertanto che il singolo atto di scambio avvenga ad es in uno spaccio aperto al pubblico

ATTENZIONE

- Il reato può essere commesso da chiunque e quindi anche dal dipendente (e quindi non solo il titolare)
- Spesso peraltro, sulla base del principio “**non poteva non sapere**” anche in caso di fatto del dipendente si chiama in causa **ANCHE** il titolare

OCCORRE QUINDI

- Esercizio di commercio
- In un luogo deputato allo scambio commerciale
- Dubbio se il reato sussiste nel caso di soggetto che “commerci” in via eccezionale ed estemporanea (es agricoltore che venda occasionalmente il suo vino)

ART. 515 CP

- Si consegna cosa DIVERSA per
- ORIGINE
- PROVENIENZA
- QUALITA'
- QUANTITA'

paese d'origine o il
luogo di provenienza

CHE TIPO DI FRODE ?

- QUANTITATIVA
- QUALITATIVA
- NON OCCORRE UN DANNO si tutela la moralità del commercio e non (come nella truffa ad es) il PATRIMONIO

CONSUMAZIONE REATO

- Consegna volontaria della cosa diversa
- Non occorre un fine di lucro
- Non occorre un animus nocendi
- Luogo consegna cosa fa scattare la competenza territoriale

COMPETENZA

- Se “traditio brevi manu” nessun problema
- Spesso però trasferimenti da località ad altra
- Spesso incroci tra grossisti produttori e dettaglianti
- Di chi è allora la competenza?

DUE TESI

- 1) luogo di effettiva ricezione da parte acquirente
- 2) richiamandosi all'art. 1510 cc luogo in cui venditore consegna la merce al vettore o allo spedizionario
- Orientamento sub 2) richiamato da art. 7 DPR 234/88 in materia di prodotti difettosi (consegna a spedizionario equivale a messa in circolazione) e anche talvolta in giurisprudenza
- Però Cass 23.5.84 respinge tesi sub 2.

FRODE QUALITATIVA

- Consegna di merce che abbia caratteristiche organolettiche DIVERSE da quella pattuita anche se di uguale sapore e colore
- Quindi qualità intrinseca dell'alimento
- Quindi principalmente gli INGREDIENTI
- Attenzione ai casi di differenze minime! Sarebbe difficile provare l'elemento psic!
- Caso latte annacquato – assoluzione per 515 cp
- Può residuare art. 5 lett a)

ANCORA

- Nel caso latte annacquato (Pret Tolmezzo 7.4.88) non emerse la prova di un volontario annacquamento del latte
- E inoltre l'aggiunta di acqua (0,54%) era così irrisoria da escludere in fatto la VOLONTARIETA'
- Quindi carente il DOLO (ma forse non la colpa)

IMPORTANTE

- Differenza tra 516 e art. 5 lett a)
- Delitti/contravvenzioni
- Dolo/colpa
- Buona fede
- Differenze probatorie nelle due fattispecie

FRODE QUANTITATIVA

- Quando il peso reale del prodotto non ha il peso dichiarato o concordato
- L. 441/81 impone la vendita delle merci “sfuse” al netto della tara
- Peraltro non sanzionata amministrativamente per cui non opera principio specialità e scatta reato ex 515 cp

LA CONGELAZIONE E LA FRODE

- Classica frode in commercio la somministrazione di alimento congelato spacciato per fresco
- In materia di carni art. 4 L. 63/77 forma aggravata dell'art. 515 cp
- Caso statisticamente rilevante

"Il reato di frode nell'esercizio del commercio, previsto dall'[articolo 515 del codice penale](#), e' punito, quando consista nella vendita di carne scongelata per fresca, o nella vendita di carne ripetutamente ricongelata, qualora il fatto non costituisca piu' grave delitto, con la reclusione fino a tre anni o con la multa da lire un milione a lire 50 milioni";

PROBLEMA

- Casi in cui NON è il prodotto finito ad essere abusivamente congelato e spacciato per fresco
- Ma prodotto fresco con utilizzo di alcune componenti CONGELATE
- Contrasto di giurisprudenza
- Cass 10.4.01 è per la sussistenza del reato

ARTT 56-515 CP

- Rapporti tra mera detenzione e esposizione per la vendita
- Occorre contatto concreto con il consumatore?
- Varie tesi più o meno rigorose (v. Cassazione)

SEZIONI UNITE

- Cass 25/10/00 affermano
- Mera detenzione NON è frode
- È frode se i prodotti sono ESPOSTI sui banchi di vendita
- È frode se sono comunque OFFERTI al pubblico

DISTINZIONE

- ACCANTONAMENTO/DETENZIONE
non rileva penalmente
- ESPOSIZIONE/OFFERTA rileva
penalmente
- Occorre che si manifesti una INTENZIONE
DI VENDERE

ART. 516 CP

- È reato di pericolo
- Si consuma (a diff. 515 cp) anche senza CONSEGNA all'acquirente
- Basta che la cosa sia DETENUTA per il commercio
- Si applica alle sole sostanze alimentari

ART. 516 CP

- Richiamo alla genuinità intesa come naturale composizione e rispetto dei requisiti formali di composizione
- NON GENUINO ciò che è modificato dall'uomo con commistione di sostanze estranee e ciò che è DEPAUPERATO da principi caratteristici
- NON GENUINITA' non equivale a NOCIVITA'

VALUTAZIONE GENUINITA'

- Con analisi di laboratorio
- Con criteri bio-fisio-chimici
- 516 cp simile all'art. 5 lett a L. 283/62 però 516 cp è doloso quindi si distinguono per l'elemento psicologico...

ART. 517 CP

- A tutela ordine economico
- Evitare imitazioni marchi
- Imitazioni idonee a trarre in inganno acquirenti
- Quindi evitare utilizzo artificioso dei segni distintivi di un prodotto

ART. 517 CP

- REATO DI PERICOLO ASTRATTO
- NON OCCORRE UN DANNO
- OCCORRE IDONEITA' INGANNATORIA
SULLA BASE DI UN PARAMETRO DI
MEDIA DILIGENZA

ART. 517 CP

- Si realizza sia su marchi registrati che su nomi e segni distintivi
- Occorre che il simbolo che contrassegna il prodotto riecheggi abusivamente quello legittimo
- Quindi occorre prova dell'idoneità a creare confusione

ART. 517 BIS CP

- Aggravante inserita nell'ambito della depenalizzazione DL 507/99
- AGGRAVA I REATI DI CUI ARTT. 515-516-517 CP
- Per tali reati aumento di pena se fatti commessi hanno per oggetto alimenti la cui denominazione/specificità protette da norme vigenti
- Introduce sanzioni accessorie

CHI TUTELA?

- Terminologia “ denominazione di origine..”
va intesa in senso ampio quindi
comprensivo di ogni prodotto a
DENOMINAZIONE PROTETTA a
prescindere da nomenclatura utilizzata

517 bis SECONDO COMMA

- Giudice ha FACOLTA' di aggiungere la pena accessoria :
- CHIUSURA TEMPORANEA
- REVOCA LICENZA
- Se recidiva specifica o fatto molto grave

ART. 5 L 283/62

- Il fulcro della legge del 1962
- Il legislatore vuole garantire igiene e genuinità alimenti
- Vi è anticipazione della soglia di punibilità
- Dal pericolo concreto al pericolo presunto

LE CARATTERISTICHE

- Sanzionare: INSALUBRITA' (es aggiunta di additivi o antiparassitari); NON CONFORMITA' A PARAMETRI DI IGIENE E SICUREZZA PER LA SALUTE PUBBLICA (es cattiva conservazione, alterazione o insudiciamento)

COME PROVARELO?

- Non necessarie analisi di laboratorio
- Non necessaria una CT
- Sufficienti rilievi fotografici, buona notizia di reato, eventuale sequestro dell'alimento
- Ottica di pericolo ASTRATTO

ECCEZIONE

- Casi in cui occorre accertare la presenza di **ADDITIVI** o **RESIDUI**
- **DEPAUPERAMENTO** di principi o sostanze che connotano l'alimento in questione

CONSUMAZIONE REATO

- È sufficiente il semplice possesso della merce
- Non occorre che la merce si trovi in aree destinate ai consumatori
- Non occorre provare il DOLO
- Sufficiente la COLPA
- Si tratta di CONTRAVVENZIONI

ART. 5 lettera a)

- Fattispecie speculari al 516 cp
- Se condotta è DOLOSA scatta il 516 cp
- Norma fa riferimento alle norme speciali di settore per individuare i requisiti legali alimenti
- Rileva l'inosservanza di regole di GENUINITA' LEGALE

ANCORA

- Vietata vendita alimenti variati nella composizione naturale
- Si richiama concetto genuinità
- Secondo Cassazione se ricorrono sia art. 5 sia 516 prevale il 516 cp
- Norma a tutela non solo interessi commerciali ma anche salute consumatore

ANCORA

- GENUINITA' LEGALE (attiene ai requisiti formali)
- GENUINITA' NATURALE (attiene all'assenza di modificazione della sostanza e quindi al rispetto di ciò che è in natura)

COSA IMPORTA?

- Il rispetto delle regole di genuinità legale o comunque il rispetto della composizione “naturale degli alimenti”
- Si pensi al vino e al formaggio naturali si ma “lavorati”
- Quindi naturali nel senso ampio del termine

CASI CLASSICI

- Animali da ingrasso
- Formaggio con percentuali di grasso inferiori ai parametri legali fissati ex lege
- Latte con residui di antibiotici

ART. 5 lett b)

- Tutela anticipata rispetto a situazioni gravi di insalubrità o pericolosità (es lett c) lett d)
- Si sanziona la condotta di chi conservi senza garantire
IGIENICITA'/DURABILITA'
- Attiene alle MODALITA' di conservazione del prodotto

CASI

- Conservare a temperatura diversa
- Conservare in frigo sporco
- Conservare in contenitori non puliti
- Conservare in locali non puliti
- Conservare con esposizione a sole
- Conservare in congelatori “a pozzetto”

GIURISPRUDENZA

- Cass 16.10.04 sez III
- Per aversi cattivo stato di conservazione è sufficiente la semplice detenzione degli alimenti in condizioni “igieniche precarie”
- Nel caso di specie trattavasi di carni detenute in un supermercato all'esterno del banco frigo

ALIMENTI SCADUTI

- Erano classico caso di lett b)
- Differenza tra termine minimo di conservazione e data scadenza
- Divieto di vendita sanzionato solo se superamento data scadenza
- Con sanzione amministrativa

SEZIONI UNITE DEL 1995

- Prima in tutti i casi la detenzione di alimenti con TMC o data di scadenza superata integrava reato lett b)
- Si trattava di reato di pericolo astratto
- Vi era presunzione di cattivo stato conservazione nei casi di superamento data
- Sezioni Unite RIFIUTANO tale presunzione

RILIEVI CASSAZIONE

- Diritto di difesa oltre al diritto salute (artt. 24, 27 Cost)
- Se reato pericolo astratto non possibile presumere una DEGENERAZIONE ricollegata al superamento scadenza
- Tale presunzione di degenerazione non rapportata a nessuna delle altre ipotesi art. 5 quali degrado, alterazione, perdita principi nutritivi ecc

QUINDI

- Scadenza è sanzionata di per sé amministrativamente
- Occorrono analisi per accertare se alimento scaduto fa scattare le altre ipotesi dell'art. 5
- MAI lett b)

CASSAZIONE SEZ UNITE N. 40 DEL 19.12.01

- Attiene a cattivo stato conservazione
- Caso pratico era somministrazione alimenti senza copertura e a temp 26 gradi
- Reato ipotizzato art. 5 lett b)
- Condannati il cuoco e il direttore della mensa

CATTIVO STATO CONSERVAZIONE

- Tesi prevalente: reato pericolo astratto-si configura per inosservanza prescrizioni igienico-sanitarie
- Irregolari modalità di conservazione
- Non occorre accertamento sulla commestibilità concreta
- Non occorre un danno per consumatore

COSA DICE LA SENTENZA

- Dà autonomia all'ipotesi della lett b)
- Basta mera detenzione
- Non occorre cessione/somministrazione e danno
- Non occorre che sostanze siano alterate/depauperate
- Sufficiente siano destinate al consumo in condizioni da porre in pericolo IGIENE/COMMESTIBILITA'

QUINDI

- Seguendo l'indirizzo della sentenza TIMPANARO la peculiarità dell'art. 5 lett b) è ATTINENZA A MODALITA' DI CONSERVAZIONE
- CATTIVO STATO=MAL CONSERVAZIONE

SENTENZA N. 40 E PROFILI SOGGETTIVI

- Si afferma responsabilità sia del cuoco che del direttore della mensa
- GRIGLIA:
- 1) DIMENSIONI AZIENDA
- 2) ESTRANEITA'
- 3) DELEGA

ART. 5 lett c)

- Vieta produzione/commercializzazione di alimenti con cariche superiori a quelle fissate da norme secondarie
- Inoperoso per 16 anni fino a O.M. 11.10.78
- Attualmente operativo per pochi prodotti (uovo, gelati)
- Pochissima giurisprudenza sul punto (un caso di salmonella)

ART. 5 lett D)

- Detenzione per vendita di alimenti insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi ovvero sottoposti a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione
- È comunque reato di pericolo presunto
- Non è richiesta una nocività concreta
- Casi classici: muffe, corpi estranei, insetti, larve, pesce con larve Anisakis, istamina, mercurio

ART. 5 lett g)

- Divieto di aggiungere agli alimenti additivi chimici non consentiti/autorizzati dal Ministero Sanità
- Reato pericolo presunto
- Basta la colpa
- In caso di dolo scatta l'art. 516 cp

ART. 5 lett h)

- Divieto di produrre/commercializzare alimenti con:
- Residui fitofarmaci tossici, non autorizzati ovvero in percentuali superiori a quelli fissate dal Ministero
- Reato di pericolo presunto

LE ANALISI

- Spesso sono fondamentali per accertare un fatto
- Art. 5 lett a), 444 cp, 516 cp ecc (si pensi alla necessità di individuare ad es un germe patogeno o una modifica dell'alimento)

Importante il Dlvo 27/21 (post Legge 283/62 art.1)

Art.2 Autorità competenti e altro personale afferente alle autorità competenti

11. Al personale addetto CU è attribuita UPG/APG (limiti del servizio/secondo attribuzioni conferite) supportato se occorre, da assistenza della forza pubblica.

12. Il personale/forze di polizia di altre Istituzioni che, nell'ambito dello svolgimento dei controlli condotti per la propria attività istituzionale, sospettino la presenza di non conformità danno tempestiva segnalazione a AC.

13. Autorità giudiziaria che, in corso di indagini investigative/programmi di repressione degli illeciti in materia di alimenti ecc., rilevi profili di minaccia alla salute pubblica, informa AC al fine di contenere il rischio.

PREFERENZA

- Per la Cass preferenza per la perizia rispetto alla revisione amministrativa (Cass 3.4.85). Vale ancora oggi?
- La perizia offre maggiori garanzie difensive
- È vero che parte della dottrina non condivide tale impostazione

COMPRESENZA REVISIONE PERIZIA

- Se revisione e perizia danno risultati difformi?
- Libera valutazione del giudice (con motivazione)
- Ovvero assoluzione
- In genere preferenza per la PERIZIA