



LE GIORNATE DI POLIZIA LOCALE E SICUREZZA URBANA

**CONVEGNO NAZIONALE ED EXPO
DELLE TECNOLOGIE E DEI PRODOTTI**

39ª EDIZIONE

9-10-11 settembre 2020

RICCIONE - PALAZZO DEI CONGRESSI

www.legiornatedellapolizialocale.it

I CONTROLLI A TUTELA DEL CONSUMATORE. PROCEDURE OPERATIVE : VENDITA A PESO NETTO E BILANCE, ETICHETTATURE, VERIFICA STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

DOMENICO GIANNETTA

SESSIONE

**CS1 - POLIZIA AMMINISTRATIVA AGGIORNAMENTI SUL CONTROLLO
DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

11-set

SESSIONE POLIZIA AMMINISTRATIVA

Aggiornamenti sul controllo delle attività produttive

I controlli a tutela del consumatore

*Procedure operative : vendita a peso netto e bilance,
etichettature, verifica stato di conservazione degli alimenti*

Dr. Domenico Giannetta

Comandante Polizia Locale Atripalda (AV)

Segretario Nazionale Associazione Polizia Locale d'Italia



**LE GIORNATE
DI POLIZIA LOCALE
E SICUREZZA URBANA**

**CONVEGNO NAZIONALE ED EXPO
DELLE TECNOLOGIE E DEI PRODOTTI**

**INSIEME A RICCIONE,
INSIEME PIÙ FORTI**

L'appuntamento nazionale di riferimento
per i comandi di Polizia Locale

39^a edizione
9-10-11 settembre 2020
Riccione - Palazzo dei Congressi

www.legiornatedellapolizialocale.it

Indice

- 1. Premessa**
- 2. La conservazione degli alimenti**
- 3. La sicurezza alimentare**
- 4. L'igiene degli alimenti**
- 5. Il confezionamento degli alimenti**
- 6. La data di scadenza**
- 7. L'etichetta di identificazione**
- 8. L'etichetta nutrizionale**
- 9. La procedura operativa dei controlli sull'etichettatura degli alimenti**
 - 9.1 Checklist dei controlli da eseguire**
- 10. La registrazione sanitaria**
- 11. La competenza della Polizia Locale**
- 12. Il controllo delle Bilance**
 - 12.1 Prontuario Operativo**
 - 12.2 Modulistica**
- 13. Normativa**
- 14. Giurisprudenza**
- 15. Bibliografia**

1. Premessa

Si definisce alimento ogni sostanza o insieme di sostanze in qualsiasi stato della materia e struttura assimilata da un organismo vivente per la propria nutrizione. Alimento, cibo e nutriente, sono spesso utilizzati come sinonimi e, almeno nel senso dell'alimentazione umana, indicano tutto ciò che mangiamo e beviamo ai fini del sostentamento fisico. La conservazione degli alimenti è uno dei processi fondamentali della trasformazione agroalimentare che si prefigge come scopo primario di preservare nel tempo l'edibilità e il valore nutritivo di un prodotto agroalimentare, prevenendone le alterazioni accidentali. Nel quadro delle tecnologie applicate si colloca come ambito di studio e applicazione della tecnica conserviera, che per tradizione si affianca alle branche fondamentali delle industrie agrarie (industria enologica, industria lattiero-casearia, oleificio).

La conservazione, si prefigge lo scopo di preservare le proprietà intrinseche dell'alimento permettendone l'utilizzo dilazionato nel tempo. In questo ambito la conservazione è una tecnologia adottata per rendere fruibile l'alimento tal quale in un arco temporale che va da pochi giorni ad alcuni anni. Un esempio emblematico è la conservazione del latte alimentare: il latte appena munto è un alimento che non necessita di alcuna trasformazione, tuttavia è soggetto ad alterazioni microbiche che nell'arco di pochissime ore lo rendono incommestibile a causa dell'incremento della carica microbica patogena; i processi di trasformazione industriale del latte alimentare hanno lo scopo fondamentale di preservarne l'edibilità e renderlo utilizzabile a distanza di alcuni giorni o di alcuni mesi.

Come processo collaterale, la conservazione si prefigge lo scopo di preservare le proprietà tecnologiche del prodotto destinato alla trasformazione fisica o al trasporto. In questo ambito la conservazione è una tecnologia secondaria adottata come fase integrata a supporto di un processo di trasformazione che esula da fini temporali. Un esempio emblematico è la conservazione del latte destinato alla caseificazione: la carica patogena del latte, in questo caso, ha un'importanza secondaria in quanto sarà abbattuta dal processo della caseificazione; tuttavia la carica microbica avrà effetto sul valore merceologico della materia prima; in questo caso, la refrigerazione, ad esempio, ha lo scopo di limitare le perdite di valore tecnologico del prodotto durante le fasi di sosta nell'azienda agraria, trasporto al caseificio e stoccaggio in attesa del processo di caseificazione.

Lo sforzo principale è rivolto a fermare o quantomeno a rallentare il deterioramento delle sostanze e quindi a prevenire i fenomeni di avvelenamento alimentare. Ai metodi tradizionali quali il raffreddamento e la messa sotto sale si affiancano, specie nella produzione di formaggi e vini, processi più moderni che prevedono l'aggiunta di microorganismi catalizzatori come i lieviti. Oltre al valore nutritivo, nei processi di conservazione si presta attenzione anche all'aspetto e al sapore, specie nelle economie di mercato in cui tali parametri forniscono valore aggiunto agli alimenti.

Anche se nel medioevo la conservazione dei cibi si limitava ad alcuni processi che prevedevano l'utilizzo di aria, ghiaccio, sale o fumo, nel Nord Europa esistevano dei locali detti nevaie o ghiacciaie costruiti in pietra e adibiti allo stoccaggio della neve. I cereali e la loro conservazione erano un urgente problema, venivano conservati con la macinatura o con l'essiccazione al sole o all'aria ma spesso germinavano o ammuffivano. La tostatura invece permetteva di conservare a lungo i cereali commestibili ed era molto utilizzata. Un salto in avanti fu fatto con la nascita, nei primi anni dell'Ottocento, delle conserve alimentari. La loro invenzione si deve al pasticcere francese Nicolas Appert¹ che, dopo vari esperimenti, giunse alla conclusione che i cibi si conservavano meglio in bottiglie di vetro immerse poi in acqua bollente. L'intuizione si basava sul calore che rallentava i processi demolitivi del cibo. La scoperta influì molto sul metodo di conservazione delle derrate militari napoleoniche e venne allora pubblicata col titolo di *Art de conserver*. A metà Ottocento l'inglese Peter Durant² applicò l'idea della conservazione con dei contenitori di latta. La sua intuizione ebbe un ampio successo, soprattutto nella conservazione

¹ Nicolas Appert (Châlons-en-Champagne, 17 novembre 1749 – Massy, 1 giugno 1841) è stato un inventore francese. A lui si deve l'invenzione del metodo per la conservazione ermetica dei cibi.

² Peter Durand era un mercante britannico che è ampiamente accreditato a ricevere il primo brevetto per l'idea della conservazione degli alimenti utilizzando lattine. Il brevetto n. 3372, è stato concesso il 25 agosto 1810 da re Giorgio III d'Inghilterra.

delle derrate alimentari della Royal Navy³ e da questa scoperta si sviluppò il cibo in scatola. Nel 1856 in Italia, Francesco Cirio⁴ costruì la prima fabbrica di piselli in scatola e il primo impianto per la lavorazione del pomodoro in scatola.

La conservazione tende principalmente sia ad evitare la proliferazione di batteri, funghi, muffe e altri microorganismi che, all'interno dei cibi, tendono a produrre sostanze di scarto tossiche per l'uomo, che a ritardare l'ossidazione dei lipidi, responsabile del fenomeno dell'irrancidimento. Esistono tuttavia processi particolari finalizzati a inibire il naturale invecchiamento che può occorrere durante la preparazione o la conservazione degli alimenti: un esempio è costituito dall'ossidazione della polpa delle mele, che dà luogo alla formazione della sgradevole patina marrone sulla superficie esposta una volta che il frutto è stato tagliato. In generale, tutti i nutrienti, una volta esposti a ossidazione, perdono le loro originali proprietà fisiche e nutritive.

Alcuni metodi di conservazione prevedono la sigillazione dei prodotti in appositi contenitori sotto vuoto immediatamente dopo il trattamento, per prevenire la ricontaminazione; altri, come l'essiccazione, permettono il normale impacchettamento senza la necessità di ricorrere a particolari precauzioni e garantiscono la conservazione degli alimenti per lunghi periodi.

Il congelamento consiste nell'abbassare la temperatura dell'alimento ad un valore costante, che può variare dalle varie circostanze dai -18 ai -50 °C. Questo trattamento porta all'uccisione di quasi tutti i batteri (ma non tutti). Il congelamento però ha un difetto: durante la formazione del ghiaccio, questo potrebbe rompere le membrane cellulari dell'alimento, quindi durante lo scioglimento potrebbe verificarsi la parziale perdita di sostanze nutritive. Per questo tale tecnica è stata sostituita col surgelamento, che abbassa la temperatura in modo molto veloce, creando cristalli di ghiaccio più piccoli e non nocivi alle cellule.

Sono frequenti i casi in cui l'integrazione fra conservazione e trasformazione fisica è ad un livello tale da rendere le due tecniche inscindibili anche sotto l'aspetto concettuale: la conservazione ha un impatto tale da configurarsi al tempo stesso come una vera e propria tecnica di trasformazione fisica. Un esempio emblematico, ancora una volta, si può trarre dalla tecnologia lattiero-casearia nel comparto dei lattici fermentati (yogurt e prodotti simili): la fermentazione controllata del latte è, probabilmente, la più antica tecnica di conservazione del latte concepita dall'uomo. La trasformazione in latte fermentato è a tutti gli effetti una tecnica di conservazione, in quanto il pH del latte fermentato ha un effetto batteriostatico nei confronti dei microrganismi patogeni; la tecnologia è al tempo stesso una trasformazione fisica, dal momento che il latte fermentato ha caratteristiche intrinseche tali da non poterlo identificare con il latte alimentare propriamente detto. Esempi di questo tipo sono ricorrenti nella trasformazione di vari prodotti agricoli, della carne e del pesce attuata da alcuni comparti dell'industria conserviera classica, quelli destinati alla produzione delle confetture, dei succhi di frutta e dei cibi in scatola. In tutti questi casi, conservazione e trasformazione fisica si identificano concettualmente in un unico processo fondamentale.

Nessun alimento in natura contiene da solo tutte le sostanze nutritive indispensabili. Gli esperti dell'Istituto Nazionale della Nutrizione hanno individuato sette gruppi fondamentali di alimenti :

- ⊕ Gruppo 1: Carne, pesce, uova
- ⊕ Gruppo 2: Latte e derivati
- ⊕ Gruppo 3: Cereali e derivati
- ⊕ Gruppo 4. Legumi secchi
- ⊕ Gruppo 5: Grassi da condimento
- ⊕ Gruppo 6: Ortaggi e frutta fonti di vitamina A
- ⊕ Gruppo 7: Ortaggi e frutta fonti di vitamina C

I GRUPPI DI ALIMENTI	
1 	4 
2 	5 
3 	6 
	7 

³ La Royal Navy è la marina militare delle forze armate britanniche.

⁴ Francesco Cirio (Nizza Monferrato, 25 dicembre 1836 – Roma, 9 gennaio 1900) è stato un imprenditore italiano, fondatore dell'azienda di conserve Cirio.

2. La conservazione degli alimenti

È esperienza comune constatare che a temperatura ambiente gli alimenti si deteriorano, cioè perdono le loro caratteristiche originarie. Questo avviene per vari motivi:

- ⇒ azione di microrganismi (batteri, muffe, lieviti);
- ⇒ azione di insetti e roditori;
- ⇒ azione di enzimi (presenti naturalmente in tutti gli alimenti);
- ⇒ influenza di luce, temperatura, umidità, ossigeno.

Scopo della conservazione è contrastare le cause di deperimento dei cibi e mantenere inalterate le loro proprietà chimiche (la loro composizione), fisiche (il loro stato), organolettiche (sapore, odore e colore) e nutrizionali (presenza di proteine, grassi e carboidrati, vitamine, sali minerali, acqua).

2.1 Come conservare gli alimenti

Accanto a metodi rinnovati o inventati dalle moderne tecnologie, ve ne sono alcuni antichissimi.

I metodi fisici agiscono sullo stato del prodotto, servendosi della sottrazione d'acqua e d'aria, dell'azione del freddo, del caldo e delle radiazioni.

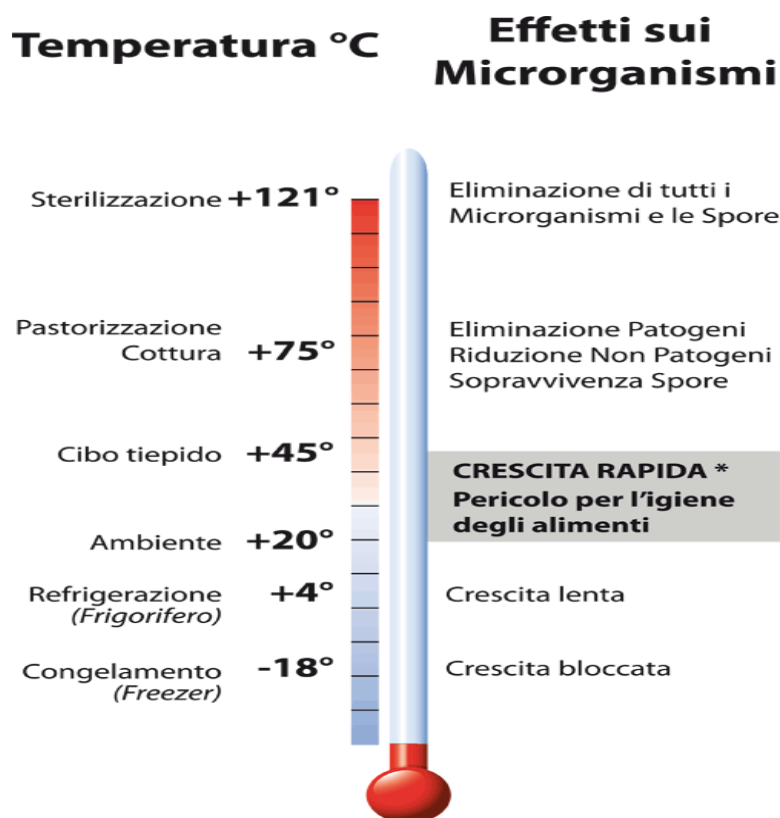
I metodi chimici influiscono sulla composizione chimica dell'alimento, trattandolo con sostanze naturali o additivi chimici.

L'affumicatura è un metodo chimico-fisico, che abbina le due tipologie di mezzi di conservazione.

I metodi biologici rientrano fra quelli chimici, in quanto sfruttano gli effetti positivi delle trasformazioni prodotte da alcuni microrganismi.

2.2 Il freddo che conserva

L'azione conservante del freddo è dovuta al rallentamento o all'arresto dello sviluppo dei microrganismi e delle reazioni chimiche interne al prodotto.



* per la maggior parte dei microorganismi ad interesse alimentare.

SPORA : Forma resistente che alcuni microorganismi (sporigeni) producono quando le condizioni ambientali diventano sfavorevoli. Sono molto resistenti alle alte temperature.

PATOGENO : Microorganismo che provoca malattia.

2.2.1 I metodi fisici di conservazione

I metodi fisici di conservazione che si servono dell'azione del freddo sono:

↳ refrigerazione

Con questo metodo i prodotti vengono mantenuti a temperature fra +4 e + 6 °C.

Alimenti : ortofrutticoli, pesce, carne, latte, yogurt, uova

Apparecchiature : reparto refrigerato del frigorifero

Temperature : +4/+6 °C

Durata della conservazione : da alcuni giorni a qualche settimana, a seconda dell'alimento

Effetti

- l'azione dei microrganismi e l'attività enzimatica sono soltanto rallentate gli alimenti conservano le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali
- l'acqua non ghiaccia, le strutture cellulari dell'alimento non si rompono, non c'è perdita di principi nutritivi

Condizioni ottimali : umidità relativa dell'85-90% (altrimenti l'alimento perde peso)

Livello : domestico e industriale

↳ congelamento

Si tratta di una tecnica che trasforma in ghiaccio l'acqua contenuta nell'alimento, attraverso un raffreddamento lento

Alimenti : ortofrutticoli, pesce, carne

Apparecchiature : congelatore, celle di congelamento del frigorifero, abbattitore (per il quale è richiesta una specifica autorizzazione sanitaria)

Temperature : tra i -5 e i - 25°C

Durata della conservazione : da 1 a 12 mesi, a seconda del tipo di alimento

Effetti

- l'azione dei microrganismi e l'attività enzimatica sono lentissime, ma non bloccate dopo lo scongelamento i microrganismi riprendono l'attività di moltiplicazione
- l'acqua contenuta negli alimenti ghiaccia, formando cristalli di grandi dimensioni (macrocrystalli) poiché il ghiaccio occupa più volume dell'acqua, le pareti delle cellule si rompono al momento dello scongelamento si verificano la perdita di sostanze nutritive e lo scadimento delle caratteristiche organolettiche

Livello : domestico e industriale

Perché non si devono ricongelare gli alimenti già parzialmente scongelati?

Un'ulteriore formazione di cristalli di ghiaccio provocherebbe allo scongelamento altre perdite di principi nutritivi. Gli alimenti congelati vanno perciò conservati fino al consumo senza interrompere la catena del freddo.

Gli scomparti dei congelatori domestici sono contrassegnati da alcune stellette, che indicano la temperatura del reparto, secondo convenzioni stabilite a livello internazionale:

- * minimo - 6 °C
- ** minimo - 12 °C
- *** minimo - 18 °C
- **** minimo - 24 °C

Nelle celle con 1 o 2 stellette si possono conservare gli alimenti congelati per qualche giorno; in quelle con 3 o 4 stellette si possono congelare piccole porzioni e conservare per mesi i prodotti congelati.

2.2.2 La Catena del freddo

È l'insieme delle fasi di conservazione e trasporto dei prodotti congelati e surgelati.

Scongelamento

È importante che venga eseguito in modo corretto, per non compromettere la qualità del prodotto. Deve avvenire alla temperatura di +4 °C, mai a temperatura ambiente. Le carni devono essere scongelate lentamente, in modo che l'acqua, tornata allo stato liquido, venga assorbita con gradualità

dai tessuti. È opportuno non scongelare le verdure, ma cuocerle subito, per evitare la perdita di liquidi ricchi di sostanze nutritive.

Una volta scongelato, il prodotto va consumato entro 24 ore. I germi sopravvissuti al congelamento, infatti, riprendono a svilupparsi a grande velocità, grazie ai principi nutritivi presenti nel liquido. Una volta scongelato, l'alimento non va ricongelato.

Surgelamento

Consiste in un congelamento rapido degli alimenti. Il Decreto Legislativo 27/01/1992 n. 110 - Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana, definisce alimenti surgelati i prodotti alimentari "sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto «surgelazione», che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C e commercializzati come tali".

Alimenti : ortofrutticoli, pesce, carne, uova, alimenti precotti o cucinati (ad es. arrosti, salse, minestre)

Apparecchiature : tunnel di surgelazione

Temperature di processo : tra i -30 e i -50 °C

Tempi : la legge italiana prevede un tempo massimo di 4 ore

Durata della conservazione : alcuni mesi a -18 °C

Effetti : grazie alla rapidità del raffreddamento, si formano cristalli di ghiaccio di piccole dimensioni (microcristalli) le cellule degli alimenti non vengono rotte una volta scongelati, non perdono liquidi ricchi di principi nutritivi e mantengono le caratteristiche nutrizionali

Livello : industriale

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 110

Il pacchetto igiene non ha abrogato l'applicazione del Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992 che regola gli alimenti surgelati.

Per alimenti surgelati si intendono tutti quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C.

ESCLUSIONE : I gelati non sono considerati alimenti surgelati

TEMPERATURE : La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C

TOLLERANZE : Sono previste tolleranze sulla temperatura rilevata durante il trasporto, la distribuzione locale e negli armadi e nei banchi frigoriferi per la vendita al consumatore non superiori a +3° C della temperatura del prodotto

PROCEDURA SANZIONATORIA

Violazione : Temperatura non conforme: trasporto di sostanze alimentari surgelate

Normativa : Art. 4 Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 110

Dicitura : Effettuava un trasporto di sostanze alimentari surgelate, nello specifico _____ con veicolo indicato, avente una temperatura diversa da quella prevista. Nello specifico al momento del controllo l'apparato di misurazione della temperatura registrava la temperatura di _____ °C anziché di - 18 °C.

N.B. : E' obbligatoria la presenza di un termometro registratore su carta, per i veicoli con portata superiore a 7 tonnellate.

Sanzione : art. 15 Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 110 da € 516,00 a € 3.098,00

Pagamento in misura ridotta: € 1.032,00

Ricorso : Sindaco del luogo di accertamento

Pagamento : Regione o ASL

2.3 Il calore che conserva

Le alte temperature uccidono i batteri. Con un trattamento termico rapido, in combinazione con temperature elevate, è possibile ridurre la perdita delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie.

I metodi conservativi che si servono dell'azione del calore sono:

- pastorizzazione
- uperizzazione o U.H.T.
- terilizzazione

2.3.1 Pastorizzazione

È un trattamento termico blando.

Alimenti : latte, vino, aceto, birra, succhi di frutta, prodotti ittici e di carne, gelato

Apparecchiature : impianti industriali e pastorizzatori

Temperature e tempi

- pastorizzazione bassa: +60-65 °C per 20-30 minuti
- pastorizzazione alta: +70-85 °C per 3-5 minuti (questa è la procedura più diffusa), seguita da un immediato e rapido raffreddamento a +4 °C

Durata della conservazione : un numero di giorni variabile a seconda dell'alimento, a una temperatura di +4 °C

Effetti

- i germi patogeni vengono eliminati; quelli non patogeni vengono ridotti fortemente; le spore non vengono distrutte; l'alimento pastorizzato dev'essere successivamente refrigerato e così mantenuto fino al consumo
- le qualità organolettiche e chimiche subiscono un'alterazione minima

Livello : laboratoriale e industriale

Il nome : questo metodo prende il nome dallo scienziato che lo scoprì, il francese Louis Pasteur (XVIII secolo).

2.3.2 Sterilizzazione

È un trattamento termico forte.

Alimenti : latte, conserve vegetali, conserve di carne e pesce, succhi di frutta

Apparecchiature : impianto di sterilizzazione detto autoclave

Temperature e tempi : variano a seconda dell'alimento; per carni, pesci e vegetali 120°C per 5-10 minuti

Durata della conservazione : nella confezione chiusa, i cibi possono essere conservati a temperatura ambiente per alcuni mesi; dopo l'apertura, resistono alcuni giorni in frigo a + 4 °C; le conserve di vegetali, carni e pesci durano per alcuni anni.

Effetti :

- microrganismi e spore e vengono distrutti
- le vitamine vengono inattivate e le proteine coagulate; caratteristiche organolettiche e nutrizionali si modificano notevolmente

Livello : industriale

2.3.3 Uperizzazione o U.H.T. (Ultra High Temperature)

Chiamato anche ultrapastorizzazione, questo metodo consiste nel riscaldamento del prodotto tramite iniezione diretta di vapore surriscaldato. Si tratta di un trattamento termico molto forte.

Alimenti : latte a lunga conservazione, panna

Apparecchiature : impianti industriali

Temperature :

- preriscaldamento fino a 50-80°C
- riscaldamento fino a 150°C per pochi secondi, seguito da raffreddamento

Durata della conservazione : se adeguatamente confezionati, i prodotti possono durare anche 5-6 mesi; il latte, secondo la legge italiana, deve essere conservato a temperatura ambiente per non più di tre mesi; dopo l'apertura a +4 °C per due-tre giorni

Effetti :

- tutti microrganismi vengono distrutti
- è bloccata l'azione di enzimi e spore
- le proprietà organolettiche vengono sensibilmente modificate, ma in misura minore rispetto alla sterilizzazione

Livello : industriale

2.4 Sottrarre l'acqua o l'aria per conservare

La sottrazione di acqua o aria permette di limitare l'attività dei microrganismi e di rallentare le reazioni chimiche che comportano la degradazione dell'alimento.

I metodi che si servono della sottrazione d'acqua sono:

- concentrazione
- essiccamento
- liofilizzazione

Il metodo che utilizza l'atmosfera controllata e il sottovuoto si basa, invece, sulla sottrazione d'aria.

2.5 Concentrazione

Questo metodo consiste nell'eliminazione per evaporazione di parte dell'acqua che compone gli alimenti. Precede il trattamento di essiccazione e deve essere combinato alla sterilizzazione e all'aggiunta di zucchero. Procedura, temperature, alimenti :

- concentrazione a caldo: temperature sotto i 100°C (è il metodo più diffuso, usato per le conserve di pomodoro)
- concentrazione a freddo o crioconcentrazione: l'acqua viene allontanata sotto forma di cristalli di ghiaccio (sistema più costoso, adatto alle vivande delicate, ad es. il latte condensato)

Apparecchiature : evaporatori

Effetti :

- modificazione dell'aspetto fisico per parziale disidratazione
- buon mantenimento delle caratteristiche nutritive

Durata della conservazione : alcuni mesi a temperatura ambiente; dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero a +4°C

Livello : industriale

2.6 Essiccamento

È uno dei metodi di conservazione più antichi. Consiste nella sottrazione di acqua per evaporazione causata da riscaldamento.

Alimenti : pesce, latte, verdura, frutta, funghi, uova

Apparecchiature : a livello industriale gli essiccatoi

Procedura : il passaggio di aria calda allontana l'umidità dagli alimenti

Durata della conservazione : alcuni mesi a temperatura ambiente e in luoghi freschi e asciutti

Effetti :

- le proprietà organolettiche e fisiche degli alimenti vengono modificate
- le proteine si induriscono
- si verifica una perdita di vitamine termolabili (cioè non resistenti al calore)
- nell'alimento resta un 2-3 % di liquidi

Livello : domestico (sole) e industriale

2.7 Liofilizzazione

Si tratta di una procedura costosa, che combina l'azione del caldo e quella del freddo.

Alimenti : verdure, caffè, latte, bevande a base di frutta, frutta, carne, legumi, salse

Procedura, tempi, temperature

- rapido surgelamento tra i - 25°C e - 40°C
- veloce disidratazione sottovuoto tra i 30°C e i 60°C

Apparecchiature : impianti industriali

Durata della conservazione : alcuni anni in ambienti asciutti e a temperatura ambiente

Effetti :

- l'acqua sublima (cioè passa dallo stato solido - ghiaccio - a quello gassoso - vapore acqueo - senza passare attraverso lo stato liquido); le cellule non vengono danneggiate
- totale inattivazione di enzimi e microrganismi a causa della completa sottrazione di acqua
- le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto restano inalterate
- l'alimento perde molto del proprio peso, trasporto e immagazzinamento sono facilitati
- non è necessario aggiungere additivi per conservare il prodotto
- per il ripristino delle condizioni dell'alimento è sufficiente aggiungere acqua

Livello : industriale

2.8 Atmosfera controllata

Con questo metodo il prodotto viene inserito all'interno di confezioni chiuse ermeticamente, nelle quali l'aria viene sostituita da una miscela di gas inerti (anidride carbonica e azoto).

Alimenti : tortellini, ravioli, agnolotti (col sottovuoto questi prodotti verrebbero schiacciati)

Apparecchiature : macchine per il sottovuoto

Durata della conservazione : alcune settimane

Effetti : anidride carbonica e azoto creano condizioni ambientali sfavorevoli per la crescita microbica

Livello : industriale

2.9 Sottovuoto

Alimenti : carne, pesce, salumi, affettati

Apparecchiature : macchine per sottovuoto

Durata della conservazione : alcune settimane

Effetti : in assenza di aria quasi tutti i microrganismi muoiono

Livello : domestico e industriale

2.10 Irradiazione

Questo metodo sfrutta la capacità delle radiazioni di provocare la ionizzazione degli atomi del cibo.

Alimenti : l'uso dell'irradiazione in Italia è consentito soltanto allo scopo di bloccare la germogliazione di patate, aglio e cipolla (Decreto Ministeriale 30 agosto 1973)

Apparecchiature : impianti speciali che utilizzano raggi ultravioletti, beta e X

Durata della conservazione : alcuni mesi

Effetti :

- distruzione dei batteri
- disinfestazione da insetti
- inibizione della germogliazione
- non si hanno significativi cambiamenti nutrizionali e organolettici
- non ci sono pericoli per la salute umana

Livello : industriale

2.11 Metodi Chimici

Fra i più antichi, si servono dell'aggiunta di sostanze naturali o sintetici.

Con additivi naturali:

- Salagione
- Conservazione con zucchero

- Conservazione con olio
- Conservazione con aceto
- Conservazione con alcool
- Affumicamento

2.12 Salagione

Questo metodo prevede che il cibo viene cosperso di sale oppure immerso in una soluzione di acqua, sale (nella percentuale del 10-20 %) e spezie di vario tipo, detta salamoia

Alimenti : verdure (ad es. capperi), insaccati, carne, pesce

Durata della conservazione : alcuni mesi

Effetti :

- l'acqua presente nel cibo viene asportata per osmosi
- le attività metaboliche di microrganismi ed enzimi vengono bloccate

Livello : industriale e domestico

2.13 Conservazione con zucchero

Questo metodo sfrutta la proprietà conservante dello zucchero, simile a quella del sale. Anche in questo caso, l'alimento viene cosperso di zucchero

Alimenti : frutta (marmellate, frutta candita, confetture e gelatine) e latte condensato

Durata della conservazione : alcuni mesi

Effetti : i microrganismi vengono asportati per osmosi dallo zucchero

Condizioni necessarie : la percentuale di saccarosio contenuto nello zucchero non dev'essere inferiore al 50-60 %; in caso contrario il prodotto deve essere anche cotto e conservato in un recipiente ermetico

Livello : industriale e domestico

2.14 Conservazione con olio

Questo metodo prevede che gli alimenti vengano immersi nell'olio, che li protegge dal contatto con l'aria, svolgendo così un'azione antiossidante

Alimenti : funghi, verdure, pesce

Durata della conservazione : alcuni anni a temperatura ambiente; dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero a +4 °C

Effetti :

- viene impedito lo sviluppo di microrganismi aerobi
- per distruggere i batteri anaerobi è necessaria la sterilizzazione

Livello : industriale e domestico

2.16 Conservazione con alcool

Gli alimenti vengono immersi nell'alcool

Alimenti : alcune varietà di frutta (sotto spirito)

Durata della conservazione : alcuni anni

Effetti : l'alcool inibisce lo sviluppo di microrganismi

Livello : industriale e domestico

2.17 Conservazione con aceto

Questo metodo prevede l'immersione degli alimenti nell'aceto, che crea un ambiente sfavorevole allo sviluppo dei microrganismi. L'aggiunta di sale e la cottura degli alimenti accrescono gli effetti del trattamento.

Alimenti : ortaggi e pesci (per questi ultimi si parla di marinatura)

Effetti :

- l'acido acetico presente nell'aceto abbassa notevolmente il pH
- lo sviluppo dei microrganismi viene fortemente rallentato

Durata della conservazione : variabile a seconda del prodotto e della concentrazione di aceto
Livello : industriale e domestico

2.18 Affumicamento

Con questo antico metodo chimico-fisico, gli alimenti sono esposti al fumo prodotto dalla combustione di certi tipi di legname (faggio, quercia, castagno, salvia, rosmarino). Le sostanze presenti nel fumo (formaldeide, acido acetico, composti fenolici) penetrano nei tessuti dell'alimento, svolgendo un'azione conservativa per effetto antibatterico naturale.

L'affumicamento è spesso associato alla salatura o all'aggiunta di conservanti, a un parziale essiccamento, alla refrigerazione.

Alimenti : insaccati, carne e pesce

Apparecchiature : macchine affumicatrici

Durata della conservazione : alcuni mesi

Effetti :

- azione dissecante del calore
- azione battericida superficiale
- azione batteriostatica nello spessore

Livello : industriale

2.19 Conservazione con additivi chimici

Gli additivi chimici sono "sostanze prive di potere nutritivo e impiegate a scopo non nutritivo che si aggiungono in qualsiasi fase di lavorazione alla massa o alla superficie degli alimenti per conservare nel tempo le caratteristiche chimiche, fisiche o fisico-chimiche, per evitare l'alterazione spontanea o per impartire a essi, oppure per esaltarne favorevolmente, particolari caratteristiche di aspetto, sapore, odore o consistenza" (Decreto Ministeriale 31 marzo 1965, art. 3).

Gli additivi sono suddivisi nelle seguenti categorie :

- conservanti antimicrobici e antiossidanti
- gelatificanti o addensanti
- tensioattivi o emulsionanti
- aromatizzanti artificiali
- alimenti per lieviti
- stabilizzanti
- sostanze per trattamento in superficie
- vari (nitrati, nitriti, correttori di acidità)

La legge indica per ogni additivo il prodotto al quale può essere associato, la dose massima consentita (D.M.C.) e la dose giornaliera ammissibile (D.G.A.).⁵ Non tiene però conto dell'effetto dovuto all'azione di più additivi insieme. Vale perciò il principio della precauzione nel consumo di cibi contenenti additivi.

⁵ Quando si parla di additivi alimentari si incontrano spesso due termini usati per quantificare quanto di quell'additivo possiamo ingerire senza temere per la nostra salute: DGA (ADI in inglese) e NOAEL. Il NOAEL è l'acronimo della frase inglese "No Observed Adverse Effect Level", traducibile in italiano come "dose senza effetto avverso osservabile". Il NOAEL è un parametro utilizzato in tossicologia e, basato su osservazioni, esperimenti o test, esprime la dose massima di una sostanza che può essere somministrata senza che possano essere apprezzati effetti tossici. Si esprime in mg/Kg p.c./die (milligrammi per ogni chilogrammo di peso corporeo al giorno) ed è un parametro utile per calcolare la DGA. La DGA è l'acronimo della frase inglese Acceptable Daily Intake (abbreviato in ADI), traducibile in "Dose Giornaliera Accettabile". La DGA è la quantità tollerabile di una sostanza che un uomo, in base al suo peso, può assumere giornalmente e per tutta la vita senza effetti avversi riconoscibili secondo lo stato attuale delle conoscenze. La DGA è definita secondo la formula: $DGA = NOAEL / SF$

SF è il fattore di sicurezza: quando non sono disponibili sufficienti studi ed informazioni sull'azione tossica della sostanza in esame sull'uomo, si assume un fattore di sicurezza che varia da 10 a 1000. Il Fattore di sicurezza si basa sul presupposto che l'uomo possa essere 10 volte più sensibile della specie animale più sensibile sulla quale la sostanza è stata sperimentata. Nel caso in cui non siano numerose le informazioni sulla tossicologia della sostanza in esame, si assume un SF uguale a 100. Se non esistono dati attendibili, si assume un SF uguale a 1000. La DGA viene espressa in mg/Kg di peso corporeo/die.

2.20 Fermentazione

La fermentazione è un processo di trasformazione degli alimenti, prodotto dall'azione di microrganismi che, in assenza di ossigeno, trasformano gli zuccheri in composti ad azione conservativa.

Alimenti : formaggi, yogurt, burro, crauti, salami e prosciutti, vino, birra, aceto (f. acetica), pane

Effetti

- migliora la conservabilità
- migliorano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Durata della conservazione : dipende dal tipo di alimento

Livello : industriale e domestico



3. La sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è intesa nella sua accezione più ampia come la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato acqua ed alimenti per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per la sopravvivenza e la vita, in adeguate condizioni igieniche. La definizione comunemente accettata a livello internazionale è quella elaborata al World Food Summit nel 1996⁶ secondo la quale essa descrive una situazione in cui: “tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana”.

Dal punto di vista prettamente sanitario la sicurezza alimentare è intesa anche come sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e dei mangimi nell'ottica di filiera integrata ambientale.

Dal punto di vista economico-sociale, laddove le condizioni di base della popolazione sono caratterizzate da forte rischio di denutrizione, per sicurezza alimentare si intendono primariamente le misure che assicurano la copertura delle esigenze delle popolazioni da un raccolto all'altro, con un sufficiente livello di scorte per le evenienze negative. Nei paesi in cui il pericolo di carestie generalizzate è basso, le problematiche di sicurezza alimentare sono prevalentemente di tipo qualitativo (igiene alimentare). Il concetto di sicurezza alimentare come possibilità di garantire cibo e acqua alle popolazioni è strettamente collegato con quello di sovranità alimentare.

La sicurezza alimentare contempla innanzitutto la buona qualità di un alimento sotto il profilo igienico e sanitario. Spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti 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. L'obiettivo è quello di ottenere prodotti alimentari il più possibile sicuri.

Gli strumenti utili a raggiungere tale obiettivo possono essere molteplici, la legislazione alimentare prevede che gli operatori predispongano ed attuino adeguate procedure operative dando la possibilità di avvalersi anche di appositi manuali redatti su base volontaria.

Tra le procedure obbligatorie vi sono quelle basate sul sistema HACCP⁷. Tali procedure, opportunamente adattate si applicano anche alla produzione primaria (cioè agricola) e risultano più "flessibili" nell'applicazione alle piccole imprese. Altre procedure e/o manuali sono adottati dalle imprese alimentari su base volontaria, tra le quali molte sono state riassunte e codificate nello Standard ISO 22000⁸ che norma, tra l'altro, anche la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. I controlli ufficiali per verificare il rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare sono eseguiti dall'Autorità competente che ha anche il potere di adottare tutti i provvedimenti per tutelare la Salute Pubblica.

L'attenzione universale sul tema della sicurezza alimentare è stata ottenuta dal Vertice Mondiale sulla sicurezza alimentare, con il drammatico avvertimento che il numero dei soggetti che soffrono la fame

⁶ Il vertice mondiale si è svolto a Roma Italia, tra il 13 e il 17 novembre 1996. Ciò ha comportato l'adozione della Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare mondiale in cui gli Stati membri hanno dichiarato di “impegnare la volontà politica e l'impegno comune e nazionale per raggiungere la sicurezza alimentare per tutti e di ridurre il numero dei sottonutriti a metà del numero presente non più tardi del 2015”

⁷ L'HACCP o Hazard Analysis and Critical Control Points, letteralmente Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici è un protocollo, un insieme di procedure, volto a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare.

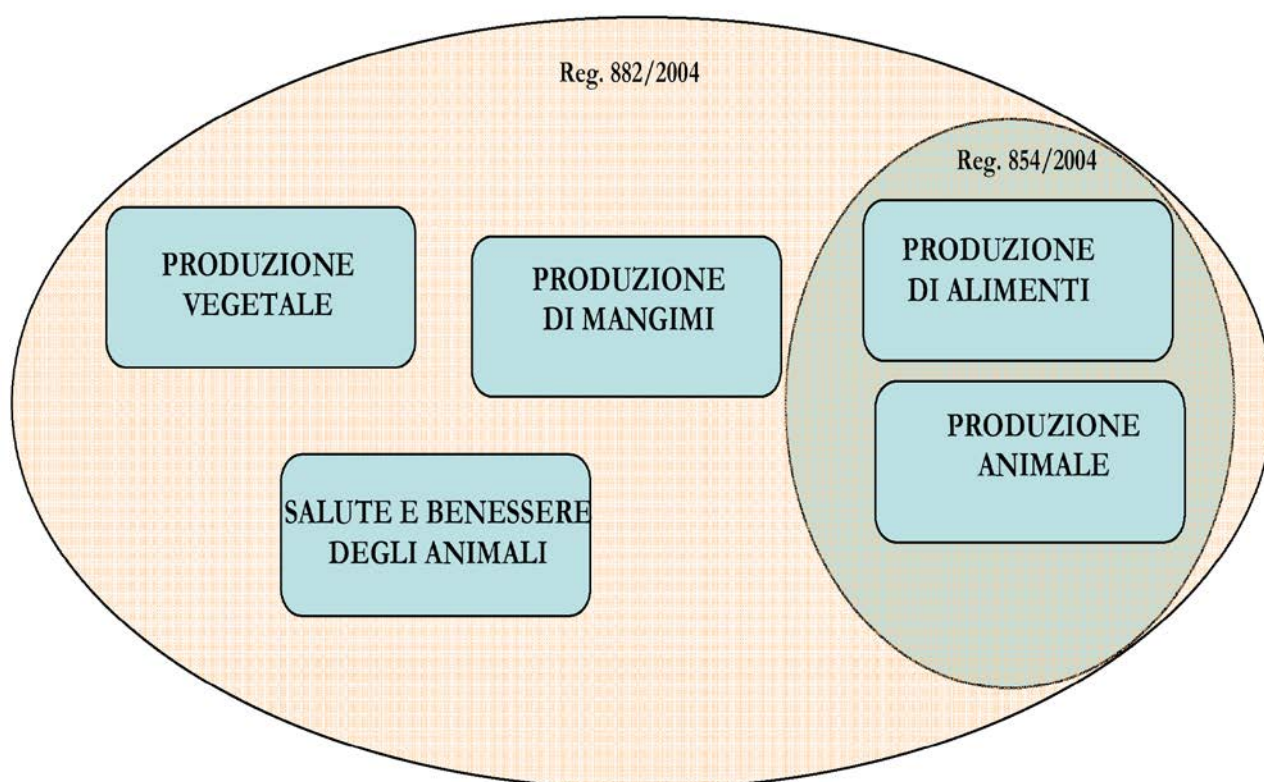
⁸ Lo Standard ISO 22000:2005 è uno standard applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare. È stato pubblicato dall'Ente di Normazione Internazionale ISO nel settembre 2005 al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP. Lo standard è stato scritto da un gruppo di lavoro composto da esperti provenienti da 23 diverse nazioni e da rappresentanti di organizzazioni internazionali, quali la Codex Alimentarius Commission, l'Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, la Global Food Safety Initiative (GFSI) e la Confederazione delle Industrie agro-alimentari dell'Unione Europea (CIAA). Lo standard è basato sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius, ed è allineato con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000. Può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti (es. produttori di imballaggi, servizi di pulizia e derattizzazione ecc.). Ogni singolo anello nella catena di produzione è responsabile dell'applicazione dello standard, che non è volto alla certificazione dell'intera filiera. Sebbene non sia obbligatorio, questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

sta aumentando anziché decrescere. È stata avanzata da più parti la richiesta che il mondo destini maggiori risorse al problema, insieme con l'esigenza di riformare la FAO⁹.

Normativa comunitaria - Pacchetto igiene:

- regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 che 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;
- regolamento CE n. 852 del 24 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- regolamento CE n. 853 del 24 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- regolamento CE n. 854 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- regolamento CE n. 882 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Gestione dei Controlli Ufficiali nel Pacchetto Igiene



⁹ L'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, in sigla FAO, "Food and Agriculture Organization of the United Nations", è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite con il mandato di aiutare ad accrescere i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali e contribuire alla crescita economica mondiale. La FAO lavora al servizio dei suoi paesi membri per ridurre la fame cronica e sviluppare in tutto il mondo i settori dell'alimentazione e dell'agricoltura. Fondata il 16 ottobre 1945 a Città del Québec, Québec, Canada, dal 1951 la sua sede è stata trasferita da Washington a Roma presso il Palazzo FAO. Da novembre 2007, ne sono membri 191 paesi più l'Unione Europea.

4. L'igiene negli alimenti

L'igiene degli alimenti e dei prodotti alimentari in genere riguarda quella branca dell'igiene che comprende l'insieme delle norme e delle misure applicative atte a garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti, intesa come consapevolezza della qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica degli alimenti, e della qualità ambientale dei processi di produzione, trasformazione, preparazione e consumo dei cibi. **La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo; proprio per questo, l'Organizzazione Mondiale della Sanità¹⁰ intende la sicurezza alimentare come una responsabilità condivisa dal campo alla tavola.** Per mantenere e preservare la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera sono importanti procedure per garantire la salubrità dei cibi e sistemi di monitoraggio per una garanzia che le operazioni vengano effettuate in maniera corretta; tutto ciò è possibile grazie all'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare incentrato sulla politica dai campi alla tavola andando a coprire l'intera filiera alimentare, all'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura, all'esecuzione di appropriati controlli ufficiali¹¹, alla capacità di attuare efficaci e

¹⁰ L'Organizzazione mondiale della sanità (OMS, o World Health Organization, WHO in inglese), agenzia specializzata dell'ONU per la salute, è stata fondata il 22 luglio 1946 ed entrata in vigore il 7 aprile 1948 con sede a Ginevra. L'obiettivo dell'OMS, così come precisato nella relativa costituzione, è il raggiungimento da parte di tutte le popolazioni del livello più alto possibile di salute, definita nella medesima costituzione come condizione di completo benessere fisico, mentale e sociale, e non soltanto come assenza di malattia o di infermità.

¹¹ Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni. Il controllo riguarda, sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea, oppure esportati in uno Stato terzo.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:

- viene effettuato lungo tutta la filiera produttiva, dalla produzione primaria alla trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercio, fino alla somministrazione e al consumo;
- riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venire a contatto, commercializzati nel territorio nazionale o destinati all'esportazione.

L'indagine prevede accertamenti completi sul prodotto, attraverso ispezioni, campionamenti e analisi di laboratorio, sopralluoghi nell'ambito dell'ambiente di produzione e indagini sul personale addetto, nonché controlli sull'applicazione dei programmi di HACCP che le aziende predispongono per l'individuazione dei punti critici della catena produttiva.

Le attività del controllo ufficiale sono dirette a verificare:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione e preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione.

Nell'ambito dei controlli ufficiali, al Ministero della Salute sono affidate prevalentemente funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento.

Il Ministero opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (USMAF), e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (PIF) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, opera il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

rapide misure di salvaguardia e correzione di fronte a emergenze sanitarie manifestate in qualsiasi punto della filiera. Per quanto riguarda la normativa sono da citare il Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare¹² e soprattutto il Regolamento CE n. 178/2002¹³, dove si trovano i principi generali sui quali dovrebbe vertere la politica europea in materia di sicurezza alimentare:

- una strategia globale, integrata, applicata a tutta la filiera alimentare (dai campi alla tavola);
- una definizione chiara dei ruoli di tutte le parti coinvolte, per individuare le responsabilità di tutti gli operatori della filiera;
- la rintracciabilità degli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali e dei loro ingredienti, al fine di identificare ogni singolo prodotto finale;
- la coerenza, l'efficacia e il dinamismo della politica alimentare, che deve confrontarsi con un sistema globale e in continuo cambiamento, caratterizzato da innovazioni nei sistemi di produzione e che deve far fronte spesso a episodi destabilizzanti in grado di arrecare gravi danni all'immagine;
- l'analisi dei rischi articolato in valutazione, gestione e comunicazione dei rischi, sia tra produttore, che verso il consumatore;
- l'indipendenza, l'eccellenza e la trasparenza dei pareri scientifici, in quanto gli esperti devono garantire indipendenza da pressioni esterne, devono essere in grado di risolvere le controversie in materia di scientifica con l'adeguato grado di autorevolezza e devono anche garantire l'accesso dei cittadini a risultati e raccomandazioni scientifiche;
- l'applicazione del principio di precauzione nella gestione dei rischi, che stabilisce la possibilità di adottare misure di protezione restrittive anche in assenza di dati certi in materia;

A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

¹² Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000 è un provvedimento comunitario redatto allo scopo di delineare l'insieme delle azioni necessarie a completare e aggiornare la legislazione dell'Unione Europea in materia, appunto, di alimentazione, in modo da garantirne la sicurezza. Ciò per ottenere un implemento della comprensione e dell'adattabilità di tale complessa legislazione, ma anche in virtù di una maggior trasparenza verso il cittadino.

Al suo interno la Commissione Europea propone un insieme di misure che consentono di organizzare la sicurezza alimentare in modo più coordinato e integrato, comprendente soprattutto:

- la creazione di un'Autorità alimentare europea autonoma, incaricata di elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti alla sicurezza alimentare, alla gestione di sistemi di allarme rapido e alla comunicazione dei rischi;
- un quadro giuridico migliorato che copra tutti gli aspetti connessi con i prodotti alimentari, "dalla fattoria alla tavola";
- sistemi di controllo più armonizzati a livello nazionale;
- un dialogo con i consumatori e le altre parti coinvolte.

Inoltre la Commissione Europea si è premurata di formulare i principi generali attorno a cui costruire un'efficace politica a livello europeo sulla sicurezza alimentare :

- una strategia globale, integrata, che si applica a tutta la catena alimentare;
- una definizione chiara dei ruoli di tutte le parti coinvolte nella catena alimentare (produttori di alimenti per animali, operatori agricoli e operatori del settore alimentare, gli Stati membri, la Commissione, i consumatori);
- la rintracciabilità degli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali e dei loro ingredienti;
- la coerenza, l'efficacia e il dinamismo della politica alimentare;
- l'analisi dei rischi (compresa la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi);
- l'indipendenza, l'eccellenza e la trasparenza dei pareri scientifici;
- l'applicazione del principio di precauzione nella gestione dei rischi.

Il Libro Bianco è stato quindi un vero e proprio punto di svolta nel delineare le strategie della Comunità Europea in materia, portando nel giro di pochi anni ad un nuovo assetto politico, giuridico e amministrativo in tema di controllo, sicurezza e comunicazione all'interno dell'UE. E' inoltre dalla prima delle principali misure da esso previste che si è formata l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), punto di riferimento scientifico per l'UE in materia di sicurezza alimentare nelle sue varie declinazioni.

¹³ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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.

- la necessità di instaurare un dialogo continuo con i consumatori e garantire informazione, educazione e ascolto, seguendo anche criteri legati ad altri fattori pertinenti, come considerazioni ambientali, benessere degli animali, agricoltura sostenibile, aspettative dei consumatori quanto alla qualità dei prodotti, adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti, nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

Il regolamento ha, inoltre, istituito l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)¹⁴, che ha compiti fondamentali che vanno dal parere scientifico indipendente su tutti gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare, alla gestione di sistemi di allarme rapido, alla comunicazione e al dialogo con i consumatori in materia di sicurezza alimentare e di questioni sanitarie e la realizzazione di reti con le Agenzie nazionali e gli organismi specifici. Innovazione fondamentale introdotta in Italia con il D.Lgs 155/97, in recepimento delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE è stato il sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti, l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), secondo cui tutte le aziende sono tenute ad adottare le misure necessarie per garantire la sicurezza igienica e la salubrità dei prodotti alimentari e quindi l'idoneità degli alimenti al consumo attraverso :

- analisi del pericolo;
- identificazione dei punti di controllo critici;
- definizione di limiti critici;
- applicazione di procedure di sorveglianza;
- definizione di azioni correttive;
- procedure per la registrazione dei dati;
- procedure atte a verificare il funzionamento.

I punti critici di controllo devono essere individuati in azienda e devono rispondere a criteri ben precisi per essere considerati tali : devono essere associati al pericolo individuato, interni al processo, misurabili e standardizzabili e deve essere possibile l'applicazione di misure di contenimento del problema.

In Italia, a livello locale, la competenza, per quanto riguarda l'igiene degli alimenti, è prevalentemente delle Aziende Sanitarie Locali, più precisamente dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Sian, facenti parte dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, con compiti di controllo direttamente sugli alimenti, sui requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari, verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari, tutela delle acque destinate al consumo umano e altri compiti inerenti alla sicurezza alimentare.

4.1 Hazard Analysis and Critical Control Points

L'HACCP o Hazard Analysis and Critical Control Points, letteralmente Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici è un protocollo, un insieme di procedure, volto a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare.

Esso si basa sul monitoraggio dei punti della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica. È sistematico ed ha basi scientifiche. La sua finalità è quella di individuare ed analizzare pericoli e mettere a punto sistemi adatti per il loro controllo, inteso nell'accezione di "regolazione".



¹⁴ L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - EFSA, acronimo di European Food Safety Authority, è un'agenzia dell'Unione europea istituita nel gennaio del 2002 ed ha sede nella città universitaria di Parma, in Italia. Fornisce consulenza scientifica e una comunicazione efficace in materia di rischi, esistenti ed emergenti, associati alla catena alimentare. L'EFSA produce consulenza specialistica per consentire alla Commissione Europea, al Parlamento Europeo e agli Stati Membri dell'UE di prendere decisioni efficaci e puntuali in materia di gestione del rischio, grazie alle quali viene assicurata la protezione della salute dei consumatori europei e la sicurezza del cibo e della catena alimentare. L'Autorità comunica con il pubblico in modo aperto e trasparente su tutte le materie che rientrano nel suo ambito di competenza. Le attività scientifiche dell'EFSA vengono utilizzate dalle autorità responsabili delle decisioni politiche per adottare o revisionare la legislazione europea in materia di sicurezza dei cibi e dei mangimi, per decidere in merito all'approvazione di sostanze regolamentate, come fitofarmaci e additivi alimentari, oppure per introdurre nuovi quadri normativi e formulare nuove politiche, ad esempio nel settore della nutrizione.

Prima dell'adozione del sistema HACCP le verifiche venivano effettuate a valle del processo produttivo, con analisi della salubrità del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore, e spesso il prodotto era consumato prima dell'individuazione dell'irregolarità. Inoltre, per le analisi, veniva effettuato il campionamento, analisi di un lotto tramite prelievo di un campione, ed il risultato del campione analizzato non era un risultato significativo in quanto l'eventuale contaminazione non si distribuisce omogeneamente nel lotto.

Dopo l'emanazione del D.Lgs. 26/05/1997, n. 155, poi abrogato dal D.Lgs. 06/11/1997, n. 193 in attuazione del regolamento CE 852/2004, è stato introdotto in Italia il sistema HACCP che, promuovendo il concetto di prevenzione, analizza i possibili pericoli verificabili in ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione e la vendita al consumatore. Questo controllo si prefigge, quindi, di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione degli alimenti. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di prodotti surgelati, dove la temperatura di conservazione non deve salire oltre i -18 C°, rimanendo costante dalla produzione alla consumazione).

Il sistema pone un importante accento sulla qualità alimentare, in particolare riguardo a salubrità e sicurezza, concetto che va oltre la semplice soddisfazione del cliente, ma punta piuttosto alla tutela della salute pubblica. Il sistema HACCP venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA¹⁵ non avessero alcun effetto negativo sulla salute e che potessero mettere a rischio missioni nello spazio.

L'HACCP è stato introdotto in Europa negli anni '90 con la direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D.Lgs 155/1997), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare. Questa normativa è stata sostituita dal Reg. CE 852/2004 entrato in vigore dal 01/01/2006 e recepito in Italia con il D.Lgs 193/2007, con quale viene inoltre definitivamente abrogato il D.Lgs. 155/1997 e vengono decretate le sanzioni per inadempienza al Reg. CE 852/2004.

D.Lgs. 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.

6 - Sanzioni

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, è punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

¹⁵ La NASA, acronimo di National Aeronautics and Space Administration (in italiano Ente Nazionale per le attività Spaziali e Aeronautiche), è l'agenzia governativa civile responsabile del programma spaziale degli Stati Uniti d'America e della ricerca aerospaziale.

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 è 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 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000.
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, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.
7. Nel caso in cui l'autorità 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 è 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 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.
9. L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro;
10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 854/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3000 a 18000 euro per ogni lotto di carne non bollato.
11. Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.
12. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.
13. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000.
14. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.
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 sanità 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.

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Reg. CE 852/2004 e la grande varietà di prodotti alimentari e di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle Linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP venendo così in aiuto a tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare. Tali linee-guida si ispirano principalmente ai principi enunciati nel «Codex Alimentarius»¹⁶ CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 e danno indicazioni per un'applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP in particolare nelle piccole imprese alimentari.

Sono tenuti a dotarsi di un piano di autocontrollo farmacie, operatori nel campo della ristorazione, bar/pasticcerie, rivendite alimentari e ortofrutta, salumerie, gastronomie, macelli, macellerie, pescherie, panifici, case di riposo, scuole, mense, comunità in cui si somministrano alimenti, in pratica, tutti coloro che sono interessati alla produzione primaria di un alimento (raccolta, mungitura, allevamento), alla sua preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

Nel 2006 il sistema HACCP è stato reso obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

Le tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP sono :

- ↳ mandato della direzione;
- ↳ formazione dell'HACCP-team;
- ↳ preparazione schede di descrizione del prodotto, impiego a cui è destinato;
- ↳ diagramma di flusso;
- ↳ verifica «sul campo» del diagramma di flusso.

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP, la cui applicazione nelle aziende alimentari è diretta a far sì che un qualsivoglia alimento non sia causa di danno alla salute del consumatore, sono identificabili in sette principi:

↳ **Principio 1 (Individuazione e analisi dei pericoli)**

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento fino al consumo (inclusi i tempi morti), che dovranno essere controllati. Valutare le probabilità che il pericolo si concretizzi e la gravità dell'eventuale danno sulla salute del consumatore.

↳ **Principio 2 (Individuazione dei CCP - Punti Critici di Controllo)**

Un CCP (critical control(s) point(s)) è un punto, una fase, o una procedura in cui è possibile ed indispensabile attuare un controllo al fine di eliminare, prevenire o ridurre a limiti accettabili un pericolo. Per identificare le fasi che possono essere controllate viene utilizzato l'«albero delle decisioni», al fine di comprendere se un passaggio all'interno della produzione (da intendersi in senso ampio) di un alimento è da ritenersi un punto critico di controllo o solamente un punto critico.

Ogni fase rappresenta uno stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

NON sono punti critici di controllo:

- un'azione che non ha un metodo di controllo e riduzione del pericolo (che verrà invece identificata come un punto critico);
- un punto critico che a valle è in possesso di un sistema che elimini il pericolo.

¹⁶ Il Codex Alimentarius è un insieme di regole e di normative elaborate dalla Codex Alimentarius Commission, una Commissione (suddivisa in numerosi comitati) istituita nel 1963 dalla FAO e dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). Scopo precipuo della commissione è proteggere la salute dei consumatori e assicurare la correttezza degli scambi internazionali. La Commissione intergovernativa, cioè costituita dai governi di 185 Paesi più la Comunità Europea, si riunisce una volta all'anno per revisionare ed aggiornare il Codex Alimentarius Procedural Manual. Lo scopo del Codex è di facilitare gli scambi internazionali degli alimenti e preservare la corretta produzione e conservazione dei cibi.

⇒ **Principio 3 (Definizione dei Limiti Critici)**

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore di riferimento che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità, in altre parole sono ciò che consente di garantire la sicurezza di un prodotto finito. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices, ossia «buone pratiche di lavorazione»), nel senso che possono derivare dall'adozione di una pratica igienica di lavorazione propria di un'azienda.

Un classico esempio è la temperatura minima e massima a cui devono essere conservati tutti quegli alimenti soggetti a degradazione; oppure i tempi di lavorazione o i parametri microbiologici e chimici.

Importante ricordare che non sempre i limiti critici sono rappresentati da valori numerici : possono infatti corrispondere a quantità rilevabili sensorialmente come la presenza o assenza di sporco visibili.

⇒ **Principio 4 (Definizione delle procedure di monitoraggio)**

Attuare una serie di osservazione e misure per tenere sotto controllo e entro i limiti critici i CCP. Il monitoraggio consiste in interventi e modalità che dipendono dalla realtà dell'azienda.

Un piano minimo di controllo comunque solitamente prevede :

- controllo e qualifica fornitori;
- controllo conservazione dei prodotti;
- registrazione temperature di conservazione;
- controllo e predisposizioni di procedure di lavorazione definite in tempi e modi;
- controllo e pianificazione condizioni igieniche.

Un piano minimo di controllo deve inoltre riportare :

- chi si occupa di monitorare e verificare i dati rilevati;
- quando vengono effettuate le misurazioni o le osservazioni;
- come vengono effettuati il monitoraggio e la valutazione dei risultati.

⇒ **Principio 5 (Definizione e pianificazione delle azioni correttive)**

Stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è più sotto controllo (fuori dai limiti critici).

La sua efficacia è data dalla sua tempestività, ovvero consentire il ritorno alle normali condizioni di sicurezza nel più breve tempo possibile.

Le azioni correttive devono comprendere :

- la correzione della causa dello scostamento dal limite critico;
- la verifica che il CCP sia di nuovo sotto controllo;
- le procedure da attivare verso gli alimenti non sicuri perché prodotti quando il CCP non era sotto controllo;
- la registrazione dell'accaduto e delle misure adottate;
- l'eventuale individuazione di misure preventive più efficienti.

⇒ **Principio 6 (Definizione delle procedure di verifica)**

Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente. Viene verificato sul campo se ciò che è stato visto e detto era anche previsto e scritto, e se questi funzionano o no. Permette di riconoscere l'effettiva adeguatezza delle misure adottate in riferimento allo stato dell'arte della situazione. La frequenza delle procedure di verifica deve essere indicata nel piano di autocontrollo ed è influenzata dalle dimensioni dell'azienda, dal numero di dipendenti, dal tipo di prodotti trattati e dal numero di non conformità rilevate.

Va ricordato che il sistema HACCP è un sistema dinamico che può essere cambiato ma soprattutto integrato.

⇒ **Principio 7 (Definizione delle procedure di registrazione)**

Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure precedentemente esposte.

Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

La documentazione deve essere firmata dal responsabile del piano di autocontrollo.

Sulla documentazione si basa infatti gran parte del controllo ufficiale (ispezioni e audit) da parte dei servizi di prevenzione dell'ASL (Servizi Veterinari e SIAN).

Lo Standard ISO 22000 è una norma dell'Ente di Normazione Internazionale ISO creata al fine di armonizzare gli standard nazionali e internazionali in materia di sicurezza alimentare e HACCP e la cui applicazione avviene a discrezione dell'impresa agroalimentare.

Questo standard si basa sui principi dell'HACCP e del Codex Alimentarius pur restando in linea con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000.

Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di elementi quali :

- la comunicazione interattiva;
- la gestione del sistema;
- l'adozione degli schemi di buona pratiche di preparazione;
- i principi HACCP.

La certificazione secondo la norma ISO 22000 è un elemento particolarmente importante per dimostrare l'impegno di un'azienda nei confronti della sicurezza alimentare nel pieno rispetto dei requisiti di Corporate governance, Responsabilità sociale d'impresa e Bilancio di sostenibilità.

Il processo descritto nella norma ISO 22000 prevede i seguenti passaggi :

- identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari che potrebbero verificarsi;
- comunicazione lungo la filiera agroalimentare delle informazioni sui problemi di sicurezza connessi al prodotto;
- comunicazione a tutta l'organizzazione coinvolta delle informazioni sullo sviluppo, implementazione e aggiornamento di tutto ciò che riguarda la sicurezza agroalimentare;
- valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.

4.2 Il manuale HACCP

Il manuale HACCP è un documento redatto da un'azienda alimentare che si occupa di produzione, preparazione, produzione, confezionamento, commercio e somministrazione di alimenti. Il manuale viene redatto dal titolare di azienda in collaborazione con un consulente tecnico che abbia esperienza e conoscenza delle normative che ne disciplinano la correttezza e congruità con le normative stesse.

Il manuale, detto anche di autocontrollo, viene realizzato sui principi dell'haccp (Hazard analysis and critical control points) dettati dal Regolamento CE n. 853/2004. Il manuale descrive l'azienda con le sue attrezzature, i suoi ambienti ed i relativi processi di produzione mediante il cosiddetto lay out del processo.

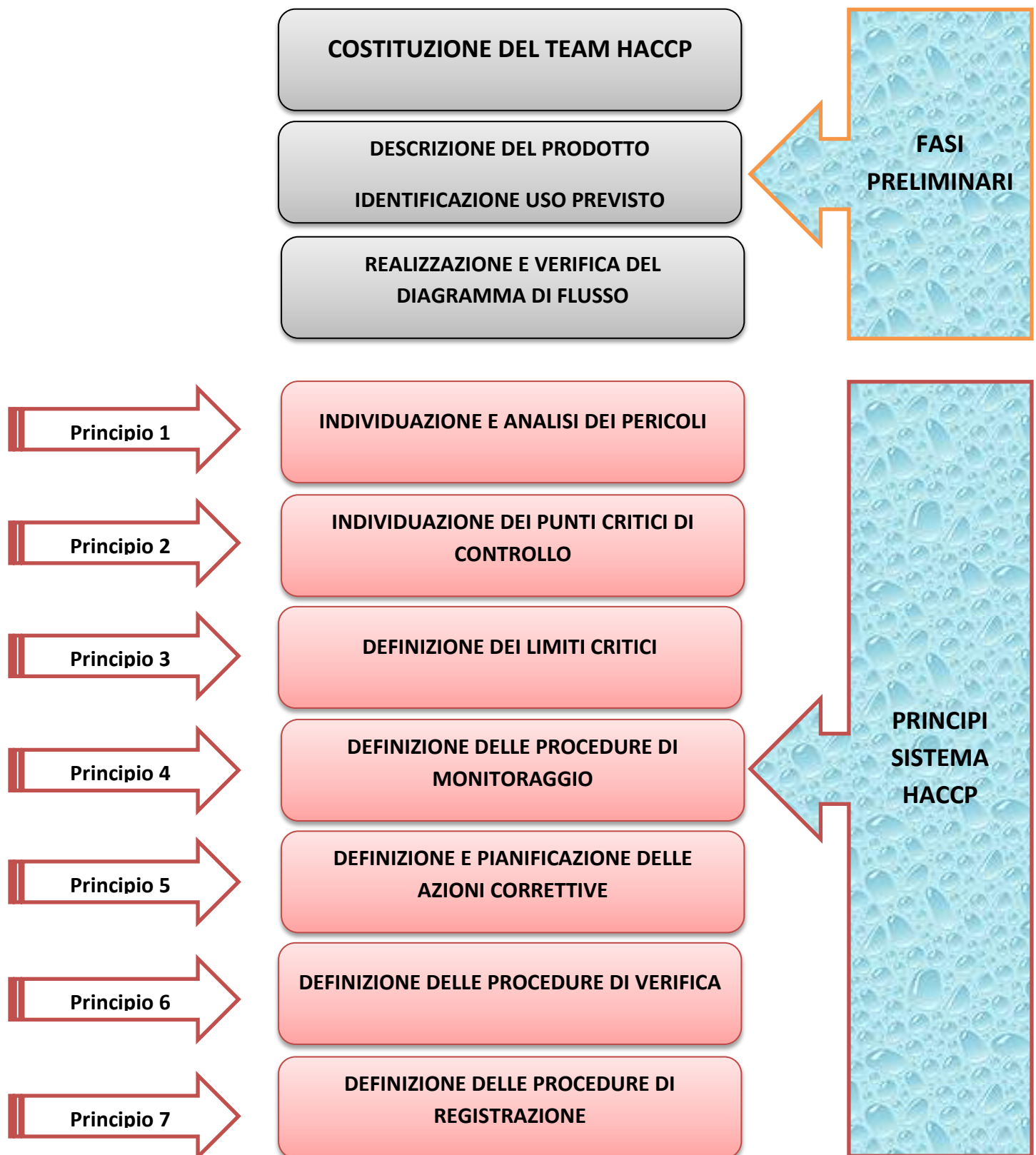
Il manuale, oltre a descrivere l'azienda ed i suoi processi, contiene indicazioni per prevenire e risolvere i rischi alimentari per ogni fase

del processo produttivo. Generalmente i manuali di autocontrollo prevedono procedure, istruzioni e schede per monitorare i vari punti in cui il pericolo per la salubrità degli alimenti può divenire concreto. Generalmente i punti più importanti riguardano il monitoraggio delle temperature di conservazione, di cottura, sterilizzazione, ricevimento merci, ecc..

Ogni azienda alimentare ha delle caratteristiche strutturali e produttive differenti dalle altre; pertanto anche il manuale deve essere realizzato "su misura" al fine della sua reale utilità e garanzia della sicurezza alimentare.



Rappresentazione schematica del Sistema HACCP



5. Il confezionamento degli alimenti

Il confezionamento degli alimenti è l'operazione con cui viene applicata ad un prodotto alimentare una protezione fisica, chiamata imballaggio, che annulla o minimizza l'influenza dell'ambiente esterno.

I materiali di confezionamento dei prodotti alimentari devono possedere caratteristiche particolari, spesso legate alla peculiarità della destinazione, ad esempio devono :

1. essere non-tossici e compatibili con l'alimento con cui vengono a contatto;
2. dare al prodotto una adeguata protezione sanitaria, cioè fare da barriera all'ingresso di microbi e sporcizia in genere, oltre che resistere all'attacco di insetti e roditori;
3. proteggere dalla migrazione di umidità ed eventualmente di grasso;
4. impedire ingresso (e uscita) di gas e odori;
5. proteggere dalla luce oppure offrire una buona trasparenza;
6. resistere ai traumi meccanici, alle manomissioni ed eventualmente rivelare queste ultime;
7. essere facili da aprire (eventualmente da richiudere), da utilizzare e da smaltire, adeguati nelle dimensioni, nella forma e nel peso, economici rispetto al valore del contenuto.

Il confezionamento degli alimenti ha una importanza fondamentale in riferimento ad almeno quattro aspetti della vita di un prodotto alimentare industriale : il contenimento, la conservazione, la commercializzazione ed il trasporto.

Contenimento : se il prodotto è liquido (latte) o comunque fluido (budino), oppure in polvere (farina) o composto di piccole parti che devono necessariamente essere tenute assieme (biscotti), se non ha una struttura rigida (bistecca), l'imballaggio è indispensabile per contenere e sostenere la quantità di prodotto che costituisce l'unità di vendita.

Conservazione : si può considerare il confezionamento come un metodo di conservazione, finalizzato quindi ad un prolungamento della vita del prodotto ai fini della commercializzazione, anche se solo in casi particolari è una condizione sufficiente. Nella grande generalità dei casi un idoneo confezionamento è sussidiario ad una tecnica (congelamento, surgelazione, disidratazione, pastorizzazione, sterilizzazione, ecc.) che rende inefficaci eventuali processi di alterazione del prodotto: in questi casi l'imballaggio serve da barriera per garantire la permanenza della situazione virtuosa ottenuta con il processo applicato.

Commercializzazione : l'imballaggio determina l'unità di vendita (oltre alle eventuali sub-unità), accoglie tutte le informazioni necessarie ad una corretta identificazione merceologica del prodotto, ad una conoscenza delle sue caratteristiche fisiche e nutrizionali, delle modalità di conservazione e di utilizzo, dei termini di scadenza, all'individuazione del produttore e del commercializzatore, oltre ad ospitare immagini e colori suggestivi per l'acquisto.

Trasporto : i prodotti finiti presenti nel magazzino-spedizioni dell'industria di produzione, così come le materie prime in entrata, devono avere un allestimento tale da poter essere gestiti/e (carico, scarico, stivaggio) con la massima efficienza, e l'imballaggio finale, costituito di unità di grandi dimensioni e forme regolari, consente l'utilizzo economico degli opportuni mezzi meccanici (carrelli, nastri, containers, ecc.)

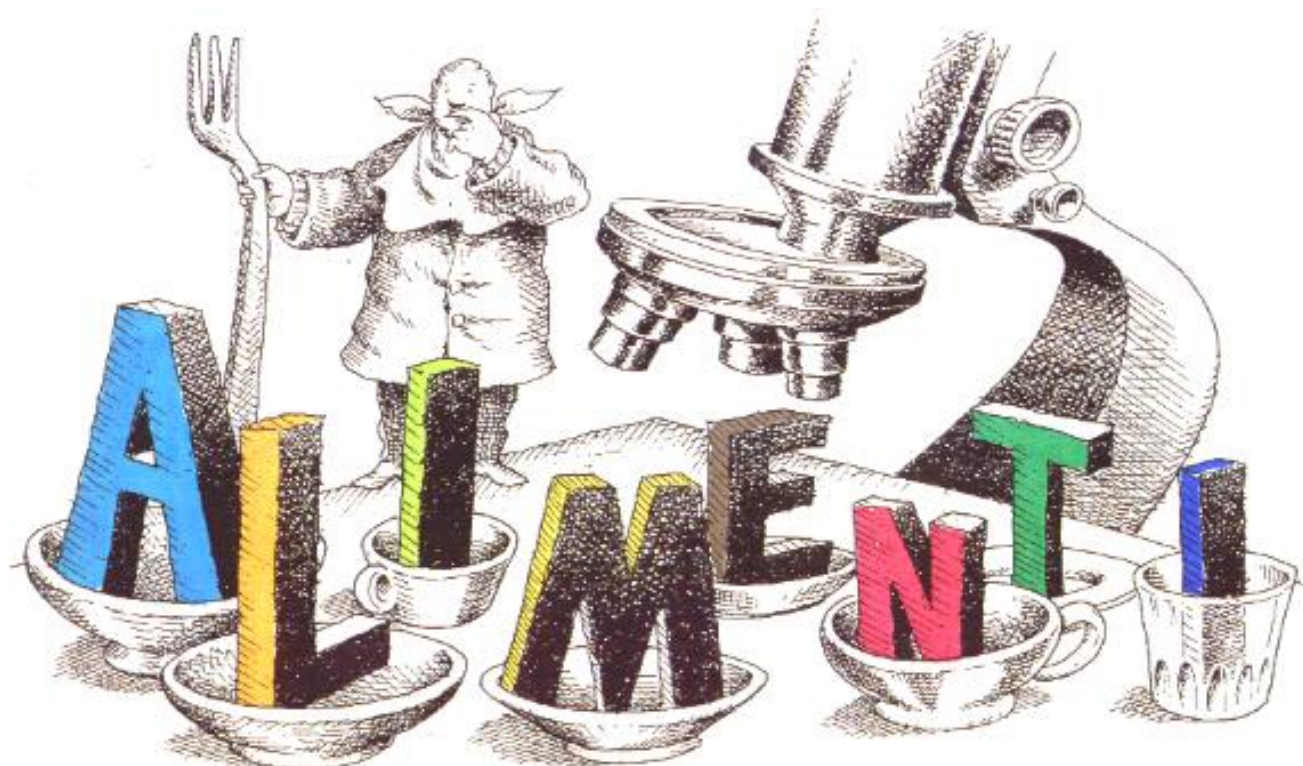
In relazione alla modalità di applicazione, si possono distinguere:

- Imballaggio primario riferito ai materiali che sono a diretto contatto con il prodotto confezionato;
- Imballaggio secondario, relativo ad un secondo rivestimento esterno, non sempre né necessariamente presente, utile ad aumentare la protezione meccanica, a dare una forma più idonea alla movimentazione, o più semplicemente per creare un migliore impatto visivo ai fini dell'acquisto;
- Imballaggio terziario, decisamente orientato al trasporto (quindi casse, grandi cartoni, pedane, ecc.). Nei casi particolari di trasporto di prodotti liquidi o in polvere o granulari in grandi quantità sfuse, il mezzo di trasporto (cisterna o altro) funge contemporaneamente da imballaggio primario e terziario.

In base alle caratteristiche meccaniche gli imballaggi possono essere rigidi come un vaso di vetro o flessibili come una busta di plastica, con la più ampia scelta del grado di flessibilità in base alla natura del materiale (plastiche o accoppiati plastica/carta o accoppiati plastica/metallo).

Secondo la tecnologia di fabbricazione gli imballaggi possono essere pre-formati, cioè costruiti dal fabbricante nel proprio stabilimento e poi trasferiti nell'impianto di utilizzo, oppure formati-in-linea, cioè realizzati presso il produttore di alimenti partendo da una bobina variamente flessibile in una macchina che contemporaneamente forma il contenitore e realizza il riempimento con il prodotto.

C'è oggi una vastissima scelta di materiali da confezionamento, come metalli, vetro, carta e cartone, una grande varietà di materiali plastici, laminati, coestrusi, accoppiati, buste sterilizzabili e perfino pellicole commestibili.



6. La data di scadenza

La data di scadenza è la data fino alla quale un alimento è igienicamente idoneo al consumo, se mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione. Essa viene riportata obbligatoriamente sugli imballaggi alimentari dei prodotti preconfezionati rapidamente deperibili (latte e prodotti lattieri



freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi) con la dicitura "da consumarsi entro" seguita dal luogo sulla confezione dove la data viene stampigliata. La data deve riportare, nell'ordine, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Sulla confezione devono essere inoltre riportate le condizioni di conservazione ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Superata la data di scadenza, l'alimento può costituire un pericolo per la salute a causa della proliferazione batterica. Per legge è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno

successivo a quello indicato sulla confezione. Supermercati e commercianti, in base agli accordi con i fornitori, in alcuni casi, possono restituire i prodotti scaduti invenduti delle relative marche, sotto forma di resi. Per ogni articolo reso, ricevono gratuitamente in cambio dai fornitori un altro prodotto dello stesso genere, da rivendere al cliente finale, oppure vengono scontati tramite nota di accredito. In questo modo, commercianti e supermercati eliminano il rischio di mancata vendita, legato ai prodotti alimentari. Trattandosi di un bene deperibile, l'accumulo di scorte invendute rappresenta un rischio più alto per i venditori, rispetto ad altre categorie merceologiche, poiché le scorte di alimenti dopo la data di scadenza non hanno più valore. Sovente le forze dell'ordine verificano casi di rigenerazione delle date di scadenza, sostituite da nuove etichette in validità.

In Italia la data di scadenza può essere determinata con decreto dei Ministri delle Attività Produttive, delle Politiche Agricole e Forestali e della Salute. Per esempio la data di scadenza del "latte fresco pastorizzato"¹⁷ è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico di pastorizzazione, mentre la scadenza del "latte microfiltrato fresco pastorizzato" è determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico.

Ai sensi dell'art. 2, comma 2 lett. r) del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, il termine minimo di conservazione di un alimento (Tmc) è la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" secondo le indicazioni di cui all'allegato X del citato Regolamento.

La data si compone dell'indicazione, nell'ordine, del giorno, del mese, e dell'anno, con le seguenti modalità:

- ↳ per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- ↳ per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- ↳ per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno come pane e focaccia, prodotti di pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomme da masticare e prodotti simili. Stessa regola vale per i prodotti da banco (salumi e formaggi venduti in supermercati e ipermercati che devono solo indicare la temperatura di conservazione dell'alimento). La data di scadenza è invece apposta, ai sensi dell'art. 24 del Regolamento



¹⁷ D.M. 24 luglio 2003. Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità. Pubblicato nella Gazz. Uff. 4 agosto 2003, n. 179.

(UE) n. 1169/2011 nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.

La violazione dell'art. 24 e Allegato X, par. 2 e 3, del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (data di scadenza) è punita, a norma dell'art. 12, comma 2, del D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 16.000.

La violazione dell'art. 24 e Allegato X, par. 1, del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (termine minimo di conservazione) è punita, a norma dell'art. 12, comma 1, del D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 8.000. Quest'ultima infrazione, però, non pare poter essere riferita alla fattispecie della vendita oltre il termine minimo di conservazione, ma, semmai, al comportamento del produttore che non appone il Tmc sulle confezioni.¹⁸

L'art. 12, comma 3, del D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 prevede poi che, salvo che il fatto costituisca reato, quando un alimento è ceduto a qualsiasi titolo o esposto per la vendita al consumatore finale oltre la sua data di scadenza, ai sensi dell'articolo 24 e dell'allegato X del regolamento, il cedente o il soggetto che espone l'alimento è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro.

Con riferimento all'ipotetica configurazione del reato di cui all'art. 5, lett. b), della legge n. 283/62 (divieto di 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 in cattivo stato di conservazione) la Corte di Cassazione Sentenza Sezioni Unite, n. 1, del 4/1/1996 afferma che l'impiego per la preparazione di alimenti, la detenzione per la vendita o la distribuzione al consumo di prodotti confezionati, per i quali, essendo prescritta l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il ..." o quella, diversa, "da consumarsi entro il ...", la data indicata sia stata superata, non integra alcuna ipotesi di reato, ma solo l'illecito amministrativo di cui all'art. 10, comma 7 (oggi art. 12 del D.Lgs. 15/12/2017, n. 231). Detta sentenza, escludendo il profilo penale, rimanda a quello amministrativo, che però, come si è detto, non è facilmente riscontrabile nel caso dei prodotti con termine minimo di conservazione.

Differenti disposizioni sono, invece, previste per i prodotti alimentari che sono venduti sfusi o previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati.

In questo caso i prodotti devono essere muniti di un apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono ovvero applicato nei comparti cui sono esposti.

In questo cartello devono essere indicati:

- ⊕ la denominazione di vendita;
- ⊕ l'elenco degli ingredienti;
- ⊕ le modalità di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili, ove necessario;
- ⊕ la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. n. 187/2001;
- ⊕ il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 vol;
- ⊕ la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello

¹⁸ Cassazione Civile Sez. II, Sentenza n. 27508 del 29-12-2009

La produzione e la vendita di prodotti alimentari confezionati, per i quali sia prescritta l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il ...", o quella "da consumarsi entro il ...", non integra, qualora la data sia superata, alcuna ipotesi di reato, ma soltanto l'illecito amministrativo di cui agli artt. 10, comma 7 (nel testo applicabile "ratione temporis", anteriore alla sostituzione disposta dall'art. 2 del d.lgs. 23 giugno 2003, n. 181) e 18 del d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, riferendosi l'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283 ai casi in cui le sostanze alimentari siano "in cattivo stato di conservazione", ossia preparate o messe in vendita senza l'osservanza delle prescrizioni normative dettate a garanzia della loro buona conservazione, sotto il profilo igienico-sanitario, e volte a prevenire la loro precoce alterazione, e non attenendo, invece, la data di scadenza dei detti prodotti alla modalità della loro conservazione. (La S.C., nell'affermare il riportato principio, ha ritenuto inapplicabile nella specie l'art. 24 della legge 24 novembre 1981 n. 689).

tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi. La Corte di Cassazione, sezioni unite penali, con sentenza n. 28/2000 ha stabilito che esporre sui banchi di un negozio prodotti alimentari scaduti con etichetta alterata o sostituita costituisce "tentativo di frode in commercio" punito dall'art. 515 del Codice Penale¹⁹.

Con la Sentenza n. 4735/2018 la Corte di Cassazione in materia penale è intervenuta a chiarire cosa effettivamente rischia un ristoratore che ometta di indicare che le pietanze proposte con il menu contengano ingredienti surgelati e non freschi. Nel caso in esame, un ristoratore veniva condannato in primo grado e in appello per il reato di cui all'articolo 515 del codice penale "frode nell'esercizio del commercio" perché, in qualità di legale rappresentante di una società proprietaria di un ristorante "deteneva per la vendita, esclusivamente pesce congelato e compiva atti idonei alla somministrazione agli avventori dell'esercizio commerciale di ristorazione prodotti ittici surgelati in luogo di quelli freschi indicati nel menù". Contro le statuizioni della Corte d'Appello di Bologna, l'imputato proponeva ricorso in Cassazione dolendosi, in particolare, che la quale la Corte avrebbe erroneamente ritenuto sussistente l'ipotesi di reato di tentativo di frode in commercio dalla mera esposizione di immagini ritraenti pietanze dalle quali non si potrebbe dedurre, in assenza di apposita lista, se i prodotti fossero freschi o surgelati, né ricavarne l'indicazione della natura dei prodotti impiegati nella sua preparazione. In sostanza, secondo il ricorrente, l'immagine pubblicitaria delle pietanze aveva solo valenza "dimostrativa della presentazione del piatto" mentre "è solo con l'inserimento nella lista data agli avventori o posizionata sul tavolo che si manifesta l'intenzione del ristoratore ad offrire quei prodotti", da cui deriverebbe l'insussistenza del reato contestato. Secondo la Suprema Corte, tuttavia, il ricorso è manifestamente infondato oltre che inammissibile. Infatti, secondo l'indirizzo ormai consolidato della giurisprudenza di legittimità, "il tentativo del reato di cui all'articolo 515 c.p. è configurato e si verifica quando l'alienante compie atti idonei diretti in modo non equivoco a consegnare all'acquirente una cosa per un'altra ovvero una cosa, per origine, qualità o quantità diversa da quella pattuita o dichiarata". Di conseguenza, "costituisce il tentativo del delitto di frode in commercio anche il semplice fatto di non indicare nella lista delle vivande che determinati prodotti sono congelati, giacché il ristoratore ha l'obbligo di dichiarare la qualità della merce offerta ai consumatori". Ed invero, già con la Sentenza n. 28/2000 le Sezioni Unite avevano superato il contrasto interpretativo presente in giurisprudenza sulla configurabilità del tentativo di frode in commercio, per cui secondo l'indirizzo ormai consolidato, "se il prodotto viene esposto sui banchi dell'esercizio o comunque offerto al pubblico, la condotta posta in essere dall'esercente l'attività commerciale è idonea ad integrare il tentativo perché dimostra l'intenzione di vendere proprio quel prodotto".

Inoltre, il menu, o la lista delle vivande, "consegnata agli avventori o sistemata sui tavoli di un ristorante equivale ad una proposta contrattuale nei confronti dei potenziali clienti e manifesta l'intenzione del ristoratore di offrire i prodotti indicati nella lista, dunque, anche la mera disponibilità di alimenti surgelati, non indicati come tali nel menu, nella cucina di un ristorante, configura il tentativo di frode in commercio, indipendentemente dall'inizio di una concreta contrattazione con il singolo avventore".

In sostanza, conclude la Suprema Corte²⁰, i giudici del merito hanno congruamente motivato la responsabilità penale del ricorrente, atteso peraltro che all'interno dell'esercizio commerciale erano presenti esclusivamente provviste congelate. Infine, quanto alle modalità di rappresentazione dell'offerta dei prodotti, "anche l'esposizione di immagini del prodotto offerto, in luogo della sua descrizione nel menù, è idonea a configurare la condotta della fattispecie criminosa, stante la natura diretta a incentivare la consumazione del prodotto".

¹⁹ Art. 515 - 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.

Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103.

²⁰ Corte di Cassazione – Sezione Terza Penale, Sentenza 1 febbraio 2018, n. 4735

7. L'etichetta di identificazione

Una etichetta di identificazione, o più semplicemente etichetta, è un qualunque foglio in genere adesivo applicato a imballaggi o a un qualunque oggetto per permetterne l'identificazione, indicarne informazioni di qualunque genere o promuovere l'immagine di prodotti. Oggi i materiali più utilizzati per le etichette di identificazione sono la carta ed i film plastici, stampati da un lato e adesivizzati dall'altro (etichette autoadesive).

Esistono etichette di ogni genere, distinte a seconda del materiale con cui sono prodotte, del tipo di adesivo, del tipo di supporto (ad esempio carta siliconata), della tecnologia di stampa, della stabilità ad agenti atmosferici o del tipo di utilizzo.

Le smart label sono particolari etichette di identificazione integrate con piccoli microchip per l'identificazione a radio frequenza (RFID). Le etichette di identificazione possono essere applicate a tutti i tipi di imballaggi e contenitori, ad esempio: scatole di cartone, bottiglie di vetro, barattoli o sacchetti di plastica. La Direttiva Europea 2003/89/CE ha aggiornato la normativa riguardo l'etichettatura nutrizionale che indica un elenco di prodotti contenenti sostanze allergeniche, le quali devono figurare in etichetta come: cereali, frutta secca, anidride solforosa, soia, latte, arachidi. Ma questa normativa è stata modificata da un'altra, la 2005/26/CE, che esclude temporaneamente l'obbligo di mostrare in etichetta alcuni ingredienti riportati sopra, in attesa che venga accertata la capacità di provocare effetti indesiderati sulle persone sensibili. L'etichetta può riportare ulteriori indicazioni come la data di produzione, il marchio di qualità (es: DOP, IGP), oppure informazioni che il produttore decide d'inserire e che possono riguardare caratteristiche di pregio del prodotto. Nell'etichettatura le indicazioni obbligatorie sono:

- ⇒ denominazione di vendita;
- ⇒ elenco degli ingredienti;
- ⇒ quantità netta;
- ⇒ termine minimo di conservazione;
- ⇒ indicazioni del produttore;
- ⇒ lotto di produzione;
- ⇒ modalità di conservazione;
- ⇒ se necessario le istruzioni per l'uso.

La disciplina dell'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, e della loro presentazione e relativa pubblicità già prevista dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 che ha attuato le direttive comunitarie n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE è oggi regolamentata dalle disposizioni di cui al D.Lgs. 15/12/2017, n. 231.

Ai sensi dell'art. 2, comma 2 lett. j) del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, per etichettatura deve intendersi qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

La presentazione dei prodotti alimentari comprende :

- ⊕ la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
- ⊕ il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
- ⊕ il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
- ⊕ l'ambiente nel quale sono esposti.

L'etichettatura ha lo scopo di assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore e deve essere effettuata in modo da :

- ⊕ non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
- ⊕ non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- ⊕ non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

- ⊕ non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Sui prodotti preconfezionati offerti in vendita devono figurare, apposte sulla confezione o sull'etichetta in lingua italiana le seguenti indicazioni :

- ⊕ la denominazione di vendita;
- ⊕ l'elenco degli ingredienti;
- ⊕ la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- ⊕ il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- ⊕ il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- ⊕ la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- ⊕ il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- ⊕ una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- ⊕ le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- ⊕ le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- ⊕ il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- ⊕ la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.



Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 ai sensi del D.Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017

In Gazzetta Ufficiale dell'8 febbraio 2018 è stato pubblicato il D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) n. 1169/2011 e della Direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della Legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015», in vigore dal 9 maggio 2018.

Il Decreto stabilisce le sanzioni per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla etichettatura e le informazioni sugli alimenti ai consumatori ed abroga le precedenti le disposizioni del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Il nuovo testo normativo, in particolare, si compone di due distinti ambiti:

- ≡ con gli articoli da 3 a 16, stabilisce la disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. (UE) n. 1169/2011;
- ≡ con gli articoli da 17 a 24, introduce norme nazionali riguardanti sia l'indicazione del numero di lotto, sia l'etichettatura dei prodotti non preimballati, con le rispettive sanzioni.

La parte più importante ed attesa del D.Lgs. n. 231/2017 riguarda, senz'altro, le sanzioni amministrative pecuniarie, applicabili, salvo che il fatto costituisca reato, in caso di violazione degli obblighi di etichettatura previsti dal Reg. (UE) n. 1169/2011.

Le disposizioni sanzionatorie riguardano, per un verso, la mancata apposizione delle informazioni obbligatorie e, per altro verso, l'indicazione delle informazioni (obbligatorie e facoltative) con modalità difformi da quelle prescritte dalla normativa europea. Gli importi, variabili ovviamente a seconda della gravità delle singole infrazioni, oscillano da un minimo di € 500 ad un massimo di € 40.000.

Merita di essere segnalata, però, la sanzione da € 3.000 ad € 24.000 riguardante i casi di produzione o confezionamento per conto terzi, destinata ad applicarsi laddove, sull'etichetta, venga erroneamente indicato il produttore/confezionatore contoterzista, anziché – come prevede l'articolo 8, paragrafo 1 del Regolamento europeo – il soggetto con il cui nome o marchio il prodotto viene commercializzato.

Per tutte le sanzioni, viene espressamente confermata l'applicabilità delle seguenti agevolazioni:

- ≡ pagamento in misura ridotta, doppio del minimo o un terzo del massimo, entro 60 giorni dalla contestazione, ai sensi dell'articolo 16 della Legge n. 689/1981;
- ≡ l'ulteriore riduzione del 30%, se il pagamento è effettuato entro 5 giorni, ai sensi dell'articolo 1, comma 3 del D.L. n. 91/2014²¹;
- ≡ l'adozione della sola diffida a provvedere entro 20 giorni alla regolarizzazione, senza applicazione di sanzioni, nel caso in cui vengano contestate per la prima volta delle violazioni sanabili, ai sensi dell'articolo 1, comma 3 del D.L. n. 91/2014 in analogia con quanto previsto per il settore agroalimentare.

In caso di violazioni commesse da imprese aventi i requisiti della microimpresa di cui alla raccomandazione 2003/361/CE del 6 maggio 2003, l'articolo 27, comma 3, dispone la riduzione sino ad un terzo della sanzione amministrativa prevista. Si ricorda che la predetta Raccomandazione definisce

²¹ D.L. 24 giugno 2014, n. 91 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, L. 11 agosto 2014, n. 116 il cui art. 1, comma 3, prevede che : "Per le violazioni alle norme in materia agroalimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo entro un termine non superiore a novanta giorni, anche presentando, a tal fine, specifici impegni. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili anche tramite comunicazione al consumatore. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma, entro il termine indicato, l'organo di controllo procede ad effettuare la contestazione, ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. La diffida è applicabile anche ai prodotti già posti in commercio, a condizione che per essi vengano sanate le violazioni nei termini di cui al presente comma."

microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

Confermando quanto già stabilito dal D.Lgs. n. 109/1992, l'articolo 17 del D.Lgs. n. 231/2017 pone il divieto di porre in vendita un alimento privo di indicazione del numero identificativo del lotto cui appartiene il prodotto, salvi alcuni casi di esenzione.

Per i prodotti preimballati, il lotto deve figurare sull'etichetta. Per quelli non preimballati, invece, è sufficiente l'indicazione sui soli documenti commerciali di vendita.

I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Per i prodotti alimentari preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi. Per i prodotti alimentari non preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

L'indicazione del lotto non è richiesta:

- ≡ quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
- ≡ per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- ≡ per i prodotti agricoli, all'uscita dall'azienda agricola, nei seguenti casi:
- ≡ venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
- ≡ avviati verso organizzazioni di produttori;
- ≡ raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
- ≡ per i prodotti alimentari non preimballati di cui all'articolo 44 del Regolamento;
- ≡ per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

L'omissione dell'indicazione del lotto, o partita, comporta l'applicazione all'operatore del settore alimentare della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro. L'indicazione del lotto, o partita, con modalità differenti da quelle previste dall'articolo 17 comporta l'applicazione all'operatore del settore alimentare della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Secondo quanto previsto dall'articolo 19 del D.Lgs. n. 231/2017, i prodotti non preimballati (compresi quelli imballati nello stesso punto vendita) devono essere accompagnati dalle seguenti informazioni obbligatorie:

1. la denominazione dell'alimento;
2. l'elenco degli ingredienti (salvo i casi di esenzione);
3. le sostanze che provocano allergie ed intolleranze, come indicate dall'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011;
4. le modalità di conservazione, per i soli prodotti rapidamente deperibili;
5. la data di scadenza, per le sole paste fresche;
6. il titolo alcolometrico volumico effettivo, per le sole bevande con più dell'1,2% alc. vol.
7. la percentuale di glassatura (ossia, ghiaccio), per i prodotti congelati con presenza di ghiaccio;
8. l'indicazione "decongelato", per gli alimenti congelati e venduti dopo lo scongelamento (salvo i casi di esenzione, in particolare qualora il prodotto scongelato sia utilizzato come ingrediente).

Le informazioni di cui sopra devono essere riportate su un cartello applicato al recipiente che contiene il prodotto, oppure su altro sistema equivalente – anche digitale, purché facilmente accessibile dagli acquirenti – collocato nello stesso comparto in cui il prodotto è esposto.

Viene peraltro confermata, per i prodotti di gelateria, pasticceria, panetteria, pasta fresca e gastronomia, la possibilità di riportare gli ingredienti sul cosiddetto “cartello unico”, oppure su un apposito registro o sistema digitale messi a disposizione dei clienti.

Le disposizioni sui prodotti non preimballati, tuttavia non si applicano agli alimenti fabbricati o commercializzati negli altri Stati membri dell’Unione europea.

Per quanto riguarda, infine, i prodotti non preimballati serviti negli esercizi di somministrazione per il consumo immediato (ad esempio, ristoranti, bar, mense e simili), sono richieste soltanto le seguenti informazioni obbligatorie:

1. le sostanze che provocano allergie ed intolleranze, di cui all’allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011;
2. l’indicazione “decongelato” (salvo i casi di esenzione).

Le indicazioni devono essere leggibili su menù, registri, cartelli o altri sistemi equivalenti, anche digitali.

In alternativa, per gli allergeni è possibile limitarsi ad esporre sul menù, registro o cartello un avviso scritto sulla “possibile presenza di sostanze che provocano allergie ed intolleranze”, nel quale si inviti, inoltre, la clientela a rivolgersi al personale per consultare l’ulteriore documentazione scritta, contenente l’elenco completo degli allergeni contenuti in ciascun alimento.

Interessante è l’identificazione, da parte della nuova disciplina, del cd. “soggetto responsabile”:

- a. l’operatore del settore alimentare (di cui all’articolo 8, paragrafo 1, del Regolamento) con il cui nome o con la cui ragione sociale viene commercializzato il prodotto;
- b. qualora tale operatore non sia stabilito nell’Unione, l’importatore che ha sede nel territorio dell’Unione;
- c. l’operatore del settore alimentare il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato.

Ulteriore novità di rilievo riguarda la disciplina sanzionatoria per la violazione delle pratiche leali di informazione (di cui all’articolo 7 del Regolamento): salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni di cui all’articolo 7 del Regolamento sulle pratiche leali d’informazione comporta, per l’operatore del settore alimentare, l’applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

In sintesi, il Decreto stabilisce le sanzioni relative alle violazioni degli obblighi informativi riguardanti:

- ≡ le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati (artt. 5-7);
- ≡ la denominazione dell'alimento (art. 8);
- ≡ l'elenco degli ingredienti (art. 9);
- ≡ i requisiti nell'indicazione degli allergeni (art. 10);
- ≡ l'indicazione quantitativa degli ingredienti e l'indicazione della quantità netta (art. 11);
- ≡ il termine minimo di conservazione, la data di scadenza e la data di congelamento (art. 12);
- ≡ il paese di origine o luogo di provenienza (art. 13);
- ≡ le dichiarazioni nutrizionali (art. 15).

Il Decreto stabilisce infine ulteriori regole e sanzioni sui seguenti punti della disciplina della vendita di alimenti:

- ≡ le indicazioni necessarie per identificare il lotto o partita a cui appartiene una derrata alimentare in base alla Direttiva n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011;
- ≡ le modalità di vendita di alimenti non preimballati e, in caso di vendita tramite distributori automatici o in locali automatizzati, le indicazioni da riportare sui distributori di alimenti e su ciascun prodotto;
- ≡ le menzioni che devono essere riportate sui prodotti non destinati al consumatore;
- ≡ indicazioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore finale ed alle collettività.

Per il procedimento sanzionatorio il decreto rinvia alle norme della Legge n. 689/1981 ed individua, quale autorità competente all'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie, il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Per quanto di specifico interesse, il comma 8 dell'articolo 19 conferma che per gli alimenti non preimballati forniti dalle collettività (intendendosi per tali qualunque struttura, compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile, come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale) è obbligatoria solo l'indicazione degli allergeni elencati nell'allegato II del regolamento europeo.

Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

Il Decreto Legislativo prevede anche la necessità di indicare se un prodotto è «decongelato», fatti salvi i casi di deroga previsti dal Regolamento europeo. L'allegato VI, punto 2, del Regolamento europeo prevede che tale obbligo non si applichi:

- ≡ agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- ≡ agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- ≡ agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Inoltre, il Decreto Legislativo prevede che le acque idonee al consumo umano non confezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, debbano riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita «acqua potabile trattata» o «acqua potabile trattata e gassata» se è stata addizionata di anidride carbonica.

Relativamente alle sanzioni, l'articolo 23 stabilisce che, salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette, nella fase di somministrazione di alimenti, di indicare le sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

Nel caso in cui l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze è resa con modalità difformi da quelle previste nel comma 8 dell'articolo 18 del Decreto Legislativo in oggetto, all'operatore del settore alimentare si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

Quando la violazione riguarda solo aspetti formali, essa comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Nel caso di distribuzione di alimenti non preimballati messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata, nonché il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

L'operatore del settore alimentare che viola le suddette disposizioni è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro. La medesima sanzione si applica quando le predette indicazioni obbligatorie non sono riportate in lingua italiana in conformità alle disposizioni dell'articolo 18, comma 2.

Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette di apporre sui distributori automatici l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o

intolleranze è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 5.000 euro a 40.000 euro.

I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare come previsto per i prodotti preimballati, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare, nonché l'indicazione del lotto di appartenenza, quando obbligatoria. Dette indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su un'etichetta appostavi o sui documenti commerciali, anche in modalità telematica, purché agli stessi riferiti.

L'operatore del settore alimentare che viola gli obblighi sulle menzioni obbligatorie e sulle modalità di apposizione delle stesse è soggetto all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

E' stato pubblicato, nella Gazzetta Ufficiale n. 160 del 26 giugno 2020, il d.lgs. 68/2020 del 9 giugno 2020, che entrerà in vigore il prossimo 24 ottobre 2020, inerente le disposizioni relative alla definizione ed uso dei termini «cuoio», «pelle», «cuoio pieno fiore», «cuoio rivestito», «pelle rivestita», «pelliccia» e «rigenerato di fibre di cuoio» ed alla etichettatura e contrassegno dei materiali nonché dei manufatti con essi fabbricati, qualora gli stessi vengano indicati, con i medesimi termini, tramite qualsiasi modalità di presentazione e di comunicazione, anche in via elettronica, al fine di fornire una corretta informazione al consumatore.

Le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti definiti dalla direttiva 94/11/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 marzo 1994.

La parte di interesse della Polizia Giudiziaria (Ufficiali e Agenti di P.G.), deputata all'accertamento delle violazioni (oltre a Camere di Commercio, Agenzia delle Dogane e Guardia di Finanza) in virtù di quanto disposto dall'art.13, comma 4, della legge 689/1981, è quella relativa al Capo II - Sanzioni e Vigilanza.

Le sanzioni amministrative per inottemperanza vanno da 1.500 a 20.000 euro per i fabbricanti, da 700 a 3.500 euro per i distributori.

Il decreto contiene disposizioni che riguardano esclusivamente i requisiti essenziali di composizione che i prodotti e i manufatti con essi fabbricati devono soddisfare per poter essere immessi sul mercato. L'obiettivo è quello di avere una chiara e univoca indicazione dei materiali utilizzati e di eliminare potenziali ostacoli al buon funzionamento del mercato.

L'attività di accertamento delle eventuali violazioni sarà svolta, nell'ambito delle ordinarie attività istituzionali, dalle Camere di commercio, dall'Agenzia delle dogane (limitatamente alle fattispecie relative all'immissione in libera pratica dei prodotti), dalla Guardia di finanza e dalla polizia giudiziaria, mentre il Ministero dello sviluppo economico curerà l'attività di monitoraggio e coordinamento delle disposizioni.

Tra le condotte che saranno punite sono ricomprese:

- ≡ la mancanza di etichetta o contrassegno;
- ≡ l'utilizzo di etichetta o contrassegno non conforme ai requisiti richiesti.

Obbligo di etichettatura: i soggetti coinvolti e le specifiche

- ≡ fabbricanti e importatori sono considerati responsabili dell'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, nei contrassegni e nei documenti commerciali di accompagnamento;
- ≡ ai distributori spetta l'obbligo di verificare che materiali e manufatti abbiano l'etichetta o siano dotati di contrassegno;
- ≡ l'etichetta dovrà essere durevole, leggibile facilmente, visibile e accessibile, saldamente applicata sui prodotti;
- ≡ contrassegni ed etichette sono sostituibili dal mero documento commerciale di accompagnamento (cd "bolla") quando la loro destinazione non è il cliente finale, ma un altro operatore economico della filiera;

- ≡ se una parte dei prodotti è composta da materiali differenti rispetto a quelli citati, questi dovranno essere denunciati chiaramente nelle etichette o nei contrassegni, con la chiara indicazioni di quali siano le parti con essi composte.

Il decreto prevede sanzioni amministrative pecuniarie:

- ≡ tra 3 mila e 20 mila euro per fabbricanti e importatori che immettono sul mercato italiano prodotti privi della nuova etichetta o contrassegno;
- ≡ tra 1.500 e 20 mila euro per le etichette e i contrassegni che non saranno conformi agli obblighi di legge o per chi utilizza bolle di accompagnamento incomplete;
- ≡ tra 700 e 3.500 euro per i distributori che immettono sul mercato prodotti senza etichetta o contrassegno o con etichette e contrassegni non conformi alle nuove disposizioni;
- ≡ tra 3 mila e 20 mila euro per l'utilizzo di nomi generici o derivati come «cuoioame», «pellame», «pelletteria» o «pellicceria», in violazione alle nuove regole fissate nel provvedimento.

Oltre al pagamento della sanzione, fabbricanti e importatori dovranno regolarizzare le merci entro 60 giorni dalla contestazione ricevuta. Tale regolarizzazione entro due mesi andrà comunicata dallo stesso imprenditore sanzionato all'Autorità che ha disposto la sanzione e alla Camera di commercio competente, mediante dichiarazione sostitutiva di atto notorio. Se quest'ultimo obbligo non sarà ottemperato, potrebbe scattare un'ulteriore sanzione, compresa tra 3 mila e 20 mila euro.

Norma	Titolo articolo e descrizione norma	Diffida	Sanzione Amministrativa (Euro)				Sanzione Amministrativa Microimprese (Euro)			
			Minimo	Massimo	Misura ridotta	Riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni	Minimo	Massimo	Misura ridotta	Riduzione 30% per il pagamento entro 5 giorni
Articolo 3 (articolo 7 del Reg. UE n. 1169/2011) Violazione delle pratiche leali di informazione										
Comma unico	obbligo di dare informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili e che non inducano in errore su caratteristiche dell'alimento, proprietà ed effetti del medesimo, presenza di qualità, ingredienti o componenti particolari (sanzione da € 3.000 ad € 24.000)	SI', se il prodotto non è stato già commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €
Articolo 4 (articolo 8 del Reg. UE n. 1169/2011) Violazione degli obblighi informativi da parte degli O.S.A.							-	-		
Comma 1	fornitura - da parte dell'O.S.A. diverso dal responsabile delle informazioni riportate in etichetta - di alimenti di cui conosce o presume la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti (sanzione da € 500 ad € 4.000)	SI', purché sia ancora possibile ritirare il prodotto dietro restituzione del corrispettivo	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Comma 2	modifica - da parte dell'O.S.A. - delle informazioni che accompagnano un alimento, inducendo in errore il consumatore, riducendone la protezione o impedendogli di fare scelte consapevoli (sanzione da € 2.000 ad € 16.000)	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €
Comma 3	mancata assicurazione della trasmissione - da parte dell'O.S.A. - delle informazioni presenti sugli alimenti non preimballati all'O.S.A. ricevente i prodotti (sanzione da € 1.000 ad € 8.000)	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Comma 4	violazione dell'obbligo - da parte dell'O.S.A. - di fornire le indicazioni obbligatorie di cui all'art. 8, paragrafo 7, commi 1 e 2 del Reg. UE n. 1169/2011 (sanzione da € 1.000 ad € 8.000)	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Articolo 5 (articolo 9, parag. 1, articolo 10, parag. 1 ed Allegato III del Reg. UE n. 1169/2011) Violazione degli obblighi sull'apposizione delle indicazioni obbligatorie							-	-		
Comma 1	mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie relative alle sostanze di cui all'Allegato II o loro derivati che provocano allergie intolleranze (sanzione da € 5.000 ad € 40.000) La sanzione non si applica nel caso in cui il soggetto responsabile abbia avviato le procedure previste dall'articolo 19 del Reg (UE) n. 178/2002 , prima dell'accertamento della violazione da parte dell'autorità di controllo	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	5.000,00 €	40.000,00 €	10.000,00 €	7.000,00 €	1.667,00 €	13.333,00 €	3.334,00 €	2.333,80 €
Comma 2	mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie diverse da quelle di cui al comma precedente (sanzione da € 3.000 ad € 24.000) la mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie di cui all'art. 9, parag. 1, lettera g) dà luogo a sanzione nel solo caso in cui le condizioni particolari di conservazione o di impiego siano richieste dalla natura o dalle caratteristiche dell'alimento	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €
Comma 3	indicazione del nome/ragione sociale del produttore/confezionatore in luogo di quella del responsabile delle informazioni, qualora i due soggetti non coincidano (sanzione da € 3.000 ad € 24.000)	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €

Articolo 6 (articolo 9, par. 2 e 3, articoli 12 e 13 ed Allegato IV del Reg. UE n. 1169/2011)										
<i>Violazione degli obblighi relativi alle modalità di espressione, posizionamento e presentazione delle indicazioni obbligatorie</i>										
Comma unico	mancata osservanza delle modalità di espressione, nonché delle condizioni di presentazione e posizionamento delle indicazioni obbligatorie <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato già commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Articolo 7 (articolo 14 del Reg. UE n. 1169/2011)										
<i>Violazione delle disposizioni sulla vendita a distanza.</i>										
Comma unico	violazione dell'obbligo di fornire all'acquirente - sul supporto della vendita a distanza o mediante altro mezzo adeguato - le informazioni obbligatorie sul prodotto prima della conclusione dell'acquisto <i>(sanzione da € 2.000 ad € 16.000)</i>	SI', purché l'acquisto non si sia perfezionato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €
Articolo 8 (articolo 17, articolo 18, par. 2 ed Allegato VI del Reg. UE n. 1169/2011)										
<i>Violazioni in materia di denominazione dell'alimento</i>										
Comma 1	denominazione dell'alimento non conforme alle disposizioni di cui all'art. 17, par. 1 e 4 <i>(sanzione da € 2.000 ad € 16.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €
Comma 2	denominazione dell'alimento non conforme alle disposizioni di cui all'art. 17, par. 1 e 4, <u>che si concretizza esclusivamente in errori od omissioni formali</u> <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Comma 3	denominazione dell'alimento non conforme alle disposizioni di cui all'art. 17, par. 2 e 3 <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Comma 4	denominazione dell'alimento ed indicazioni specifiche che la devono accompagnare non conformi alle disposizioni di cui all'Allegato VI <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Comma 5	<i>le medesime sanzioni di cui ai commi 1, 2, 3 e 4</i> si applicano allorché le fattispecie ivi descritte si realizzino con riferimento alla denominazione e designazione degli ingredienti di cui all'art. 18, par. 2 del Reg.	SI', se il prodotto non è stato commercializzato								
Articolo 9 (articolo 18, par. 1 e 3 ed Allegato VII del Reg. UE n. 1169/2011)										
<i>Violazione delle pratiche leali di informazione</i>										
Comma 1	violazione delle disposizioni di cui all'art. 18, par. 1 e 3 ed all'Allegato VII relative all'elenco ed all'indicazione e designazione degli ingredienti <i>(sanzione da € 2.000 ad € 16.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €
Comma 2	violazione delle disposizioni di cui all'art. 18, par. 1 e 3 ed all'Allegato VII, <u>che si concretizza esclusivamente in errori od omissioni formali</u> <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Comma 3	violazione delle disposizioni relative all'indicazione e designazione degli ingredienti di cui all'Allegato VII <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Articolo 10 (articolo 21 ed Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)										
<i>Violazione in materia di requisiti nell'indicazione degli allergeni</i>										
Comma unico	violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze <i>(sanzione da € 2.000 ad € 16.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €

Articolo 11 (articolo 22 ed Allegato VIII, articolo 23 ed Allegato IX del Reg. UE n. 1169/2011)								-	-		
Violazione in materia di indicazione quantitativa degli ingredienti e di quantità netta								-	-		
Comma unico	violazione delle disposizioni di cui all’art. 22 ed all’Allegato VIII relative all’indicazione quantitativa degli ingredienti e di cui all’art. 23 ed all’Allegato IX relative all’indicazione della quantità netta dell’alimento (sanzione da € 1.000 ad € 8.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €	
Articolo 12 (articolo 24 ed Allegato X del Reg. UE n. 1169/2011)											
Violazione in materia di termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento											
Comma 1	violazione delle disposizioni di cui all’art. 24 ed all’Allegato X, parag. 1 relative all’indicazione del termine minimo di conservazione (sanzione da € 1.000 ad € 8.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €	
Comma 2	violazione delle disposizioni di cui all’art. 24 ed all’Allegato X, parag. 2 e 3 relative all’indicazione della data di scadenza e della data di congelamento per la carne, le preparazioni di carne ed i prodotti della pesca non trasformati congelati (sanzione da € 2.000 ad € 16.000) le diciture relative alle carni, alle preparazioni di carne ed ai prodotti della pesca non trasformati, surgelati in conformità alla normativa europea, che riportano in etichetta l’indicazione “Surgelato il.....”, anziché l’indicazione “Congelato il.....”, non danno luogo a sanzione	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €	
Comma 3	cessione a qualsiasi titolo o esposizione per la vendita al consumatore di un prodotto oltre la sua data di scadenza (sanzione da € 5.000 ad € 40.000)	NO	5.000,00 €	40.000,00 €	10.000,00 €	7.000,00 €	1.667,00 €	13.333,00 €	3.334,00 €	2.333,80 €	
Articolo 13 (articolo 26 ed Allegato XI del Reg. UE n. 1169/2011)											
Violazioni in materia di indicazione del paese d’origine o del luogo di provenienza											
Comma 1	violazione delle disposizioni in tema di contenuti e modalità di indicazione del paese di origine e del luogo di provenienza dell’alimento (sanzione da € 2.000 ad € 16.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €	
Comma 2	violazione delle disposizioni di cui al comma precedente <u>che si concretizza esclusivamente in errori od omissioni formali</u> (sanzione da € 500 ad € 4.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €	
Articolo 14 (articolo 28 ed Allegato XII del Reg. UE n. 1169/2011)											
Violazioni in materia di titolo alcolometrico											
Comma unico	Modalità di indicazione del titolo alcolometrico non conformi alle disposizioni di cui all’art. 28 ed all’Allegato XII (sanzione da € 500 ad € 4.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €	
Articolo 15 (articoli da 30 a 35 ed Allegati XIII, XIV e XV del Reg. UE n. 1169/2011)											
Violazioni in materia di dichiarazioni nutrizionali											
Comma unico	Violazione delle modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale (sanzione da € 2.000 ad € 16.000)	SI’, se il prodotto non è stato commercializzato	2.000,00 €	16.000,00 €	4.000,00 €	2.800,00 €	667,00 €	5.333,00 €	1.334,00 €	933,80 €	

Articolo 16 (articolo 36 del Reg. UE n. 1169/2011) <i>Violazioni in materia di informazioni volontarie</i>										
Comma 1	fornitura volontaria - da parte del responsabile - di informazioni sugli alimenti in violazione dell'art. 36, par. 1 del Reg. UE n. 1169/2011 <i>(violazioni si applicano le sanzioni previste dagli artt. da 5 a 15 del dlgs 231/2017)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato								
Comma 2	fornitura volontaria - da parte del responsabile - di informazioni sugli alimenti in violazione dell'art. 36, par. 2 e 3 del Reg. UE n. 1169/2011 <i>(sanzione da € 3.000 ad € 24.000)</i> la sanzione per le violazioni relative al par. 3 dell'art. 36 si applica solo alle violazioni commesse dopo l'adozione degli atti di esecuzione previsti dalla stessa norma	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €
Articolo 21 (articolo 17 del D. lgs. n. 231/2017) <i>Violazioni in materia di identificazione della partita a cui appartiene l'alimento</i>										
Comma 1	omissione dell'indicazione del lotto o partita da parte del produttore, o confezionatore, o primo venditore sito nell'UE <i>(sanzione da € 3.000 ad € 24.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €
Comma 2	indicazione - da parte dell'O.S.A. - del lotto o partita con modalità difformi da quelle indicate nell'art. 17 <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Articolo 22 (articolo 18 del D. lgs. n. 231/2017) <i>Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per alimenti non preimballati venduti tramite distributori automatici</i>										
Comma 1	violazione - da parte dell'O.S.A. - delle prescrizioni di cui all'art. 18, commi 1 (mancata indicazione sul distributore e per ciascun prodotto delle indicazioni di cui all'art. 9, par. 1, lett. a), b) e c) del Regolamento, nonché del nome/ragione sociale/marchio depositato e sede della ditta responsabile dell'impianto) e 2 (mancato uso della lingua italiana ed assenza di chiara visibilità e leggibilità delle informazioni) (sanzione da € 1.000 ad € 8.000)	NO	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Comma 2	omissione - da parte dell'O.S.A. - dell'indicazione sui distributori automatici delle sostanze di cui all'art. 9, par. 1, lett. c) del Regolamento <i>(sanzione da € 5.000 ad € 40.000)</i>	NO	5.000,00 €	40.000,00 €	10.000,00 €	7.000,00 €	1.667,00 €	13.333,00 €	3.334,00 €	2.333,80 €
Articolo 23 (articolo 19 del D. lgs. n. 231/2017) <i>Violazione in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita di prodotti non preimballati.</i>										
Comma 1	violazione - da parte dell'O.S.A. - delle prescrizioni di cui all'art. 19 in materia di vendita di prodotti non preimballati <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
Comma 2	omissione - da parte dell'O.S.A. - dell'indicazione delle sostanze di cui all'art. 9, par. 1, lett. c) del Regolamento nella vendita dei prodotti non preimballati di cui all'art. 19 e degli alimenti non preimballati serviti dalle collettività <i>(sanzione da € 3.000 ad € 24.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	3.000,00 €	24.000,00 €	6.000,00 €	4.200,00 €	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €
Comma 3	indicazione - da parte dell'O.S.A. - delle sostanze di cui all'art. 9, par. 1, lett. c) del Regolamento con modalità difformi da quelle previste dalle disposizioni nazionali <i>(sanzione da € 1.000 ad € 8.000)</i> ; indicazione con modalità non conformi alle disposizioni nazionali, che riguarda solo aspetti formali <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	1.000,00 €	8.000,00 €	2.000,00 €	1.400,00 €	333,00 €	2.667,00 €	666,00 €	466,20 €
			500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Comma 4	omissione - da parte dell'O.S.A. - delle indicazioni di cui al comma 7 dell'art. 19 nelle fasi precedenti la vendita al consumatore o alle collettività <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', purché sia ancora possibile ritirare il prodotto dietro restituzione del corrispettivo	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €
Articolo 24 (articolo 20 del D. lgs. n. 231/2017) <i>Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore</i>										
Comma unico	violazione degli obblighi sulle menzioni obbligatorie e sulle loro modalità di apposizione di cui all'art. 20 <i>(sanzione da € 500 ad € 4.000)</i>	SI', se il prodotto non è stato commercializzato	500,00 €	4.000,00 €	1.000,00 €	700,00 €	167,00 €	1.333,00 €	334,00 €	233,80 €

Regolamento (UE) 1169/2011

Schema delle sanzioni previsto nel D.Lgs. n. 231/2017

Articolo e comma	Violazione	Riferimento Reg (UE) 1169/2011	Sanzione
3	Violazione delle pratiche leali di informazione da parte dell'operatore del settore alimentare	Art. 7	da 3.000 a 24.000
4, 1	Fornitura di alimenti di cui l'operatore del settore alimentare, in base alle informazioni di cui dispone in qualità di professionista, conosce o presume la non conformità alla normativa sugli alimenti	Art. 8, par. 3	da 500 a 4.000
4,2	Modifica delle informazioni che accompagnano un alimento da parte dell'operatore del settore alimentare	Art. 8, par. 4	da 2.000 a 16.000
4,3	Mancata assicurazione, da parte dell'operatore alimentare, che le informazioni sugli alimenti preimballati siano trasmesse all'operatore che riceve tali prodotti	Art. 8, par. 6	da 1.000 a 8.000
4, 4	Violazione delle disposizioni sulla fornitura delle indicazioni obbligatorie da parte dell'operatore alimentare (comprese quelle da riportare sul solo documento commerciale)	Art. 8, par. 7	da 1.000 a 8.000
5, 1	Mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie relative a sostanze che possono provocare allergie (la sanzione non si applica se il responsabile ha avviato immediatamente procedure per ritirare il prodotto e informarne le autorità competenti)	Art. 9, par. 1	da 5.000 a 40.000
5, 2	Mancata apposizione di ulteriori indicazioni obbligatorie	Artt. 9, par. 1; 10, par. 1 e Allegato III	da 3.000 a 24.000
5, 3	Indicazione in etichetta del nome, ragione sociale e indirizzo del produttore anziché, se diverso, del soggetto responsabile	Art. 9, par. 1, lett. h)	da 3.000 a 24.000
6	Mancata osservanza da parte del soggetto responsabile delle modalità di espressione delle indicazioni obbligatorie (in parole, numeri, pittogrammi o simboli) nonché delle condizioni di presentazione e posizionamento di altre indicazioni obbligatorie	Artt. 9 par. 2 e 3; 12 e 13 e Allegato IV	da 1.000 a 8.000
7	Violazione delle disposizioni sulla vendita a distanza	Art. 14	da 2.000 a 16.000

8, 1 e 5	Violazione da parte del soggetto responsabile delle disposizioni sulla denominazione legale dell'alimento e sulla designazione degli ingredienti	Art. 17, par. 1 e 4 Art. 18, par. 2	da 2.000 a 16.000
8,2 e 5	Errori o omissioni formali relative alla violazione precedente	Art. 17, par. 1 e 4 Art. 18, par. 2	da 500 a 4.000
8,3 e 5	Commercializzazione in altro Stato membro. Mancata applicazione di informazioni suppletive sulla natura reale dell'alimento o degli ingredienti atte a non confonderlo con altri alimenti	Art. 17, par. 2 e 3 Art. 18, par. 2	da 500 a 4.000
8,4 e 5	Violazione delle disposizioni sulla denominazione legale degli alimenti e degli ingredienti e sulle indicazioni specifiche che li accompagnano	Art. 17 Art. 18, par. 2 Allegato IV	da 1.000 a 8.000
9,1	Violazione delle disposizioni sull'elencazione e denominazione degli ingredienti e sulla loro eventuale forma di nanomateriali ingegnerizzati	Art. 18, par. 1 e 3, Allegato VII	da 2.000 a 16.000
9,2	Errori o omissioni formali relative alla violazione precedente	Art. 18, par. 1 e 3, Allegato VII	da 500 a 4.000
9,3	Violazione delle disposizioni sull'indicazione e designazione degli ingredienti	Allegato VII	da 1.000 a 8.000
10	Violazione delle disposizioni relative ai requisiti di etichettatura di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 21 e Allegato II	da 2.000 a 16.000
11	Violazione delle disposizioni relative all'indicazione quantitativa degli ingredienti	Artt. 22 e 23, Allegati VIII e IX	da 1.000 a 8.000
12,1	Violazione delle disposizioni sul termine minimo di conservazione	Art. 24 e Allegato X, par. 1	da 1.000 a 8.000
12,2	Violazione delle disposizioni sull'indicazione della data di scadenza e della data di congelamento	Art. 24 e Allegato X, par. 2 e 3	da 2.000 a 16.000
12,3	Cessione o esposizione per la vendita al consumatore finale di prodotti oltre la data di scadenza	Art. 24, Allegato X	da 5.000 a 40.000
13,1	Violazione delle disposizioni relative all'indicazione del paese di origine o al luogo di provenienza	Art. 26	da 2.000 a 16.000
13,2	Errori o omissioni formali relative all'indicazione del paese di origine o al luogo di provenienza	Art. 26	da 5.000 a 40.000
14	Violazione delle disposizioni relative all'indicazione del titolo alcolometrico	Art. 28 e Allegato XII	da 500 a 4.000

15	Violazione delle disposizioni relative alla dichiarazione nutrizionale	Art. da 30 a 35 e Allegati XII-XV	da 2.000 a 16.000
16, 1	Violazione delle regole sulle informazioni volontarie sugli alimenti	Art. 36 par. 1	Stesse sanzioni degli artt. da 5 a 15
16, 2	Violazione delle regole sulle informazioni volontarie sugli alimenti	Art. 36 par. 2 e 3	da 3.000 a 24.000
21,1	Omessa indicazione del lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare da parte del produttore, del confezionatore o del primo venditore	Art. 17	da 3.000 a 24.000
21,2	Difforme indicazione del lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare da parte del produttore, del confezionatore o del primo venditore	Art. 17	da 1.000 a 8.000
22,1	Violazione delle disposizioni relative alla distribuzione di alimenti attraverso distributori automatici da parte dell'operatore del settore alimentare Mancata indicazione delle informazioni obbligatorie in lingua italiana	Art. 18 par. 1	da 1.000 a 8.000
22,2	Omessa apposizione sui distributori automatici dell'indicazione delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. a)	da 5.000 a 40.000
23,1	Violazione in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita di prodotti preimballati	Art. 19	da 1.000 a 8.000
23,2	Omessa indicazione nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. a)	da 3.000 a 24.000
23,3	Difforme indicazione, nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività, delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1	da 1.000 a 8.000
23,3	Errori o omissioni formali in tema di indicazione, nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività, delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. a)	da 500 a 4.000
23,4	Violazione della disciplina relativa agli adempimenti precedenti alla vendita dei prodotti preimballati	Art. 19, co. 7	da 500 a 4.000
24	Violazione degli obblighi sulle menzioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore (Art. 20 del decreto sanzioni)	Art. 20	da 500 a 4.000

Procedura Operativa

ILLECITO	Vedi tabelle precedenti
NORMA VIOLATA	Vedi tabelle precedenti
TEMPI DELLA NOTIFICAZIONE	90 giorni dalla data di accertamento della violazione (360 giorni per i residenti all'estero) previsto dall'art. 14 della Legge n. 689/81
SANZIONE PECUNIARIA	Vedi tabelle precedenti
PAGAMENTO IN MISURA RIDOTTA	Entro 60 giorni dalla contestazione o dalla notificazione della violazione previsto dall'art. 16 della Legge n. 689/81 Ai sensi dell'art. 27 del D.Lgs. 231/2017 le procedure per le irrogazioni delle sanzioni sono: ≡ Legge n. 689/81 definizione del procedimento amministrativo ≡ D.L. 91/2014 convertito in Legge n. 116/2014 - Si può applicare la DIFFIDA, se prevista - Riduzione del 30% se pagamento entro 5 giorni dalla notifica ≡ Per microimprese, la sanzione è ridotta fino ad 1/3 ≡ Non si applicano alle forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro (persone indigenti) e alle irregolarità della data di scadenza e allergeni
SANZIONE ACCESSORIA	Confisca amministrativa - prevista dall'art. 20, comma 4, della Legge n. 689/81 (si procede al sequestro cautelare)
DEVOLUZIONE DEI PROVENTI	Il pagamento delle sanzioni va effettuato mediante versamento in Tesoreria o mediante bonifico bancario/postale sul Capitolo n. 2474, articolo 14 intitolato "Entrate derivanti dall'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ai sensi del decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231". Per le spese di notifica/procedimento/analisi, si utilizzerà il consueto modello F23 con il codice tributo 948T
AUTORITA' COMPETENTE art. 17 della Legge 689/81	L'unica Autorità Competente abilitata ad irrogare sanzioni è il Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari (ICQRF) ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 15/12/2017, n. 231

8. L'etichetta nutrizionale

L'etichetta nutrizionale è una dichiarazione riportata sull'etichetta di un prodotto alimentare relativa al suo valore energetico e al suo contenuto in proteine, grassi, carboidrati, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali.

In Europa, sino all'emanazione del Regolamento UE n. 1169/2011, l'etichettatura nutrizionale era facoltativa, a meno che sulla confezione o nella pubblicità del prodotto alimentare si facesse riferimento a specifiche indicazioni nutrizionali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DI UNA MERENDINA TIPO.		
	per porzione (28 g)	per 100 g
Valore energetico	117 Kcal / 489 Kj	418 Kcal / 1750 Kj
Proteine	2,9 g	10,5 g
Carboidrati	12,6 g	45,2 g
Grassi	6,1 g	21,7 g
Vitamina B12	0,21 mcg (21% RDA*)	0,78 mcg (78% RDA*)
Calcio	33,6 mg (4,2% RDA*)	120 mg (15% RDA*)
Fosforo	38,6 mg (4,8 RDA*)	138 mg (17,2% RDA*)
*RDA: razione giornaliera raccomandata.		

Ora il nuovo Regolamento²² ha dato inizio ad un periodo transitorio nel quale le aziende produttrici dovranno adeguarsi alla nuova normativa, man mano che verrà recepita dai diversi stati membri. In pratica, il nuovo regolamento fissa, per tutti i prodotti preconfezionati l'obbligo di recare l'etichetta nutrizionale. L'obbligo riguarderà quindi tutti gli alimenti salvo alcuni prodotti che sono esentati, come: l'acqua, i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente, le spezie o loro miscele, il sale, gli edulcoranti, il caffè, le infusioni a base di erbe ed i tè, gli aceti, le gomme da masticare, le mini-confezioni la cui superficie più

ampia sia inferiore a 25 cm² e quelli sottoposti alla sola maturazione come la frutta, ed altri alimenti particolari quali gli aromi, gli additivi alimentari ed i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi e le gelatine ed i lieviti. In generale le etichette nutrizionali, secondo quanto disposto nell'All. I del Regolamento, dovranno riportare obbligatoriamente in una tabella nutrizionale con il seguente ordine almeno la quantità di: grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale ed il valore energetico. Tuttavia il Regolamento prevede che la tabella nutrizionale possa essere più completa e quindi riportare nel seguente ordine la quantità di:

- grassi, di cui acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi;
- carboidrati, di cui, zuccheri, polioli, amido;
- fibre;
- proteine;
- sale;
- vitamine e sali minerali;
- valori di energia (kcal o kjoule).

Questi valori dovranno essere riferiti a 100 g/ml e a discrezione del produttore, riferiti ad una singola porzione. Fuori dall'Europa, sono vigenti, normative diverse; come per esempio negli USA, dove l'etichetta nutrizionale, che deve essere riportata sui cibi confezionati di importazione estera, oltre a quanto richiesto dal Regolamento UE, comprende anche altre informazioni quali:

- il colesterolo,
- gli acidi grassi trans (acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato tra atomi di carbonio in configurazione trans),
- il ferro ed il calcio.

I dati sulle vitamine e sui sali minerali devono inoltre essere espressi anche come percentuale della razione giornaliera raccomandata (RDA).

²² Dal 13 dicembre 2016 (Reg. UE 1169/2011), l'etichetta nutrizionale è diventata obbligatoria (e non più facoltativa in modo selettivo) per tutti gli articoli di tipo pre-confezionato. Dal 13 dicembre 2014 invece, quella facoltativa deve rispettare uno schema ben preciso. Fino al 13 dicembre 2016, l'etichettatura nutrizionale risulta un requisito facoltativo; dal 13 dicembre 2014, invece, l'etichettatura nutrizionale volontaria deve seguire un schema ben preciso.

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, pubblicato in data 22 novembre 2011 ed entrato in vigore il 13 dicembre 2011, ha trovato applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2014 per le disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti mentre troverà applicazione dal 13 dicembre 2016, per quanto riguarda le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale.

In breve alcune novità del regolamento:

- ⊕ leggibilità delle informazioni obbligatorie: al fine di migliorare la leggibilità delle informazioni fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm² – minimo 0,9 mm);
- ⊕ soggetto responsabile: viene individuato l'operatore responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;
- ⊕ etichetta nutrizionale: è obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016. La dichiarazione obbligatoria riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio) mentre gli elementi nutritivi di un elenco determinato possono essere dichiarati volontariamente;
- ⊕ modalità di indicazione degli allergeni: Qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- ⊕ nanomateriali : la lista dei nanomateriali impiegati va inserita fra gli ingredienti;
- ⊕ prodotti alimentari non preimballati: anche per i prodotti alimentari venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici;
- ⊕ indicazione di origine: obbligatoria per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili;
- ⊕ acquisti online: qualora il prodotto alimentare sia venduto a distanza, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto;
- ⊕ oli e grassi utilizzati: l'indicazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" viene superata in quanto tra gli ingredienti si dovrà specificare quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;
- ⊕ altre prescrizioni: per prodotti scongelati, tagli di carne o pesce combinati ed ingredienti sostitutivi.

Con il Regolamento viene operato un complesso riassetto della normativa previgente e consolidato in un unico testo le precedenti norme di carattere generale sulla pubblicità, sull'etichettatura, sull'indicazione degli allergeni e sull'etichettatura nutrizionale. Infatti, a partire dal 13 dicembre 2014 sono abrogate sei direttive ed un regolamento, nonché vengono modificati il regolamento (CE) n. 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari ed il regolamento (CE) n. 1925/2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti.

A seguito del riordino della normativa comunitaria in materia di etichettatura perdono efficacia la maggior parte delle disposizioni nazionali contenute nella norma quadro, il Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992, in quanto ai sensi dell'articolo 38 del Regolamento gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali nella materie espressamente armonizzate dal regolamento, salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza.

Possono invece essere mantenute e aggiornate, previa notifica alla Commissione europea, le disposizioni del D.Lgs. n. 109/1992 non armonizzate dal Regolamento o che rientrano nelle materie la cui disciplina è stata espressamente demandata agli Stati membri (es: art. 15, paragrafo 2, e art. 44 del Regolamento).

Al riguardo, è in corso l'emanazione di un DPCM che aggiornerà le disposizioni del Decreto legislativo 109/1992.

Per quello che attiene invece l'impianto sanzionatorio, si fa riferimento alla Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico del 06/03/2015, cui farà seguito l'emanazione di un Decreto legislativo relativo alle disposizioni nazionali sanzionatorie per la violazione delle prescrizioni contenute nel regolamento (UE) n. 1169/2011.

La materia è oggi regolamentata dal D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015», Pubblicato nella Gazz. Uff. 8 febbraio 2018, n. 32 e in vigore dal 9 maggio 2018.

I documenti che sono alla base della nuova normativa europea e le note informative trasmesse agli operatori tramite le Associazioni di categoria sono :

- ⊕ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; 1.a Q&A pubblicate dalla DG Sanco in data 31/01/2013;
- ⊕ Nota Mise prot. n. 0018169 del 28/07/2014 dell'Ufficio Legislativo del Mise agli Uffici Legislativi di MIPAAF e Ministero della Salute sull'applicazione dell'articolo 26 "Paese d'origine e luogo di provenienza" del regolamento (UE) n. 1169/2011;
- ⊕ Nota informativa Mise prot. n. 170164 del 30/09/2014 sull'art. 8 "Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori – Art. 8 Responsabilità";
- ⊕ Nota informativa Mise prot. N. 218759 dell'11.12.2014 sulle disposizioni del regolamento ancora oggetto di corretta interpretazione da parte della DG Sanco;
- ⊕ Circolare 6 marzo 2015 della Direzione generale per la politica industriale, la competitività e le PMI che chiarisce l'applicabilità delle sanzioni dell'articolo 18 del Decreto Legislativo n. 109/1992 alle violazioni che restano immutate nelle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011;
- ⊕ D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 - Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015.

Allergeni

In relazione al tema dell'indicazione della presenza degli allergeni negli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, il Ministero della Salute ha reso pubblica, la nota prot. n. 3674 del 6.2.2015 della Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti diretta al Ministero dello Sviluppo Economico ed agli Assessorati alla sanità delle Regioni.

Per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, è obbligatoria, ai sensi dell'art. 44 del Regolamento CE n. 1169/2011, esclusivamente l'indicazione di quanto richiesto ai sensi dell'art. 9, comma 1, lett. c), del medesimo Regolamento, cioè di *"qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata"*, ovvero sia dei cosiddetti "allergeni". Non è invece obbligatoria la fornitura delle altre indicazioni richieste agli articoli 9 e 10 per i prodotti preimballati, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Spetta comunque agli Stati membri eventualmente adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili ed, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

La nota del Ministero della Salute pubblicata il 16 febbraio 2015, pur non avendo natura di atto normativo, di fatto fa conoscere ciò che dovrebbe essere oggetto dell'atteso DPCM. Si sapeva, infatti, che la normativa comunitaria ammette in ipotesi tutti i mezzi atti all'indicazione degli allergeni: un'etichetta, altri documenti che accompagnano un alimento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale (vale a dire comunicazioni orali verificabili); ma tali mezzi avrebbero potuto essere ammessi solo dopo l'adozione da parte dello Stato di apposite misure normative: fino a quel momento le informazioni avrebbero dovuto essere fornite necessariamente per iscritto. Il fatto che la nota ministeriale non costituisca un atto normativo e che provenga da un Ente che non è il primo implicato in materia di etichettatura degli alimenti (sulla quale la competenza precipua è quella del Ministero dello Sviluppo Economico) dovrebbe comportare, ovviamente, la considerazione che la soluzione del caso non è stata ancora raggiunta. E' anche vero, però, che gli operatori della vigilanza attualmente non hanno altre indicazioni operative che quelle fornite dal Ministero della salute.

Ad avviso del Ministero, chi fornisca cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura come un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, ma anche attraverso un servizio *catering* o per mezzo di un veicolo o un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore le informazioni richieste, che possono essere riportate sul menu, su appositi registri o cartelli o su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, sì da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

L'eventuale uso di sistemi elettronici, però, del tipo "applicazioni per *smartphone*", codici a barre, codice QR, non potrà essere previsto quale unico mezzo di informazione, in quanto non facilmente accessibile a tutti.

L'obbligo dell'indicazione degli allergeni potrà considerarsi assolto con l'indicazione da parte dell'operatore del settore alimentare (OSA), per iscritto e in maniera chiara e ben visibile, su menu, registro o cartello, di una dicitura del tipo:

1. "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";
2. "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

Sarà comunque necessario, in ciascuna delle ipotesi menzionate, che le informazioni dovute risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'Autorità competente che per il consumatore finale, "di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con *contestuale approvazione per iscritto*".

E' chiaro che la previsione dell'approvazione per iscritto da parte del personale costituisce un onere aggiuntivo per le imprese, assolutamente non previsto dalle norme vigenti, né a livello comunitario che nazionale. In sostanza, l'alleggerimento consistente nel non dover necessariamente indicare nel menu o in un registro o cartello la presenza di allergeni in uno specifico piatto viene controbilanciata dall'obbligo per l'OSA (titolare dell'esercizio) di predisporre una documentazione affidabile e consultabile dagli organi di controllo e dal consumatore finale, nota al personale in servizio, che sottoscrivendo dichiara di averne preso visione e conoscenza. Di fatto l'approvazione per iscritto della documentazione da parte del personale costituisce una liberatoria per il titolare, che così potrà asserire di aver fornito al personale gli elementi di conoscenza per poter dare al consumatore le informazioni richieste sugli allergeni presenti nei piatti; ma anche il personale in servizio si libera da responsabilità, considerato che la presenza o meno di allergeni nel tal piatto è riferita da chi ha redatto il documento (presumibilmente l'addetto alla cucina), e dunque il personale non farà altro che rifarsi ad esso.

Quanto alla composizione del menzionato documento, la nota ministeriale spiega che la scelta circa le modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore circa la presenza di allergeni nelle singole

preparazioni è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che potrà scegliere la soluzione più idonea a seconda dell'organizzazione e dimensione aziendale.

Ad esempio, l'operatore potrà:

- ⊕ stilare una lista degli ingredienti evidenziando la presenza di allergeni (ricordiamo però che per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, qualora venduti allo stato di "non preimballati", non vi è obbligo di indicazione degli ingredienti per singolo prodotto, ma solo nell'ambito del cosiddetto "*cartello unico*", redatto per prodotti omogenei);
- ⊕ predisporre una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dall'allegato II del Regolamento n. 1169 e che, contestualmente, individui le preparazioni che li contengano;
- ⊕ prevedere modalità alternative che comunque garantiscano al consumatore l'informazione corretta.

Ricordiamo che, allo stato attuale, non è comunque prevista una specifica sanzione per il mancato adempimento dell'obbligo di indicazione degli allergeni per i piatti somministrati e che pertanto, anche in caso di mancato rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute, le Autorità competenti non potrebbero elevare alcuna sanzione.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI,
FORESTALI E DEL TURISMO



**DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato
CENTRALE DELLA TUTELA DELLA
QUALITÀ E DELLA REPRESSIONE FRODI
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

**Procedura operativa
controlli etichettatura degli alimenti**

INDICE DELLE REVISIONI

N. Rev.	Data emissione	Motivo della revisione
00	04/11/2009	Prima emissione
01	22/11/2018	Aggiornamenti normativi: Reg. (UE) 1169/2011; D. L.vo 231/17; D. L.vo. 145/17

Indice

- 1 Scopo
- 2 Destinatari
- 3 Prodotti da controllare
- 4 Operatori da sottoporre al controllo
- 5 Tipologia dei controlli
- 6 Verifica delle indicazioni di etichettatura
 - 6.1 Denominazione di vendita
 - 6.2 Ingredienti
 - 6.3 Informazioni relative all'ingrediente caratterizzante l'alimento
 - 6.4 Quantità netta
 - 6.5 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento
 - 6.6 Lotto
 - 6.7 Condizioni di conservazione o d'uso
 - 6.8 Nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile delle informazioni
 - 6.9 Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
 - 6.10 Paese d'origine o luogo di provenienza
 - 6.11 Indicazioni obbligatorie complementari
 - 6.12 Indicazioni per la vendita a distanza
 - 6.13 Modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie
 - 6.14 Alimenti non preimballati destinati al consumatore finale
 - 6.15 Alimenti destinati all'industria per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni
 - 6.16 Titolo alcolometrico
 - 6.17 Dichiarazione nutrizionale
 - 6.18 Informazioni volontarie
- 7 Sanzioni
- 8 Normativa di riferimento
 - 8.1 Norme comunitarie
 - 8.2 Norme nazionali

1. Scopo

Fornire le indicazioni utili per l'esecuzione dei controlli in materia di etichettatura degli alimenti.

2. Destinatari

Personale ICQRF incaricato di effettuare controlli in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

3. Prodotti da controllare

Gli alimenti da sottoporre a controllo sono quelli destinati

- 1) al consumatore finale, incluse le collettività²³ o venduti a distanza sotto forma di "alimento preimballato" (art. 2, par. 2 e, Reg. (UE) 1169/11), ovvero l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio²⁴;
- 2) all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani per i loro usi professionali per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni;
- 3) al commercio attraverso distributori automatici.

4. Operatori da sottoporre al controllo

Sono coloro che producono e/o commercializzano e/o trasportano alimenti destinati al consumatore finale, ad altri operatori alimentari e alle collettività. Le principali figure di operatori sono:

- ≡ produttore (colui che fabbrica il prodotto alimentare);
- ≡ confezionatore, imbottigliatore, ecc. (coloro che confezionano, imbottigliano, ecc.);
- ≡ esercizi commerciali all'ingrosso (strutture specializzate nella vendita di prodotti agroalimentari);
- ≡ piattaforme distributive (strutture specializzate nella distribuzione dei prodotti agroalimentari);
- ≡ importatori (soggetti che importano prodotti, trasformati e non, di origine agricola sia vegetale che animale);
- ≡ esercizi commerciali di vendita al dettaglio dei prodotti agroalimentari (GDO, esercizi commerciali e ambulanti);
- ≡ aziende agricole dotate di strutture per la vendita diretta al consumatore finale;
- ≡ aziende agroalimentari di trasformazione o confezionamento con annessi gli esercizi di vendita;
- ≡ agriturismi (turismo rurale, ecc.);
- ≡ trasportatori;
- ≡ distributori automatici.

²³ Per "collettività" si intende qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile) come ristoranti, mense, catering scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (art. 2, p. 2, lettera d, Reg. 1169/11)

²⁴ La definizione "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta

5. Tipologia dei controlli

I controlli sono indirizzati alla verifica delle informazioni e delle diciture (obbligatorie e/o facoltative), riportate sugli imballaggi che avvolgono gli alimenti e/o nei documenti commerciali che li accompagnano. Il controllo comprende anche l'esame della forma e della presentazione dei recipienti, nonché l'esame delle illustrazioni presenti sugli imballaggi, al fine di accertare la loro conformità alle disposizioni previste dal Reg. (UE) 1169/11, dal Decreto L.vo 15 settembre 2017 n. 145 e dal Decreto L.vo 15 dicembre 2017 n. 231.

6. Verifica delle indicazioni di etichettatura

Le informazioni relative alla normativa cosiddetta orizzontale sono stabilite dai capi IV, V e VI del Reg. (UE) 1169/11, a livello comunitario, e dal D. L.vo 145/17 e D. L.vo 231/17, a livello nazionale.

Il responsabile giuridico delle informazioni di etichettatura è l'operatore il cui Nome o Ragione Sociale compare sull'unità di vendita²⁵, oppure è l'importatore qualora il confezionatore non sia ubicato nel territorio dell'Unione Europea (art. 8, par. 1 e 2, Reg. (UE) 1169/2011).

Nell'ambito di ciascuna impresa, gli operatori responsabili degli alimenti, assicurano e verificano la conformità delle informazioni in materia di etichettatura degli alimenti, sia comunitarie che nazionali (art. 8, par. 5, Reg. (UE) 1169/2011).

Gli operatori del settore alimentare assicurano che le informazioni sui prodotti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le diciture obbligatorie siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale (art. 8, par. 6, Reg. (UE) 1169/2011).

Pertanto, occorre controllare che le indicazioni previste:

- a) siano presenti;
- b) siano riportate in lingua italiana (art. 15, par. 1 del Reg. (UE) 1169/11 e art. 19, D. L.vo 231/17);
- c) non inducano in errore il consumatore circa la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese di origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione, e non attribuiscano al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede (art. 7, Reg. (UE) 1169/11);
- d) non suggeriscano che l'alimento possieda proprietà particolari quando tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche (art. 7, lettera d, Reg. (UE) 1169/11);
- e) siano precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore²⁶;
- f) non attribuiscano ai prodotti in vendita le proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana né facciano riferimento a tali proprietà, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale (art. 7, par. 3, Reg. (UE) 1169/11).

Di seguito si riportano le informazioni specifiche da attenzionare nel corso dell'attività ispettiva.

6.1 Denominazione di vendita

Occorre verificare che:

- sia riportata la denominazione legale dell'alimento oppure, qualora non prevista da una

²⁵ Il principio di responsabilità ricade, se del caso, anche sugli operatori del settore alimentare responsabili di eventuali modifiche delle informazioni che accompagnano l'alimento, se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualche modo il livello di protezione dei consumatori (art. 8, p. 4, Reg. 1169/2011)

²⁶ La leggibilità delle informazioni obbligatorie sull'etichetta degli alimenti preimballati è data sia dalla loro misura di stampa definita nell'allegato IV del Reg. (UE) 1169/11, sia dal loro posizionamento sull'etichetta stessa (art. 12, Reg. (UE) 1169/11)

disposizione specifica, la denominazione usuale o, nel caso quest'ultima non esista o non sia utilizzata, descrittiva dell'alimento (art. 17, par. 1, Reg. (UE) 1169/11);

- non sia stata sostituita con marchi di fabbrica, di commercio o denominazione di fantasia né con una denominazione protetta come proprietà intellettuale (art. 17, par. 4, Reg. (UE) 1169/11);
- sia accompagnata o contenga una delle informazioni obbligatorie relative allo stato fisico in cui l'alimento si trova al momento della vendita o al trattamento specifico che esso ha subito, qualora l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente (allegato VI, parte A, Reg. (UE) 1169/11).

A seconda del trattamento subito, ad esempio, occorre verificare la presenza di uno dei termini seguenti:

- ≡ *“in polvere”, “ricongelato”, “liofilizzato”, “surgelato”, “concentrato”, “affumicato”*;
- ≡ *“decongelato”*, che accompagna la denominazione di vendita nel caso di alimenti congelati prima della vendita e venduti decongelati, salvo i casi di esonero indicati al punto 2 dell'allegato VI del Reg. (UE) 1169/11;
- ≡ *“irradiato” o “trattato con radiazioni ionizzanti”*, nel caso di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- ≡ qualora sia stato utilizzato un ingrediente diverso da quello normalmente utilizzato o naturalmente presente nell'alimento, il nuovo componente dovrà essere riportato oltre che nell'elenco degli ingredienti anche in prossimità della denominazione di vendita in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per la denominazione di vendita del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a 1,2 mm (allegato VI, parte 4), Reg. (UE) 1169/11);
- ≡ nel caso di prodotti e di preparazioni a base di carne e di prodotti della pesca ai quali siano state aggiunte proteine, incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento reca l'indicazione della presenza di tali proteine nonché della loro origine;
- ≡ nel caso di prodotti e di preparazioni a base di carne sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni di carne e carcasse, la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta se quest'ultima rappresenta più del 5% in peso del prodotto finito. Analoga disposizione si applica ai prodotti della pesca;
- ≡ i prodotti e le preparazioni a base di carne o di pesce, che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce ma in realtà frutto dell'unione di diverse parti, utilizzando altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure altri sistemi, recano l'indicazione: *“carne ricomposta” o “pesce ricomposto”*.

6.2 Ingredienti

Occorre verificare che l'elenco:

- ≡ sia preceduto dalla parola *“ingredienti”* o da un'adeguata informazione che contenga il termine *“ingrediente”* e che tutti gli ingredienti siano riportati in ordine decrescente di peso, riferito al momento della preparazione del prodotto (art. 18, par. 1, Reg. (UE) 1169/11).
- ≡ riporti evidenziate²⁷ le sostanze o i costituenti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del Reg. (UE) 1169/11. In mancanza di un elenco, gli allergeni sono indicati includendo il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del

²⁷ L'evidenziazione delle sostanze che producono allergie può avvenire con una modifica delle dimensioni o dello stile del carattere o del colore di fondo

prodotto incluso nell'elenco del predetto allegato II;

- ≡ se presenti nanomateriali²⁸ ingegnerizzati, riporti l'indicazione della dicitura "nano" tra parentesi alla quale segue la denominazione di tali ingredienti (art. 18, par. 3, Reg. (UE) 1169/11).

6.3 Informazioni relative all'ingrediente caratterizzante l'alimento

L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta (art. 22 Reg. (UE) 1169/11) qualora tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- ≡ Figuri nella denominazione dell'alimento o sia generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;
- ≡ venga evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica;
- ≡ sia essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

Tale indicazione viene espressa in percentuale della quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento della loro utilizzazione e figura nella denominazione di vendita dell'alimento o immediatamente accanto, o nella lista degli ingredienti in rapporto con l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione.

I casi di esclusione sono elencati nell'allegato VIII del Reg. (UE) 1169/11.

6.4 Quantità netta

Per la quantità netta occorre verificare che la stessa sia espressa a seconda dei casi in:

- ≡ unità di volume (litro, centilitro, millilitro) per i prodotti liquidi;
- ≡ unità di massa (chilogrammo, grammo) per gli altri prodotti (art. 23 e allegato IX, Reg. (UE) 1169/11).

Inoltre, occorre verificare che:

1. per gli imballaggi multipli, costituiti da due o più preimballaggi considerati unità di vendita di uguale peso netto, sia riportato il peso netto di ciascun imballaggio e il numero totale degli imballaggi. L'indicazione non è obbligatoria sul preimballaggio esterno quando il numero totale degli imballaggi individuali e l'indicazione della quantità netta possono essere contati e visti dall'esterno;
2. per gli imballaggi multipli costituiti da due o più imballaggi non considerati unità di vendita, sia riportata l'indicazione della quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali;
3. per gli alimenti solidi immersi in un liquido di copertura sia riportato il peso netto sgocciolato dell'alimento. Qualora l'alimento sia stato glassato deve essere riportato il peso netto dell'alimento esclusa la glassa²⁹.

L'indicazione del peso netto non è obbligatoria per gli alimenti:

- ≡ soggetti a forte calo di peso o volume e pesati davanti all'acquirente o venduti al pezzo;

²⁸ "Nanomateriale ingegnerizzato": materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori.

²⁹ Nel presente punto, per «liquido di copertura» si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati e anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione in questione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto: acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti, succhi di frutta o ortaggi nei casi delle conserve di frutta o ortaggi

- ≡ di quantità netta inferiore a 5 g o 5 ml, con l'eccezione delle spezie e delle piante aromatiche;

Comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.

6.5 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

Occorre verificare la presenza e la regolare indicazione dei seguenti elementi:

1) Termine minimo di conservazione (TMC)

Il TMC deve rispettare una delle due espressioni a scelta dell'operatore:

- ≡ «*da consumarsi preferibilmente entro il*³⁰...» quando la data comporta l'indicazione del giorno;
- ≡ «*da consumarsi preferibilmente entro fine* ...», negli altri casi.

L'espressione deve essere seguita dalla data stessa oppure dall'indicazione del punto ove essa è indicata sull'imballaggio; ove necessario, viene completata da una descrizione delle modalità di conservazione atte a garantire il mantenimento del prodotto per il periodo garantito.

L'indicazione del TMC non è richiesta nei seguenti casi:

- ≡ ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- ≡ vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva;
- ≡ bevande con un contenuto di alcol pari o superiore al 10 % in volume;
- ≡ prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione;
- ≡ aceti;
- ≡ sale da cucina;
- ≡ zuccheri allo stato solido;
- ≡ prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati;
- ≡ gomme da masticare e prodotti analoghi.

2) Data di scadenza

La data di scadenza deve essere preceduta dall'espressione «*da consumarsi entro* ...», seguita dalla data espressa nell'ordine con il giorno, mese ed eventualmente anno, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta; tali indicazioni devono essere seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare.

La data di scadenza deve essere riportata su ogni singola porzione preconfezionata.

3) Data di congelamento o di primo congelamento

Per le carni, le preparazioni a base di carne e i prodotti non trasformati a base di pesce congelati, occorre verificare la presenza dell'indicazione della data di congelamento o della data

³⁰ E' sufficiente l'indicazione del giorno e del mese per alimenti conservabili per meno di tre mesi; è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno per alimenti conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi; è sufficiente l'indicazione dell'anno per alimenti conservabili per più di diciotto mesi

di primo congelamento (per i prodotti che sono stati congelati più di una volta), ai sensi dell'all. III, p. 6, Reg. (UE) 1169/11.

Tali date sono indicate con l'espressione (allegato X, p. 3, Reg. (UE) 1169/11) «*Congelato il ...*», seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto ove la data è indicata sull'etichetta.

La data comprende, nell'ordine e in forma chiara, giorno, mese e anno.

6.6 Lotto

Per lotto, o partita, si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche.

Esso figura in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

Salvo i casi previsti dall'art. 17, par. 7 del D.L.vo 231/17, per i quali l'indicazione non è richiesta, occorre verificare che il lotto sia riportato:

- ≡ sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi;
- ≡ sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita, per quanto concerne gli alimenti non preimballati.

6.7 Condizioni di conservazione o d'uso

Verificare la presenza delle indicazioni relative alle condizioni di conservazione o d'uso, obbligatorie per quegli alimenti che le richiedono (art. 25, Reg. (UE) 1169/11).

In questi casi, per garantire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo.

6.8 Nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile delle informazioni

Sugli imballaggi degli alimenti commercializzati, occorre verificare la presenza dell'indicazione del nome o della ragione sociale e dell'indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, la presenza del nome dell'importatore con sede nel mercato dell'Unione³¹ (art. 8, par. 1, Reg. (UE) 1169/11);

6.9 Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

L'obbligo della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento degli alimenti è previsto dall'art. 3 del Decreto L.vo 15 settembre 2017, n. 145, solo per gli alimenti prodotti o confezionati in Italia. Infatti, ai sensi dell'art. 7 del citato Decreto, le disposizioni di cui sopra non si applicano ai prodotti alimentari preimballati in conformità alle disposizioni del Reg. (UE) 1169/2011, legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro della UE, in Turchia o in un altro Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA). Pertanto, solo per gli alimenti preconfezionati destinati al consumatore finale o alle collettività, occorre verificare la presenza dell'informazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diversa, della sede di confezionamento.

Per gli alimenti destinati alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati, nonché per i prodotti preimballati commercializzati in una fase precedente alla vendita al

³¹ Il Reg. (UE) 1169/11 esclude la possibilità di identificare l'operatore col solo marchio registrato

consumatore finale, gli stessi possono riportare l'indicazione della sede di produzione o di confezionamento nei documenti commerciali, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento può essere omessa nel caso in cui:

- a) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento coincida con la sede del nome o ragione sociale del responsabile delle indicazioni di etichettatura, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo I, lettera h), del Reg. (UE) 1169/2011;
- b) gli alimenti preimballati riportino il marchio di identificazione di cui al Reg. (CE) 853/2004, relativo alla bollatura sanitaria;
- c) il marchio riportato sugli imballaggi contenga anche l'indicazione della sede dello stabilimento.

Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare responsabile dell'informazione disponga di più stabilimenti, è consentito indicare tutti gli stabilimenti purché quello effettivo sia evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento è riportata in etichetta secondo le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie stabilite dall'articolo 13 del Reg. (UE) 1169/11.

6.10 Paese d'origine o luogo di provenienza

L'indicazione obbligatoria del Paese d'origine³² o luogo di provenienza è prevista solo per alcuni alimenti³³ e in presenza delle seguenti condizioni:

- ≡ qualora sia prevista da disposizioni Comunitarie e/o nazionali;
- ≡ qualora la sua omissione induca in errore il consumatore mediante le informazioni riportate sull'alimento quali illustrazioni, immagini, simboli, ecc., che evocino o richiamino o possano intendere che l'alimento abbia un'origine in un Paese diversa da quella effettiva;
- ≡ qualora il Paese d'origine o il luogo di provenienza siano indicati sull'alimento ma non sono gli stessi del suo ingrediente primario³⁴:
 - a) che sia indicata anche l'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario³⁵; oppure
 - b) che sia indicato come diverso il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario da quello dell'alimento;

³² La definizione di paese di origine di un alimento (art. 2, par. 2, lett. g), Reg. 1169/11) è quella indicata dall'art. 24 del Reg. 2913/92 che istituisce un codice doganale comunitario, secondo cui "Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione"

³³ I prodotti per i quali è già obbligatoria l'indicazione dell'origine in forza di norme comunitarie (DOP, IGP, STG, Biologici, carni bovine ortofrutticoli freschi, uova e carni di pollo e volatili, latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato ad alta qualità, pesci crostacei e molluschi, miele, passata di pomodoro, olio di oliva, vino, cereali e riso)

³⁴ L'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% dell'alimento stesso o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa (Reg. 1169/11, art. par. 2 lettera q)

³⁵ L'applicazione di questa regola è legata all'adozione da parte della Commissione di atti di esecuzione

≡ per le seguenti carni:

- a) Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate appartenenti al codice doganale **NC-0203**;
- b) Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate appartenenti al codice doganale **NC-0204**;
- c) Carni fresche, refrigerate o congelate, di volatili della voce 0105 **NC-Ex 0207**. Per queste categorie di carni si dovrà verificare:
 - ≡ la presenza del codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività (art. 5, Reg. (UE) 1337/13);
 - ≡ la presenza e la conformità dell'indicazione dell'origine o il luogo di provenienza rispetto ai parametri minimi fissati nell'articolo 5 del Reg. (UE) 1337/13 che sono sintetizzati nella tabella della pagina seguente.

Indicazioni ammesse relative al paese di origine o del luogo di provenienza dell'etichettatura delle carni suine, caprine e di volatili

Specie	Età alla macellazione	Peso vivo all'entrata in Italia	Peso vivo alla macellazione	Tempo di allevamento in Italia	Indicazione ammessa
Suini	> 6 mesi	Non rilevante	Non rilevante	>ultimi 4 mesi	<i>Allevato in Italia</i>
				< 4 mesi	<i>Allevato in diversi SM o Paese terzo o Elenco SM</i>
	< 6 mesi	< 30 kg	> 80 kg	Non rilevante	<i>Allevato in Italia</i>
			< 80 kg	Non rilevante	<i>Allevato in diversi SM o Paese terzo o Elenco SM</i>
		-	< 80 kg	Intero periodo	<i>Allevato in Italia</i>
				>ultimi 4 mesi	<i>Allevato in Italia</i>
		> 30 kg	Non rilevante	Non rilevante	<i>Allevato in diversi SM o Paese terzo o Elenco SM</i>
Ovi-caprini	> 6 mesi	Non rilevante	Non rilevante	> ultimi 4 mesi	<i>Allevato in Italia</i>
				< ultimi 4 mesi	<i>Allevato in diversi SM o Paese terzo o Elenco SM</i>
	< 6 mesi	Non rilevante	Non rilevante	Intero periodo	<i>Allevato in Italia</i>
Pollame	> 1 mese	Non rilevante	Non rilevante	> ultimo mese	<i>Allevato in Italia</i>
				< ultimo mese	<i>Allevato in diversi SM o Paese terzo o Elenco SM</i>
	< 1 mese	Non rilevante	Non rilevante	Intero periodo	<i>Allevato in Italia</i>

6.11 Indicazioni obbligatorie complementari

Nell'allegato III del Reg. (UE) 1169/11 sono riportati i gruppi di alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari di seguito indicate:

- 1) alimenti imballati in taluni gas;
- 2) alimenti contenenti edulcoranti;
- 3) alimenti contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio;
- 4) bevande con elevato tenore di caffeina o alimenti con caffeina aggiunta;
- 5) alimenti con aggiunta di fitosterolo, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo;
- 6) carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce e congelati.

Per ciascuno dei gruppi o categorie di alimenti citati la denominazione di vendita deve essere completata dalle rispettive indicazioni complementari, così come riportate nella tabella dell'allegato III del Reg. (UE) 1169/11.

6.12 Indicazioni per la vendita a distanza

Per gli alimenti messi in vendita con le tecniche di comunicazione a distanza sono da distinguere:

1) alimenti preimballati

Per gli alimenti preimballati le informazioni obbligatorie di cui all'art. 9 del Reg. (UE) 1169/11, con l'eccezione del TMC o data di scadenza, devono comparire sul supporto web o altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore. Al momento della consegna dell'alimento vanno fornite all'acquirente tutte le informazioni obbligatorie.

2) alimenti non preimballati

Per gli alimenti non preimballati le informazioni da riportare sono quelle previste dall'art. 19 del D. L.vo 231/17 trattato al successivo punto 6.14 della presente procedura, al quale si rimanda per la consultazione.

3) alimenti messi in vendita mediante distributori automatici o locali commerciali autorizzati

Per questa modalità di vendita, sull'alimento devono essere presenti tutte le indicazioni obbligatorie previste per i preimballati.

6.13 Modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie

Le informazioni obbligatorie sono presentate sul preimballaggio o in etichetta:

- ≡ in un punto evidente dell'imballaggio, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Non devono essere interrotte da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi di separazione (art. 13, par.1, Reg. (UE) 1169/11);
- ≡ stampate in modo da assicurare la leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della "x") è pari o superiore a 1,2 mm.
- ≡ Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misuri meno di 80 cm² l'altezza della x è pari o superiore a 0,9 mm. (art. 13, par.1, Reg. (UE) 1169/11);
- ≡ in una lingua o in più lingue compresa quella italiana (art. 15, Reg. (UE) 1169/11).

Le seguenti indicazioni obbligatorie sono riportate nello stesso campo visivo³⁶ (art. 13, par. 5, Reg. CE 1169/11):

- ≡ denominazione di vendita;
- ≡ quantità netta;
- ≡ titolo alcolometrico volumico effettivo, nei casi di bevande con più di 1,2% di alcool.

³⁶ La regola dello "stesso campo visivo" non è valida per quegli imballaggi con superficie minore di 2 cm² e le bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate, già marcate in modo indelebile che non recano né etichette, né fascette, né anello

6.14 Alimenti non preimballati destinati al consumatore finale

Appartengono a questa categoria, ai sensi dell'art. 19, D. L.vo 231/17, gli alimenti:

- ≡ offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio;
- ≡ imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore;
- ≡ preimballati per la vendita diretta;
- ≡ non costituenti unità di vendita in quanto non destinati ad essere presentati come tali al consumatore finale e alle collettività, ma posti in confezioni o involucri protettivi per essere generalmente venduti previo frazionamento.

Le relative informazioni sono riportate su un cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile dall'acquirente, presente nei comparti in cui i prodotti sono esposti.

Il cartello deve recare le seguenti informazioni di etichettatura, compresa l'eventuale presenza di "allergeni"; tali informazioni devono essere in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili oltre a essere facilmente riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita:

- ≡ la denominazione dell'alimento;
- ≡ l'elenco degli ingredienti, salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento, nel quale gli allergeni devono essere indicati secondo le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del Reg. (UE) 1169/11;
- ≡ le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- ≡ la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
- ≡ il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 % in volume;
- ≡ la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- ≡ la designazione «decongelato», fatti salvi i casi di deroga previsti dal Reg. (UE) 1169/11.

Nel caso di imballaggi multipli³⁷ contenenti alimenti imballati individualmente, venduti dai fabbricanti ai grossisti e/o ai dettaglianti e/o forniti ad una collettività, le informazioni obbligatorie possono essere presenti con una delle seguenti modalità:

- ≡ sull'imballaggio contenente gli alimenti imballati individualmente;
- ≡ sull'etichetta ad esso apposta;
- ≡ sui documenti commerciali, se tali documenti sono inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

Sull'imballaggio esterno, in questi casi devono figurare (art. 8, par. 7, Reg. (UE) 1169/11):

- ≡ la denominazione di vendita;
- ≡ il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- ≡ le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- ≡ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile dell'etichettatura.

In caso di alimenti imballati individualmente (nell'imballaggio multiplo) che costituiscono unità di vendita destinate al consumatore finale, le informazioni obbligatorie prescritte dal Reg. (UE) 1169/11 devono figurare anche su ciascun alimento.

³⁷ Non è necessario che gli articoli imballati individualmente contenuti in imballaggi multipli, destinati a transazioni preedenti la vendita al consumatore finale, siano soggetti agli stessi requisiti di etichettatura obbligatoria

6.15 Alimenti destinati all'industria per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni

Gli alimenti destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali, ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore, devono riportare le informazioni previste dall'art. 20 del D.L.vo 231/17:

- ≡ la denominazione dell'alimento;
- ≡ le sostanze e i prodotti che provocano allergie ed intolleranze;
- ≡ la quantità netta dell'alimento;
- ≡ il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore alimentare;
- ≡ il lotto, quando obbligatorio.

Tali informazioni devono figurare sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione oppure sui documenti commerciali, anche in modalità telematica, purché siano riferiti ai prodotti in questione. Anche per questi casi le informazioni obbligatorie devono essere assicurate e trasmesse all'operatore alimentare da parte del fornitore (art. 8, par. 8, del Reg. (UE) 1169/11).

6.16 Titolo alcolometrico

Il valore del titolo alcolometrico volumico effettivo, riguardante le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 %, viene indicato con una cifra intera e non più di un decimale seguita dal simbolo «% vol.». Essa può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

6.17 Dichiarazione nutrizionale

Le informazioni nutrizionali sono obbligatorie e riguardano i seguenti nutrienti:

- a) valore energetico;
- b) quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Sugli imballaggi destinati al consumatore finale incluse le collettività devono essere riportati i nutrienti.

Per gli alimenti non preimballati il contenuto dei nutrienti può limitarsi al solo valore energetico, oppure al valore energetico e alle quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (art. 30, par. 5 del Reg. (UE) 1169/11).

Le informazioni nutrizionali non sono obbligatorie per gli alimenti indicati nell'allegato V del Reg. (UE) 1169/11, tra cui si ricordano, solo a titolo di esempio, gli alimenti non trasformati costituiti da un solo ingrediente, le piante aromatiche, le spezie, il sale e i succedanei del sale, le acque minerali.

Le informazioni della dichiarazione nutrizionale obbligatoria possono essere integrate con uno o più dei seguenti elementi:

- a) acidi grassi monoinsaturi;
- b) acidi grassi polinsaturi;
- c) polioli;
- d) amido;
- e) fibre;
- f) sali minerali o vitamine, se presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, dell'allegato XIII

Premesso quanto sopra, occorre verificare che le informazioni nutrizionali:

- a) siano presenti;

b) sia rispettato l'ordine di presentazione seguente:

- ≡ energia,
- ≡ grassi, di cui: acidi grassi saturi, acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi,
- ≡ carboidrati, di cui: zuccheri, polioli, amido,
- ≡ fibre,
- ≡ proteine,
- ≡ sale,
- ≡ vitamine e sali minerali;

c) siano utilizzate le unità di misura kilojoule (kJ) o kilocalorie (kcal) per l'energia e grammi (g), milligrammi (mg) o microgrammi (µg) per la massa.

Inoltre, occorre verificare che:

- a) il valore energetico e le sostanze nutritive siano espressi per 100 grammi o 100 ml di alimento (art. 32, Reg. (UE) 1169/11);
- b) le eventuali dichiarazioni alle vitamine o ai sali minerali, oltre alla forma di espressione di cui al punto precedente, siano espresse quali percentuali delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del Reg. (UE) 1169/11;
- c) per i nutrienti riferiti a singole porzioni e/o unità di consumo verificare che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio (art. 33, Reg. (UE) 1169/11);
- d) le informazioni relative all'energia accompagnata o meno dalla quantità dei grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale devono essere presentate nello stesso campo visivo utilizzando gli stessi caratteri delle altre indicazioni obbligatorie.

Oltre alla forma di espressione di cui al punto a), il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, di cui all'articolo 30, paragrafi 1, 3, 4 e 5, possono essere espressi, se del caso, per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII, parte B, del Reg. (UE) 1169/11. In tal caso, occorre verificare, in stretta prossimità, anche la presenza della seguente dicitura supplementare «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)» (art. 32, punto 5, del Reg. (UE) 1169/11).

Se il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto è trascurabile, la relativa informazione può essere sostituita con la dicitura "Contiene quantità di..... .." collocata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale (art. 34, Reg. (UE) 1169/11).

6.18 Informazioni volontarie

Le informazioni volontarie sono riportate a titolo volontario in modo che:

- ≡ non inducano in errore il consumatore;
- ≡ non siano ambigue né confuse per il consumatore;
- ≡ siano, se del caso, basate su dati scientifici pertinenti.

Inoltre, le informazioni volontarie non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie previste (art. 37, Reg. (UE) 1169/11).

7 Sanzioni

L'argomento delle sanzioni amministrative relative alle violazioni di etichettatura degli alimenti è stato trattato approfonditamente in un apposito capitolo della circolare prot. n. 391 del 8 maggio 2018, alla quale si rimanda.

Nella citata circolare sono state fornite dettagliate informazioni riguardanti l'intero articolato del Decreto legislativo 231/17 utili per lo svolgimento dell'attività ispettiva.



N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
1	Salvo che il fatto costituisca reato, indurre in errore il consumatore violando le pratiche di corretta informazione, 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.	Art. 7 par. 1, lettera a) Reg. (UE) 1169/11	Art. 3, c. 1 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
2	Salvo che il fatto costituisca reato, indurre in errore il consumatore violando le pratiche di corretta informazione, attribuendo all'alimento effetti o proprietà che non possiede.	Art. 7 par. 1, lettera b) Reg. (UE) 1169/11	Art. 3, c. 1 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
3	Salvo che il fatto costituisca reato, indurre in errore il consumatore violando le pratiche di corretta informazione 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	Art. 7 par. 1, lettera c) Reg. (UE) 1169/11	Art. 3, c. 1 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
4	Salvo che il fatto costituisca reato, indurre in errore il consumatore violando le pratiche di corretta informazione, 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.	Art. 7 par. 1, lettera d) Reg. (UE) 1169/11	Art. 3, c. 1 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
5	Salvo che il fatto costituisca reato, indurre in errore il consumatore violando le pratiche di corretta informazione dei consumatori, attribuendo al prodotto alimentare la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana.	Art. 7 par. 3, Reg. (UE) 1169/11	Art. 3, c. 1 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
6	Salvo che il fatto costituisca reato, fornire alimenti non conformi alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti da parte dell'operatore diverso dal soggetto responsabile dell'etichettatura, nei casi in cui sia ritenuto consapevole o a conoscenza in qualità di professionista, della non conformità alla normativa in materia delle informazioni sugli alimenti in suo possesso.	Art. 8 par. 3, Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 1 D.L.vo 231/17	500	4.000	167	1.333
7	Salvo che il fatto costituisca reato, modificare le informazioni che accompagnano un alimento da parte dell'operatore del settore alimentare, in modo tale da indurre in errore e ridurre il livello di protezione del consumatore.	Art. 8 par. 4, Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 2 D.L.vo 231/17	2.000	16.000	667	5.333
8	Salvo che il fatto costituisca reato, non assicurare la trasmissione delle informazioni sugli alimenti da parte dell'operatore del settore alimentare all'operatore che riceve alimenti non preimballati.	Art. 8 par. 6, Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 3 D.L.vo 231/17	1.000	8.000	333	2.667
9	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre le indicazioni obbligatorie di cui agli articoli 9 e 10 del Reg. (UE) 1169/11 sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta, oppure sui documenti commerciali che accompagnano l'alimento preimballato <u>commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale</u> e quando in questa fase non vi è vendita a una collettività;	Art. 8 par. 7, lettera a), Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 4 D.L.vo 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
10	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre le indicazioni obbligatorie di cui agli articoli 9 e 10 del Reg. (UE) 1169/11 sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta, oppure sui documenti commerciali che accompagnano l'alimento preimballato destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato.	Art. 8 par. 7, lettera b), Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 4 D.L.vo 231/17	1.000	8.000	333	2.667
11	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre le indicazioni obbligatorie relative agli ingredienti o coadiuvanti tecnologici di cui all'allegato II del Reg. (UE) 1169/11 che provochino allergie o intolleranze, usati nella fabbricazione o nella preparazione degli alimenti e ancora presenti nel prodotto finito anche se in forma alterata.	Art. 9 par. 1, lettera c), Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 1 D.L.vo 231/17	5.000	40.000	1.667	13.333

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
12	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre le indicazioni obbligatorie relative a: - la denominazione di vendita; - l'elenco degli ingredienti; - la quantità di alcuni ingredienti; - il peso netto dell'alimento; - il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; - le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile dell'etichettatura; - il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26 del Reg. (UE) 1169/11; - le istruzioni per l'uso, quando questa omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; - il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume; - La dichiarazione nutrizionale.	Art. 9 par. 1, lettere a), b), d), e), f), g), h), i), j), k), e l), Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 2 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17)	
				Min.	Max.	Min. (Euro)	Max.
13	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre le <u>indicazioni obbligatorie complementari</u> di cui all'art. 10 del Reg. (UE) 1169/11, per i casi elencati dell'allegato III dello stesso regolamento.	Art. 10 par. 1 e allegato III del Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 2 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
14	Salvo che il fatto costituisca reato, non apporre sui prodotti preimballati destinati al consumatore finale o alla collettività l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.	Art. 3, c. 1 e 2, D.L.gs. 145/17; Art. 9 par. 1, lettere a), b), c) d), e), f), g), h), i), j), k), e l), Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 1, D.L.gs. 145/17	2.000	15.000	667	5.000
15	Salvo che il fatto costituisca reato, non evidenziare da parte dell'operatore responsabile dell'etichettatura che dispone di più stabilimenti, la sede dello stabilimento effettivo di produzione o, se diverso, di confezionamento dei prodotti alimentari preimballati.	Art. 4, c. 4, D.L.gs. 145/17;	Art. 5, c. 2, D.L.gs. 145/17	2.000	15.000	667	5.000
16	Salvo che il fatto costituisca reato, indicare in etichetta la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso di confezionamento secondo le modalità di presentazione non conformi alle prescrizioni dell'art. 13 del Reg. (UE) 1169/11	Art. 4, c. 5, D.L.gs. 145/17; Art. 13, Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 3, D.L.gs. 145/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
17	Apporre in etichetta l'indicazione del nome o ragione sociale e indirizzo del produttore o del confezionatore in luogo, se diverso, del nome, ragione sociale e indirizzo del soggetto responsabile come prescritto dall'art. 9, par. 1, lettera h) del Reg. (UE) 1169/11.	Art. 9 par. 1, lettera h), Reg. (UE) 1169/11	Art. 5, c. 3 D.L.vo 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
18	Apporre nell'etichettatura le indicazioni obbligatorie con modalità di espressione diverse da parole e numeri attraverso l'utilizzo di pittogrammi o simboli non consentiti, salvo deroga prevista dall'art. 35 del Reg. 1169/11.	Art. 9 par. 2 e 3, Reg. (UE) 1169/11	Art. 6, c. 1 D.L.vo 231/17	1.000	8.000	333	2.667
19	Non mettere a disposizione, non posizionare e non presentare le indicazioni obbligatorie di etichettatura degli alimenti preimballati nei modi prescritti dagli articoli 12 e 13 e dell'allegato IV del Reg. 1169/11.	Art. 9 art. 12 e 13, Reg. (UE) 1169/11	Art. 6, c. 1 D.L.vo 231/17	1.000	8.000	333	2.667
20	Salvo che il fatto costituisca reato, non presentare nel caso di vendita a distanza, le indicazioni obbligatorie di etichettatura ad eccezione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza prima della conclusione dell'acquisto di alimenti preimballati	Art. 14, lettera a), Reg. (UE) 1169/11	Art. 7 D.L.vo 231/17	2.000	16.000	667	5.333
21	Salvo che il fatto costituisca reato, non presentare nel caso di vendita a distanza, tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura degli alimenti preimballati al momento della consegna.	Art. 14, lettera b), Reg. (UE) 1169/11	Art. 7 D.L.vo 231/17	2.000	8.000	667	2.667
22	Salvo che il fatto costituisca reato, omettere la denominazione dell'alimento o sostituire questa con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.	art.17, par. 1 e 4, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 1, D.lgs 231/17	2.000	16.000	667	5.333

N°	Ipotesi violazione	Norm a violat a	Norma sanzionatori a	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
23	Commettere errori di trascrizione o omissioni formali della denominazione dell'alimento	art.17, par. 1 e 4, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 2, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
24	Non apporre altre informazioni descrittive in prossimità della denominazione dell'alimento nel caso in cui le disposizioni del regolamento non consentirebbero ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale dell'alimento e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.	art.17, par. 2, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 3, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
25	Utilizzare nello Stato membro di commercializzazione la designazione dell'alimento, quando nello Stato membro di produzione i prodotti che essi designano sono talmente diversi nella loro composizione o fabbricazione che le altre informazioni descrittive non sono sufficienti a garantire un'informazione corretta ai consumatori	art.17, par. 3, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 3, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
26	Non apporre o apporre in modo improprio le informazioni obbligatorie che accompagnano le denominazioni principali previste dall'allegato VI del Reg. 1169/2011	art. 17, c. 4 e all.VI, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 4, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2.667
27	Omettere la denominazione dell'ingrediente o sostituirla impropriamente.	art. 17, par. 1 e 4 e art.18, par. 2, all. 6, Reg. 1169/2011	Art. 8, c. 5 e 1, D.lgs 231/17	2.000	16.000	667	5.333

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatori a	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
28	Commettere errori di trascrizione o omissioni formali della denominazione dell'ingrediente.	art. 17, par. 1 e 4 e art. 18, par. 2, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 5 e 2, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
29	Non apporre altre informazioni descrittive in prossimità della designazione degli ingredienti nel caso in cui le disposizioni del regolamento non consentirebbero ai consumatori dello Stato membro di commercializzazione di conoscere la natura reale degli ingredienti e di distinguerli dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.	Art. 17, par. 2 e art. 18, par. 2, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 5 e 3, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
30	Utilizzare nello Stato membro di commercializzazione la designazione degli ingredienti, quando nello Stato membro di produzione i prodotti che essi designano sono talmente diversi nella loro composizione o fabbricazione che le altre informazioni descrittive non sono sufficienti a garantire un'informazione corretta ai consumatori	Art.18, par. 2 e dell'art. 17, par. 3, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 5 e 3, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
31	Violazioni delle disposizioni relative alla denominazione degli ingredienti e alle indicazioni specifiche che la accompagnano di cui all'allegato VI del Reg. 1169/2011	Art.18, par. 2 e alleg.VI, Reg. 1169/2011,	Art. 8, c. 5 e 4, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatori a	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
32	Omettere la parola “ingredienti” quale intestazione dell’elenco degli ingredienti o non elencare gli ingredienti in ordine decrescente di peso o omettere la dicitura «nano», tra parentesi, che segue la denominazione degli ingredienti costituiti da nanomateriali ingegnerizzati.	Art. 18, par. 1 e 3 e alleg. VII, Reg. 1169/2011,	Art. 9, c. 1, D.lgs 231/17	2.000	16.000	667	5.333
33	Commettere errori di trascrizione o omissioni formali della denominazione dell’ingrediente.	Art.18, par. 1 e 3 e alleg. VII, Reg. 1169/2011,	Art. 9, c. 2, D.lgs 231/17	500	4.000	167	1.333
34	Violare le disposizioni relative all'indicazione degli ingredienti di cui all'allegato VII del Reg. 1169/2011	Alleg. VII, Reg. 1169/2011,	Art. 9, c. 3, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2667
35	Violare le disposizioni relative ai requisiti dell’etichettatura di alcune sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.	Art.21 e alleg. II, Reg. 1169/2011,	Art. 10, c. 1, D.lgs 231/17	2.000	16.000	667	5.333
36	Salvo che il fatto costituisca reato, violare le disposizioni relative all'indicazione quantitativa degli ingredienti.	Art.22 e all. VIII, Reg. 1169/2011,	Art. 11, c. 1, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2.667
37	Violare le disposizioni relative all'indicazione della quantità netta	Art.23 e all. IX, Reg. 1169/2011,	Art. 11, c. 1, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatori a	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
38	Violare le disposizioni relative all'indicazione del termine minimo di conservazione	Art.24 e allegato X, par. 1, Reg. 1169/2011,	Art. 12, c. 1, D.lgs 231/17	1.000	8.000	333	2.667
39	Violare le disposizioni relative all'indicazione della data di scadenza e della data di congelamento	Art.24 e alleg. X, par. 2 e 3, Reg. 1169/2011,	Art. 12, c. 2, D.lgs 231/17	2.000	16.000	667	5.333
40	Salvo che il fatto costituisca reato, cedere a qualsiasi titolo o esporre per la vendita al consumatore finale oltre la data di scadenza.	Art.12, c. 3, D.Lgs. 231/17	Art. 12, c. 3, D.Lgs. 231/17	5.000	40.000	1.667	13.333
41	Salvo che il fatto costituisca reato, violare le disposizioni relative ai contenuti e le modalità dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.	Art. 26, Reg. 1169/2011.	Art.13, c. 1, D.Lgs. 231/17	2.000	16.000	667	5.333
42	Commettere errori di trascrizione o omissioni formali relativi dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza.	Art. 26, Reg. 1169/2011.	Art.13, c. 2, D.Lgs. 231/17	500	4.000	167	1.333
43	Violare le disposizioni relative alla modalità di indicazione del titolo alcolometrico.	Art.28 e allegato XI, Reg. 1169/2011,	Art.14, c. 1, D.Lgs. 231/17	500	4.000	167	1.333

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
44	Violare le disposizioni relative alle modalità di indicazione, contenuto, espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale.	Artt.30, 31, 32, 33, 34 e 35 ed alleg XIII, XIV, XV Reg. 1169/2011	Art.15, c. 1, D.Lgs. 231/17	2.000	16.000	667	5.333
45	Salvo che il fatto costituisca reato, fornire o apporre sull'etichettatura informazioni facoltative di cui all'articolo 9 e all'articolo 10 del Reg. 1169/2011, non conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3 dello stesso regolamento.	Art. 36, c. 1, Reg. 1169/2011	Art.16, c. 1, D.Lgs. 231/17				
46	Salvo che il fatto costituisca reato, fornire informazioni su base volontaria tali da indurre in errore il consumatore, essere ambigue, confuse e non basate su dati scientifici pertinenti	Art. 36, c. 2, Reg. 1169/2011	Art.16, c. 2, D.Lgs. 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
47	Salvo che il fatto costituisca reato, violare le disposizioni relative alla fornitura di informazioni su base volontaria sulla eventuale presenza non intenzionale negli alimenti, di sostanze che provocano allergie o intolleranza, idoneità di un alimento per vegetariani o vegani o indicazioni delle assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione.	Art. 36, c. 3 Reg. 1169/2011	Art.16, c. 2, D.Lgs. 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
48	Omettere l'indicazione che consente di identificare il lotto, o partita, alla quale appartiene una derrata alimentare	Art.17, D.Lgs. 231/17	Art. 21, c. 1, D.Lgs. 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
49	Indicare con modalità differenti da quanto prescritto dall'art. 17 del D.L.gs.231/17 l'indicazione del lotto, o partita.	Art.17, D.Lgs. 231/17	Art. 21, c. 2, D.Lgs. 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
50	Non apporre sui distributori di alimenti non preimballati le indicazioni obbligatorie relative alla <u>denominazione dell'alimento</u> , all' <u>elenco degli ingredienti</u> , alle <u>sostanze che possono provocare allergie o intolleranze</u> , al <u>nome o ragione sociale o marchio depositato e della sede dell'impresa che gestisce l'impianto</u> .	Art.18, c. 1 D.Lgs. 231/17	Art. 22, c. 1, D.Lgs. 231/17	1.000	8.000	333	2.667
51	Mancare di indicare in lingua italiana le informazioni obbligatorie sui distributori di alimenti non preimballati in modo chiaramente leggibile e visibile.	D.Lgs. 231/17, art.18, c. 2	Art. 22, c. 1, D.Lgs.231/17	1.000	8.000	333	2.667
52	Salvo che il fatto costituisca reato, mancare di indicare sui distributori automatici le informazioni obbligatorie relative alle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art.9, par. 1, lett. c) e art. 44, par. 1, lett. a), Reg. 1169/2011,	Art. 22, c. 2, D.Lgs. 231/17	5.000	40.000	1.667	13.333
53	Violare le disposizioni in materia di informazioni obbligatorie da rendere al consumatore finale o alle collettività nel caso di vendita di alimenti non preimballati	Art. 19, D.Lgs. 231/17	Art. 23 c. 1, D.Lgs. 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17) (Euro)	
				Min.	Max.	Min.	Max.
54	Salvo che il fatto costituisca reato, omettere di indicare, nella vendita dei prodotti non preimballati e degli alimenti non preimballati serviti alle collettività, le sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 19, D.Lgs. 231/17; Art.9, par. 1, lett. c) e art. 44, par. 1, lett. a), Reg. 1169/2011,	Art. 23 c. 2, D.Lgs. 231/17	3.000	24.000	1.000	8.000
55	Indicare in modo difforme, nella vendita dei prodotti non preimballati e degli alimenti non preimballati serviti alle collettività, le sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.	Art. 19, D.Lgs. 231/17 ; Art.9, par. 1 , lett. c) e art. 44, par. 1Reg. 1169/2011,	Art. 23 c. 3, D.Lgs. 231/17	1.000	8.000	333	2.667

N°	Ipotesi violazione	Norma violata	Norma sanzionatoria	Sanzione amministrativa (Euro)		Sanzione amministrativa microimprese (art. 27, c. 3, D.L.vo 231/17)	
				Min.	Max.	(Euro) Min.	Max.
56	Commettere errori formali nel fornire l'indicazione sul cartello relative alle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per quanto concerne la vendita dei prodotti non preimballati e degli alimenti non preimballati serviti alle collettività.	Art. 19, D.Lgs. 231/17 ; Art.9, par. 1, lett. c) e art.44, par. 1, Reg. 1169/2011,	Art. 23 c. 3, D.Lgs. 231/17	1.000	8.000	333	2.667
57	Omettere di indicare, nelle fasi precedenti la vendita di prodotti non preimballati al consumatore o alle collettività, la denominazione dell'alimento, dell'elenco degli ingredienti, delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, del nome o ragione sociale o marchio depositato, dell'indirizzo dell'operatore responsabile dell'etichettatura e dell'indicazione del lotto di appartenenza se obbligatoria.	Art. 19, c.7, D.Lgs. 231/17	Art. 23 c. 4, D.Lgs. 231/17	500	4.000	167	1.333
58	Violare gli obblighi di etichettatura obbligatoria previsti per i prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi e agli artigiani per i loro usi professionali, di cui all'art. 9, par. 1, lettere a), c) ed e) del Reg. 1169/11, nonché il nome o ragione sociale o marchio depositato, l'indirizzo dell'operatore responsabile dell'etichettatura e l'indicazione del lotto di appartenenza se obbligatoria.	Art. 20 D.Lgs. 231/17	Art. 24 c. 1, D.Lgs. 231/17	500	4.000	167	1.333

8 Normativa di riferimento

8.1 Norme comunitarie

- ≡ *Reg (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.*
- ≡ *Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Reg. (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del consiglio e abroga la Direttiva 87/250/Cee della Commissione, la Direttiva 90/496/Cee del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CEE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.*
- ≡ *Reg (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio*
- ≡ *Reg (UE) n. 1337/2013 della Commissione, del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili*

8.2 Norme nazionali

- ≡ *DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».*
- ≡ *DECRETO LEGISLATIVO 15 settembre 2017, n. 145- Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015*
- ≡ *DECRETO LEGISLATIVO 7 febbraio 2017, n. 27 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.*

9.1 Checklist dei controlli da eseguire

CONTROLLI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CHECKLIST					
Ufficio territoriale di			Ufficio d'area di		
Data incarico			Numero incarico		
Data accertamento			Ispettori		
Riferimento ai verbali (constatazione, contestazione, sequestro e prelievo)	Tipo	Numero			
Operatore controllato					
Indirizzo					
Rappresentante		P.IVA		Codice ICQRF	

Rispondere a ciascuna domanda apponendo una X nella relativa casella.

- ≡ SI;
- ≡ NO;
- ≡ N.A. per il controllo non applicabile nell'azienda considerata per mancanza del presupposto da accertare;
- ≡ N.C. per i punti non controllati;
- ≡ Note: vistare la casella in caso di osservazioni da riportate nell'apposita sezione.

Nel caso in cui le condizioni N.A. o N.C. riguardano un'intera sezione, è possibile contrassegnare solo la cella accanto alla sezione e non tutti i singoli punti.

	SI	NO	N.A.	N. C.	Note
A – Principi generali comuni a tutti i tipi di alimenti preimballati					
1. Le informazioni di etichettatura sono riportate in lingua italiana?					
2. Le informazioni riportate sono idonee ad indurre in errore il consumatore circa: (art. 7, Reg. (UE) 1169/11)					
• la natura dell'alimento?					
• l'identità dell'alimento?					
• le proprietà che l'alimento possiede?					
• la composizione dell'alimento?					
• la quantità dell'alimento?					
• la durata di conservazione dell'alimento?					
• il paese di origine o il luogo di provenienza dell'alimento?					
• il metodo di fabbricazione o di produzione dell'alimento?					
3. Le informazioni riportate suggeriscono al consumatore che l'alimento possiede proprietà particolari rispetto ad analoghi alimenti con le stesse caratteristiche? (art. 7, lettera d, Reg. (UE) 1169/11);					
4. Le informazioni riportate attribuiscono al prodotto le proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana o fare riferimento a tali proprietà? (artt. 7 e 8, Reg. (UE) 1169/11).					
5. Le informazioni riportate sono facilmente visibili e chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili? (art. 13, par.1, Reg. (UE) 1169/11)					
6. Le informazioni riportate sono interrotte da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi di separazione? (art. 13, par.1, Reg. (UE) 1169/11);					
7. Le indicazioni relative a: denominazione di vendita, quantità netta e gradazione alcolica, quest'ultima qualora prevista, appaiono nello stesso campo visivo? Fatti salvi i casi di omissione previsti dal par. 4 dell'art. 16 del Reg. (UE) 1169/11.					
8. Sull'alimento preimballato, sono presenti le informazioni obbligatorie relative a: (art. 9, Reg. 1169/11)					
• Denominazione di vendita?					
• Elenco degli ingredienti?					
• Eventuali sostanze o ingredienti che provocano allergie o intolleranze?					
• Quantità netta?					
• Termine minimo di conservazione o data di scadenza?					
• Condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego, ove previsto?					
• Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni o dell'importatore se questo non è ubicato nell'Unione Europea?					
• Titolo alcolometrico ove previsto?					
• Dichiarazione nutrizionale?					
• Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento ove previsto?					

	SI	NO	N.A.	N. C.	Note
B - Alimenti non preimballati destinati al consumatore finale					
9. Le informazioni obbligatorie sono riportate su un cartello o un altro sistema equivalente? (art. 19, D. L.vo 231/17)					
10. Se sì, il cartello è posto in prossimità dell'alimento esposto in vendita?					
11. Sono presenti le informazioni relative a:					
• Denominazione di vendita?					
• Elenco degli ingredienti, compresi gli allergeni? Fatti salvo i casi di esenzione previsti dall'articolo 21 del Reg. (UE) 1169/11					
• Modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili?					
• Data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. 187/2001?					
• Titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume?					
• Percentuale di glassatura per i prodotti glassati?					
• Designazione «decongelato» per i prodotti scongelati? Fatti salvi i casi di deroga previsti dall'Allegato VI del Reg. (UE) 1169/11					
C - Imballaggi multipli					
12. Le informazioni obbligatorie sono presenti:					
• Su tutti gli imballaggi? (qualora tutti gli imballaggi siano unità di vendita)					
• Sull'etichetta ad essi apposta?					
• Sull'imballaggio esterno (qualora gli imballaggi interni non siano unità di vendita)					
D - Alimenti destinati all'industria per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni (art. 20, D. L.vo 231/17)					
13. Gli alimenti destinati ad altri operatori diversi dal consumatore finale recano sull'imballaggio o sul recipiente o sui documenti commerciali le informazioni obbligatorie relative a:					
• Denominazione di vendita?					
• Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze?					
• Quantità netta?					
• Nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile dell'alimento?					
• Lotto, ove necessario?					
E - Indicazioni di etichettatura complementari (allegato III, Reg. (UE) 1169/11)					
14. L'alimento controllato appartiene ad un gruppo di alimenti per i quali è obbligatorio completare la denominazione di vendita con una delle indicazioni complementari della tabella dell'allegato III del Reg. (UE) 1169/11?					
15. Le informazioni complementari sono riportate in modo conforme?					
F - Vendita a distanza (art. 14, Reg. (UE) 1169/11)					
16. L'alimento preimballato reca le informazioni obbligatorie, con l'eccezione del TMC o data di scadenza?					
17. L'alimento non preimballato reca l'informazione obbligatoria relativa a sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. (UE) 1169/11)?					

	SI	NO	N.A.	N. C.	Note
18. L'alimento non preimballato reca le informazioni obbligatorie previste dall'art. 19 del D. L.vo 231/17?					
G - Informazioni volontarie (art. 36 e 37, Reg. (UE) 1169/11)					
19. Sono presenti sull'imballaggio/etichetta le informazioni volontarie?					
20. Le informazioni sono conformi?					
H - Verifica particolareggiata delle indicazioni obbligatorie –Denominazione di vendita					
21. La denominazione di vendita dell'alimento è stata sostituita con marchi di fabbrica, di commercio o denominazione di fantasia? (art. 17, par. 4, Reg. (UE) 1169/11)					
22. La denominazione di vendita è stata sostituita con una denominazione protetta o riservata come proprietà intellettuale?					
23. Nei casi di trattamenti fisico o chimico/fisico dell'alimento, la denominazione di vendita dell'alimento è accompagnata da una delle informazioni obbligatorie relative allo stato fisico o trattamento subito? (Allegato VI, Reg. (UE) 1169/11)					
I – Ingredienti					
24. L'elenco degli ingredienti è preceduto dalla parola "Ingredienti"?					
25. Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica? (art. 18. par. 1, Reg. (UE) 1169/11)					
26. Sono presenti ingredienti designati con il nome della categoria di appartenenza piuttosto che con una denominazione specifica? (Allegato VII, parte B, Reg. (UE) 1169/11)					
27. Se sì, tali ingredienti sono riportati in modo conforme?					
28. L'elenco degli ingredienti riporta anche le indicazioni relative allo stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o dello specifico trattamento da esso subito? (Art. 18 e Allegato VI, Reg. (UE) 1169/11)					
29. Sono riportati gli aromi nella lista degli ingredienti?					
30. Se sì, gli aromi sono riportati con una denominazione specifica?					
31. La denominazione specifica dell'aroma è conforme ad una delle categorie elencate all'art. 3, par. 2, lettere b), c), d), e), f), g) e h), del Reg. (CE) 1334/08? (Allegato VII, Parte D, par. 1, Reg. (UE) 1169/11)					
32. Nell'elenco degli ingredienti sono presenti "aromi naturali"?					
33. Nell'elenco degli ingredienti sono presenti additivi?					
34. Gli additivi indicati sono preceduti dal nome della categoria di appartenenza o della loro funzione svolta? (Allegato VII, Parte B e C Reg. (UE) 1169/11)					
35. Nel caso di ingredienti composti l'ingrediente viene seguito dai suoi componenti, ovvero dagli ingredienti di cui è composto?					
L – Ingrediente caratterizzante					
36. La denominazione di vendita è accompagnata dall'indicazione di un ingrediente particolare?					
37. Se sì, nell'elenco degli ingredienti è indicata anche la quantità dello stesso ingrediente espressa in percentuale?					
38. L'indicazione della denominazione di vendita riportata è accompagnata da un ingrediente particolare o categoria di ingredienti evidenziati con parole, immagini o rappresentazioni grafiche?					
39. Se sì, nell'elenco degli ingredienti è indicata anche la quantità dello stesso ingrediente o categoria di ingredienti espressa in percentuale?					

	SI	NO	N.A.	N. C.	Note
M - Quantità netta					
40. La quantità netta è espressa in modo conforme? (art. 23 e allegato IX, Reg. (UE) 1169/11)					
41. Sono presenti imballaggi costituiti da due o più preimballaggi non considerati unità di vendita?					
42. Se sì, è riportata l'indicazione della quantità netta totale e il numero totale degli imballaggi individuali?					
43. Sono presenti imballaggi contenenti alimenti solidi immersi in un liquido di copertura?					
44. Se sì, è riportata anche l'indicazione del peso netto sgocciolato?					
45. Sono presenti alimenti con la glassa di copertura?					
46. Se sì, è presente anche l'indicazione del peso dell'alimento esclusa la glassa?					
N - Termine minimo di conservazione (TMC); data di scadenza e data di congelamento (allegato X, Reg. (UE) 1169/11)					
47. Il TMC è riportato con una delle due espressioni seguenti? • «da consumarsi preferibilmente entro il...»; • «da consumarsi preferibilmente entro fine..»					
48. La data di scadenza è riportata secondo la seguente formulazione? • «da consumarsi entro ...» seguita dalla data nell'ordine gg/mm/aa					
49. Per gli alimenti congelati la data di congelamento è presente con una delle seguenti espressioni che indicano la data di congelamento? • «Congelato il ...» seguita dalla data; • «Congelato il ...» seguita dall'indicazione del punto ove la data è indicata sull'etichetta.					
P – Lotto					
50. È riportato il numero di lotto? Fatte salve le esenzioni previste dall'art. 17, par. 7, del D. L.vo 231/17					
51. Se sì, il lotto è facilmente visibile, leggibile e indelebile?					
Q - Nome o Ragione Sociale e indirizzo del responsabile delle informazioni.					
52. Il Nome o Ragione sociale e indirizzo dell'operatore responsabile delle informazioni è presente sull'imballaggio/etichetta? (art. 8, par. 1, Reg. (UE) 1169/11)					
53. È presente l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento degli alimenti prodotti o confezionati in Italia, fatto salvo i casi di omissione previsti? (art. 3 D. L.vo 145/2017)					
54. Se sì, l'informazione è chiaramente leggibile?					
R - Paese di origine o luogo di provenienza					
55. È riportato il Paese di origine o il luogo di provenienza?					
56. Se sì, l'indicazione è obbligatoria, in quanto, prevista da disposizioni comunitarie o nazionali?					
57. Il Paese di origine o luogo di provenienza è comunque riportato, sebbene l'indicazione non sia prevista da disposizioni comunitarie o nazionali?					
58. Se sì, il Paese di origine riportato induce in errore il consumatore?					
S - Titolo alcolometrico (art.28 e allegato XII, Reg. (UE) 1169/11)					
59. Per le bevande alcoliche è riportato il contenuto alcolico?					

	SI	NO	N.A.	N. C.	Note
60. Se sì, il contenuto alcolico è indicato con una cifra intera e un decimale, seguita dal simbolo «<% vol.>»?					
T - Dichiarazione nutrizionale					
61. Sono riportate le informazioni nutrizionali?					
62. Le informazioni nutrizionali sono espresse per 100 g o 100 ml di alimento? (Art. 32, Reg. 1169/11)					
63. Le informazioni nutrizionali sono riportate nell'ordine seguente? (Art. 30, par. 1, Reg. 1169/11)					
• Valore energetico?					
• Grassi?					
• acidi grassi saturi?					
• carboidrati?					
• Zuccheri?					
• Proteine?					
• Sale?					
64. Il valore energetico è espresso in Kcal o KJ?					
65. Le sostanze nutritive diverse dal valore energetico sono espresse in grammi (g), milligrammi (mg) o microgrammi (µg) per la massa?					
66. Le informazioni nutrizionali sono completate con quelle volontarie relative ai nutrienti: (Art. 30, par. 2, Reg. 1169/11)					
• Acidi grassi monoinsaturi?					
• Acidi grassi polinsaturi?					
• Polioli?					
• Amido?					
• Fibre?					
• Sali minerali o vitamine?					
67. Le informazioni nutrizionali facoltative sono riportate secondo l'ordine descritto nell'allegato XV del Reg. (UE) 1169/11? (art. 34, p. 1, Reg. (UE) 1169/11)					
68. La dicitura “Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)” qualora riportata è posta in prossimità dell'indicazione del valore energetico? (art. 32, punto 5, Reg. (UE) 1169/11)					
69. Le informazioni nutrizionali riportate risultano sostituite dalla dicitura “ <i>Contiene quantità trascurabili di...</i> ”, collocata accanto alla dichiarazione nutrizionale? (art. 34, Reg. (UE) 1169/11)					
70. Le informazioni nutrizionali riportate sono elencate tutte nello stesso campo visivo?					
71. I caratteri di stampa delle informazioni nutrizionali sono gli stessi delle altre indicazioni obbligatorie?					

[illegible]

Firma degli Ispettori

10. La Registrazione Sanitaria

Qualsiasi operatore del settore alimentare (OSA), cioè la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato, che intenda svolgere con continuità e in modo organizzato un'attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti deve, in applicazione all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004, deve notificare al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria (ASL) di appartenenza, ogni stabilimento ricadente sotto la sua responsabilità, ai fini della "registrazione".

Quindi l'OSA è l'impresa alimentare che può essere rappresentata da un Titolare, da un Legale rappresentante o da un loro Delegato competente, formalmente delegato e con potere di spesa/investimento.

Con la notifica, che costituisce una dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, il soggetto dichiara all'Autorità Competente, di essere responsabile dell'esercizio dell'attività nel rispetto delle norme di igiene del Reg. CE n. 852/2004.

La notifica della registrazione sanitaria è obbligatoria :

- ⊕ All'inizio dell'attività : l'Operatore del settore alimentare che intende avviare una nuova impresa alimentare deve inoltrare la notifica al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio;
- ⊕ In caso di variazione dell'attività : l'Operatore del settore alimentare deve notificare al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente tutte le variazioni sostanziali alla propria impresa alimentare.

La variazione del legale rappresentante o titolare o delegato (non accompagnata da variazione di denominazione se ditta individuale o ragione sociale se persona giuridica) non è soggetta a notifica, ma a semplice comunicazione.

Le notifiche relative a nuove imprese alimentari e di variazione di imprese già esistenti possono essere inoltrate per il tramite del SUAP³⁸ al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria di appartenenza.

Avviare una nuova impresa alimentare o variare un'impresa esistente senza aver ottemperato all'obbligo di notifica è oggetto di sanzione ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007.

La notifica è accettabile solo se riporta in modo completo e leggibile i dati identificativi dell'Operatore del settore alimentare, la data di inizio o di variazione dell'attività, le variazioni, la data di compilazione, la firma dell'OSA e, se trasmessa per posta, la fotocopia del documento d'identità del firmatario (art. 38 DPR n. 445/2000)³⁹.

³⁸ Lo sportello unico per le attività produttive (S.U.A.P.) è uno strumento di semplificazione amministrativa che mira a coordinare tutti gli adempimenti richiesti per la creazione di imprese, al fine di snellire e semplificare i rapporti tra la pubblica amministrazione italiana ed i cittadini. Il S.U.A.P. è stato istituito dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 112.

Il D.P.R. 7 settembre 2010, n. 160 costituisce il nuovo regolamento per la disciplina e la semplificazione dello sportello. In base al nuovo regolamento del 2010, il SUAP è: « l'unico soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano come oggetto l'esercizio di attività produttive e di prestazione di servizi, e quelli relativi alle azioni di localizzazione, realizzazione, trasformazione, ristrutturazione o riconversione, ampliamento o trasferimento nonché cessazione o riattivazione delle suddette attività, ivi compresi quelli di cui al decreto legislativo 26 marzo 2010 n. 59 ».

³⁹ DPR 445/2000 - Articolo 38 - Modalità di invio e sottoscrizione delle istanze

1. Tutte le istanze e le dichiarazioni da presentare alla pubblica amministrazione o ai gestori o esercenti di pubblici servizi possono essere inviate anche per fax e via telematica.

2. Le istanze e le dichiarazioni inviate per via telematica sono valide se effettuate secondo quanto previsto dall'articolo 65 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.

3. Le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre agli organi della amministrazione pubblica o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. La copia fotostatica del documento è inserita nel fascicolo. Le istanze e la copia fotostatica del documento di identità possono essere inviate per via telematica; nei procedimenti di aggiudicazione di contratti pubblici, detta facoltà è consentita nei limiti stabiliti dal regolamento di cui all'articolo 15, comma 2 della legge 15 marzo 1997, n. 59.

La mancanza dei suddetti dati comporterà l'inaccettabilità della notifica e quindi l'immediata comunicazione al mittente con l'indicazione di presentare una nuova notifica corretta e completa.

La notifica è accettabile ma soggetta a richiesta di regolarizzazione se è carente delle altre informazioni (attività e fasi di lavoro previste, alimenti prodotti, ecc.) o allegati richiesti dallo specifico modulo (planimetria corretta). La richiesta di regolarizzazione comporta una sospensione dei termini del procedimento di registrazione fino al completamento della notifica.

Se la regolarizzazione non avviene entro i termini stabiliti, la notifica si intende "non registrabile" e viene archiviata.

Nel caso in cui il Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione ritenga utile acquisire, rispetto ad un'attività, elementi ulteriori riguardo a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio.

Nel modulo di registrazione sanitaria relativamente alle attività svolte :

- ⊕ Indicare tutte le attività svolte (es.: per azienda agricola con produzione di uve per la vinificazione in sede, allevamento e punto ristoro agriturismo, barrare le caselle corrispondenti a: azienda agricola, lavorazione/trasformazione artigianale, ristorazione con somministrazione);
- ⊕ Per lavorazione/trasformazione industriale si intende quella di produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio;
- ⊕ Per lavorazione/trasformazione artigianale si intende quella dei produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio.

Nelle fasi di lavoro previste devono essere indicate le operazioni essenziali del processo produttivo / manipolativo, che possono comprendere:

- ⊕ l'acquisto da terzi, lo stoccaggio, le modalità di conservazione delle materie prime;
- ⊕ la preparazione senza trasformazione di prodotti (ad es.: sezionamento, affettatura, disosso, macinazione, essiccazione, congelazione);
- ⊕ le diverse modalità di conservazione (a temperatura controllata, in atmosfera modificata, sottovuoto);
- ⊕ il trattamento/trasformazione del prodotto alimentare (ad es.: cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, estrazione, estrusione, acidificazione, filtrazione, distillazione ecc.);
- ⊕ il confezionamento e la vendita (di prodotti sfusi, preincartati, confezionati, in atmosfera modificata, sottovuoto).

Relativamente agli alimenti prodotti/trasformati/trasportati/commercializzati/somministrati: indicare, per generi merceologici, i prodotti di origine vegetale e/o animale che si intendono produrre, preparare, trasformare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare. Ad esempio: carne rossa o bianca, prodotti a base di carne crudi (salumi) e cotti, carni di selvaggina, prodotti della pesca e/o acquicoltura, molluschi, latte crudo, latte pastorizzato, prodotti a base di latte, formaggi, cereali, prodotti da forno, pasticceria fresca e secca, prodotti di gastronomia, prodotti ortofrutticoli, pasta fresca, cibi cotti e crudi, gelati, semiconserve e conserve vegetali e animali, vino, bevande alcoliche e/o analcoliche, pizza, kebab, ecc..

Gli allegati costituiscono parte integrante della notifica: la mancanza, la loro incompletezza o non chiarezza comporta la sospensione del procedimento di registrazione e la richiesta di regolarizzazione.

Documentazione da allegare, ad eccezione dei casi di variazione della ragione sociale/denominazione sociale/titolarità:

- ⊕ relazione tecnica dei locali e delle attrezzature con descrizione dell'attività e del ciclo produttivo;
- ⊕ per i locali nei quali si producono, trasformano, depositano, commercializzano alimenti, ivi compreso i locali funzionalmente annessi: copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmata e datata da un tecnico abilitato;
- ⊕ per le attività primarie di produzione di alimenti di origine vegetale:
 - stralcio planimetrico catastale o particella catastale che identifichi l'area di produzione;
 - per le strutture mobili (mezzi di trasporto, cisterne, contenitori, etc.):

- libretto di circolazione (se previsto);
- attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con gli alimenti;
- ⊕ autocertificazione attestante che:
 - vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004;
 - l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile;
- ⊕ fotocopia di un documento valido d'identità;
- ⊕ attestazione del versamento dei diritti di segreteria e/o istruttoria.

La registrazione, e l'eventuale suo aggiornamento, sono effettuati dal Dipartimento di Prevenzione a cui l'operatore del settore alimentare ha consegnato la notifica. Il Dipartimento, ricevuta la notifica, ne valuta la completezza e, in caso affermativo, procede alla registrazione, attribuendo un codice identificativo ad ogni impresa.

Il numero dell'impresa viene comunicato al soggetto notificante, e per conoscenza al Comune, entro 30 giorni dalla registrazione, o comunque nei tempi previsti dai Regolamenti delle singole Aziende Sanitarie.

La comunicazione riporta altresì le attività per cui l'impresa è stata registrata, classificate secondo ISTAT (Codici Ateco 2007)⁴⁰.

La comunicazione del numero di registrazione non attesta la sussistenza dei requisiti dichiarati.

Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della notifica, in caso di silenzio dei Servizi competenti, l'impresa si intende registrata (silenzio-assenso).

Nel caso in cui il Servizio competente del Dipartimento di Prevenzione ritenga utile acquisire, rispetto ad un'attività, elementi ulteriori a quelli previsti nel modello di notifica, potrà farne richiesta specificando le informazioni che dovranno essere integrate e fissandone il termine per l'invio. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria può verificare, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della notifica, o anche successivamente nell'ambito dei programmi di Controllo Ufficiale, la sussistenza dei requisiti richiesti e dichiarati.

Nel caso di dichiarazioni false, rilevate in sede di tale verifica procede alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria in applicazione dell'art. 76 del DPR 445/2000 e, se del caso, applica le sanzioni di cui al D. Lgs. n. 193/2007 e i provvedimenti restrittivi dell'attività di cui all'art. 54 del Reg. CE n. 882/2004.⁴¹

⁴⁰ La classificazione delle attività economiche ATECO (Attività Economiche) è una tipologia di classificazione adottata dall'Istituto Nazionale di Statistica italiano (ISTAT) per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico. È la traduzione italiana della Nomenclatura delle Attività Economiche (NACE) creata dall'Eurostat, adattata dall'ISTAT alle caratteristiche specifiche del sistema economico italiano. Attualmente è in uso la versione ATECO 2007, entrata in vigore dal 1º gennaio 2008, che sostituisce la precedente ATECO 2002, adottata nel 2002 ad aggiornamento della ATECO 1991.

Si tratta di una classificazione alfa-numerica con diversi gradi di dettaglio: le lettere indicano il macro-settore di attività economica, mentre i numeri (che vanno da due fino a sei cifre) rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le articolazioni e le disaggregazioni dei settori stessi. Le varie attività economiche sono raggruppate, dal generale al particolare, in sezioni (codifica: 1 lettera), divisioni (2 cifre), gruppi (3 cifre), classi (4 cifre), categorie (5 cifre) e sottocategorie (6 cifre).

⁴¹ Reg. CE n. 882/2004 - Articolo 54 - Azioni in caso di non conformità alla normativa

1. L'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità.

2. Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:

a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

b) la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali;

c) il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti;

d) l'autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;

Tutte le attività di distribuzione di alimenti, compreso il trasporto di animali vivi, di prodotti della pesca, della caccia, e di prodotti di origine vegetale, sono soggette al Reg. CE n. 852/2004.

I veicoli adibiti al trasporto di sostanze alimentari sono soggetti alla notifica della registrazione sanitaria presso l'ASL di competenza del Comune in cui insiste l'impresa.

Le imprese dovranno inoltre comunicare ogni variazione dei dati identificativi dei mezzi tramite una notifica di variazione.

È indispensabile che l'OSA doti gli autisti di una copia della comunicazione dell'avvenuta registrazione nonché dei dati identificativi degli automezzi trasmessi all'Autorità competente

Le imprese alimentari che gestiscono distributori automatici normalmente dispongono di un deposito all'ingrosso di alimenti, dotato di Registrazione Sanitaria.

Il loro adeguamento a quanto previsto dal Reg. 852/2004 richiede:

- ⊕ nel caso di apertura di un nuovo deposito, la notifica per nuova attività, nonché la comunicazione, in elenchi allegati distinti, dei dati identificativi dei mezzi di trasporto, dei distributori e della loro dislocazione;
- ⊕ in caso di installazione di nuovi distributori automatici nelle stesse sedi o in nuove sedi, a partenza da un deposito già autorizzato o registrato, la presentazione, entro 30 giorni dall'avvenuta installazione, dell'elenco di tutti i distributori automatici di nuova installazione, e delle relative sedi nel territorio dell'ASL.

Qualora la Ditta non disponga di un deposito nel territorio dell'Azienda Sanitaria o della regione, ma vi abbia installato o intenda installarvi dei distributori automatici, deve comunicare alla stessa ASL (Dipartimento di Prevenzione) la sede di installazione di tutti i dispositivi automatici che gestisce, nonché i dati relativi all'Autorizzazione Sanitaria/Codice di registrazione di cui è in possesso.

9.1 Definizioni e riferimenti normativi (Reg. CE 178/2002 – Reg. CE 852/2004)

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.

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione agricola, compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Prodotto alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato al consumo alimentare umano.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.

Prodotti preparati: prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamenti di trasformazione, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;

f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;

g) le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi;

h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

3. L'autorità competente trasmette all'operatore interessato o a un suo rappresentante:

a) notifica scritta della sua decisione concernente l'azione da intraprendere a norma del paragrafo 1, unitamente alle relative motivazioni;

b) informazioni sui diritti di ricorso avverso tali decisioni e sulla procedura e sui termini applicabili.

4. Se del caso, l'autorità competente notifica la sua decisione anche all'autorità competente dello Stato membro d'invio.

5. Tutti i costi sostenuti a norma del presente articolo sono a carico dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti responsabile.

Prodotti trasformati: prodotti alimentari sottoposti ad un trattamento. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche, quali gli additivi, i coloranti, erbe, spezie, ecc.).

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale comprendente il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, la fermentazione ecc., o una combinazione di questi procedimenti.

9.2 La Registrazione Sanitaria nell'ambito dell'attività di somministrazione temporanea

Dal 24 novembre 2007, con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo 6 novembre 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", è stata abrogata l'autorizzazione sanitaria prevista dall'articolo 2 della Legge 30/04/1962, n. 283 in ambito alimentare. L'autorizzazione sanitaria è stata sostituita, per le attività di commercio e vendita, di pubblici esercizi di somministrazione, mense, laboratori artigiani, ecc., dall'obbligo di Registrazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004.

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n.

853/2004. Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come "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" (Art. 3 del Reg. CE n. 178/2002).

Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 anche, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2002, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento CE n. 852/2004 stabilisce inoltre che la registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

Sono definite "temporanee" tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri, Fiere, ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici o divulgativi ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea, che quindi rientra nelle disposizioni di registrazione sanitaria temporanea; in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

Il Regolamento CE n. 852/2004 ha definito nell'allegato 2 i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare prevedendo un capitolo specifico, il III, riferito alle strutture mobili e/o temporanee.

L'art. 3 dello stesso regolamento stabilisce che gli operatori del settore alimentare (OSA) garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati. Anche il Regolamento CE n. 178/2002 del

28 gennaio 2002 stabilisce all'art. 17, c. 1, che **"SPETTA AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA) GARANTIRE** *che nelle imprese alimentari da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alla loro attività e* **VERIFICARE** *che tali disposizioni siano soddisfatte"*.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare riportate nell'art. 3 del Regolamento CE n. 178/2002:

- ❖ **"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"*;
- ❖ **"Operatore del settore alimentare**, *la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo"*.

È quindi evidente che il gestore della manifestazione temporanea con preparazione e somministrazione di alimenti deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti.

Il compito dell'ASL non è quello di certificare e garantire la regolarità delle strutture e delle modalità operative, ma di verificare i requisiti igienico-sanitari e le modalità di gestione delle attività da parte dell'OSA esclusivamente ai fini della sicurezza alimentare.

Le definizioni che il Regolamento CE n. 178/2002 fornisce dell'Impresa Alimentare e dell'Operatore del Settore Alimentare caratterizzano l'applicazione della legislazione alimentare comunemente ricompresa nell'accezione di "pacchetto igiene".

Ne deriva che la preparazione, somministrazione, distribuzione di alimenti durante una manifestazione temporanea individua un'impresa alimentare ed il responsabile della stessa è individuato come OSA; la legislazione il cui rispetto deve essere garantito è fondamentalmente il Regolamento CE n. 178/2002 e il Regolamento CE n. 852/2004.

Il Regolamento CE n. 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il considerando 15 del Regolamento CE n. 852/2004 letteralmente indica *"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."*

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di

documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniscono indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

Nella sede della manifestazione, a cura del responsabile, deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti e i rischi trasversali (es. piani di pulizia, derattizzazione – disinfestazione, ricevimento merci, formazione) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, **le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, salvo le non conformità, oppure verifiche specifiche nei casi di presenza di punti critici di controllo** (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

Si evidenzia la necessità di limitare le produzioni a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi).

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile, nell'ambito di una manifestazione temporanea, con gli opportuni adattamenti del caso.



DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Riferimenti dell'impresa

Ente che svolge la manifestazione temporanea _____

Titolare/Rappresentante legale _____

Sede ed indirizzo _____

Partita IVA _____

A seconda delle modalità con cui si svolgono, possono essere suddivise nelle seguenti tipologie:

- A. Manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati e trasportati nel luogo ove vengono consumati. La somministrazione di pasti completi può rientrare in questa tipologia a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta esplicitamente autorizzata all'attività di Catering. In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, pop corn, zucchero filato, vin brulè, cioccolata calda, caffè ed infusi. Solitamente si svolgono nell'arco della giornata in luoghi all'aperto dotati di strutture temporanee (tettoie, ecc.) con o senza aree predisposte per il consumo degli alimenti stessi.
- B. Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione, di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (es. polenta, pasta, carne alla griglia, crepes ecc..) da consumarsi immediatamente dopo la cottura. Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, all'aperto (griglie e/o fornelli o fuochi) o in strutture chiuse e per la durata in genere di una o due giornate.
- C. Manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni che si svolgono di norma nell'arco di più giorni o settimane, caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fisse o mobili o temporanee.

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario.

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig. _____

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede della manifestazione temporanea assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

- ❖ gestisce in proprio le attività di autocontrollo;
- ❖ usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

- ☐ cereali e farine
- ☐ frutta e ortaggi

- ☐ carni e salumi
- ☐ olii e grassi
- ☐ uova
- ☐ latte e derivati
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

L'azienda, nell'ambito della manifestazione, è dotata di:

- ☐ Zona/locale preparazione pasti
- ☐ Area/locale dispensa
- ☐ Frigoriferi/congelatori
- ☐ Area/locale per distribuzione/somministrazione alimenti
- ☐ Servizi Igienici per il personale ed il pubblico
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte.

Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- ☐ detergenti
- ☐ disinfettanti
- ☐ _____
- ☐ _____

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

AREA/LOCALE/ATTREZZATURA	PRODOTTO	CADENZA

Quando	Area	Detergente e disinfettante utilizzati
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a friggitrice, piastre, griglie, cutter e affettatrici)	
Al termine di ogni servizio (pranzo, cena)	Pavimenti e pareti area/locale preparazione pasti	
	Lavelli e vasche area/locale preparazione pasti	
	Servizi igienici	
	Zona bar	
Ogni giorno	Pavimenti area/locale deposito	

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.

Monitoraggio: da effettuare ad ogni pasto.

Azione correttiva: se una superficie o area non è pulita occorre ripetere l'operazione.

Modalità di verifica

A seconda della superficie:

- ❖ visivo: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare o presenza di polvere;
- ❖ tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- ❖ olfattivo: verificare presenza di odori sgradevoli.

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

- ☐ Acquedotto pubblico
- ☐ Trasporto di acqua potabile in contenitori per alimenti in funzione della quantità prevista per l'utilizzo e capacità del serbatoio
- ☐ _____
- ☐ _____

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a pareti, tendoni porte, aperture ecc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione (mosche, formiche, scarafaggi, ecc.) e derattizzazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- ❖ disinfestazione e derattizzazione mediante esche:
 - annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette);
- ❖ altre eventuali modalità di disinfestazione:
 - documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione e dalle aree esterne con cadenza giornaliera osservando il calendario per la raccolta differenziata dei rifiuti.

Igiene della persona

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti. L'azienda si doterà di un elenco del personale impiegato nelle operazioni di manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Controllo dei fornitori

L'azienda garantisce la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati attraverso l'elenco dei fornitori con le relative forniture conservando altresì bolle di consegna, fatture, scontrini.

L'azienda si doterà di una scheda nella quale sono riportate tutte le notizie sulla tracciabilità di ogni prodotto alimentare acquistato o donato.

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- ❖ controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- ❖ controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge od a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo ove necessario, di verificare che il termine minimo di conservazione (TMC) e le date di scadenza non siano superati.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i punti critici di controllo per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- ❖ controllo delle temperature di stoccaggio.

Se il periodo che intercorre tra la preparazione e la somministrazione eccede le due ore dovrà essere disponibile un'attrezzatura adatta al mantenimento della catena del caldo.

Congelamento

L'eventuale congelamento in proprio di alimenti preparati in anticipo viene effettuato con attrezzatura idonea dedicata (abbattitore o congelatore) e successivamente conservato in attrezzatura idonea e munito di etichettatura riportante almeno la natura del prodotto e la data di congelamento.

Gestione dei punti critici di controllo

Refrigerazione – Temperatura

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario distruggere gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

Il controllo dei punti critici va registrato sulla scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Conservazione in congelatore – Temperatura

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra -17 °C e - 5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si può procedere con:

- ❖ cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata.

Il controllo dei punti critici va registrato sulla scheda rilevazione temperatura frigoriferi

Cottura - Temperatura

La cottura è una pratica di lavorazione. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C. Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	❖ Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti ❖ Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	❖ Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi) ❖ Sostanze chimiche estranee: 1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici) 2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura) 3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere

Modulo per la notifica all'Autorità competente delle attività in campo alimentare soggette a registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004

Al Dipartimento di Prevenzione della ASL di _____
per il tramite del Comune di _____

Il sottoscritto
 nato a (Prov.) il (gg/mm/aa)
 residente in (Prov.....)
 via/piazza n°
 c.a.p..... codice fiscale.....
 Tel..... Fax e.mail

Legale rappresentante della soc/coop con sede legale in
 (Prov.) alla via
 n°..... c.a.p..... Partita IVA

Eventuali marchi depositati:

effettua la presente notifica per:

- ☐ la registrazione ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004
- ☐ variazione dello stato dei luoghi e/o delle attività per le quali è già registrato
- ☐ cessazione dell'attività
- ☐ variazione della titolarità/della ragione sociale/del rappresentate legale, subentrando a :

(1) Per le attività a sede fissa

sede operativa nel Comune di (Prov.)
 via/piazza n°.....
 altri locali funzionalmente annessi: ☐ deposito ☐ laboratorio ☐ altro (specificare)
 via/piazza n°

(2) Per le attività/strutture mobili

(banchi mobili, autonegozi, mezzi di trasporto, cisterne, contenitori, etc.)

identificati con targa o altro, dopo l'utilizzo sono
 ricoverati nel Comune di (Prov.)
 alla via n°..... c.a.p.....
 locali funzionalmente annessi: ☐ deposito ☐ laboratorio ☐ altro:
 specificare..... via/piazza n°

L'attività ha carattere: ☐ permanente ☐ temporanea (dal al)
 Descrizione della manifestazione temporanea (es.: sagra, ecc.)

Della/e seguente/i attività:

	Codice	DESCRIZIONE
A	B	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA
	01	COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI
	01.11.10	Coltivazione di cereali (escluso il riso)
	01.11.20	Coltivazione di semi oleosi
	01.11.30	Coltivazione di legumi da granella
	01.11.40	Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi
	01.12.00	Coltivazione di riso
	01.13.10	Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate)
	01.13.20	Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)
	01.13.30	Coltivazione di barbabietola da zucchero
	01.13.40	Coltivazione di patate
	01.14.00	Coltivazione di canna da zucchero
	01.19.90	Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti
	01.21.00	Coltivazione di uva
	01.22.00	Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale
	01.23.00	Coltivazione di agrumi
	01.24.00	Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo
	01.25.00	Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio
	01.26.00	Coltivazione di frutti oleosi
	01.27.00	Coltivazione di piante per la produzione di bevande
	01.28.00	Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche
	01.50.00	Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali: attività mista
	01.63.00	Attività che seguono la raccolta
	01.70.00	Caccia, cattura di animali e servizi connessi
	02	SILVICOLTURA ED UTILIZZO DI AREE FORESTALI
	02.30.00	Raccolta di prodotti selvatici non legnosi
	C	ATTIVITÀ MANIFATTURIERE
	10	INDUSTRIE ALIMENTARI
	10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
	10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate
	10.32.00	Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
	10.39.00	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
	10.41.10	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
	10.41.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
	10.41.30	Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
	10.42.00	Produzione di margarina e di grassi commestibili simili
	10.51.20	Produzione dei derivati del latte
	10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

	10.61.10	Molitura del frumento
	10.61.20	Molitura di altri cereali
	10.61.30	Lavorazione del riso
	10.61.40	Altre lavorazioni di semi e granaglie
	10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
	10.71.10	Produzione di prodotti di panetteria freschi
	10.71.20	Produzione di pasticceria fresca
	10.72.00	Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
	10.73.00	Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
	10.81.00	Produzione di zucchero
	10.82.00	Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
	10.83.01	Lavorazione del caffè
	10.83.02	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
	10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
	10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
	10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
	10.85.03	Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
	10.85.04	Produzione di pizza confezionata
	10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
	10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
	10.86.00	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
	10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca
	11	INDUSTRIA DELLE BEVANDE
	11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
	11.02.10	Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
	11.02.20	Produzione di vino spumante e altri vini speciali
	11.03.00	Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
	11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate
	11.05.00	Produzione di birra
	11.06.00	Produzione di malto
	11.07.00	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
	E	FORNITURA DI ACQUA; RETI FOGNARIE, ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RIFIUTI E RISANAMENTO
	36	RACCOLTA, TRATTAMENTO E FORNITURA DI ACQUA
	36.00.00	Raccolta, trattamento e fornitura di acqua
	46	COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)
	46.21.10	Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi
	46.21.22	Commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per il bestiame (mangimi), piante officinali, semi oleosi, patate da semina
	46.31.10	Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi freschi
	46.31.20	Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi conservati
	46.32.20	Commercio all'ingrosso di prodotti di salumeria
	46.33.10	Commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari e di uova
	46.33.20	Commercio all'ingrosso di oli e grassi alimentari di origine vegetale o animale
	46.34.10	Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche
	46.34.20	Commercio all'ingrosso di bevande non alcoliche
	46.36.00	Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato, dolciumi e prodotti da forno

	46.37.01	Commercio all'ingrosso di caffè
	46.37.02	Commercio all'ingrosso di tè, cacao e spezie
	46.38.30	Commercio all'ingrosso di pasti e piatti pronti
	46.38.90	Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari
	46.39.10	Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti surgelati
	46.39.20	Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco
	46.24.10	Commercio all'ingrosso di cuoio e pelli gregge e lavorate (escluse le pelli per pellicceria)
	46.38.20	Commercio all'ingrosso di prodotti della pesca congelati, surgelati, conservati, secchi
	47	COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)
	47.11.10	Ipermercati
	47.11.20	Supermercati
	47.11.30	Discount di alimentari
	47.11.40	Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari
	47.11.50	Commercio al dettaglio di prodotti surgelati
	47.21.01	Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca
	47.21.02	Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata
	47.22.00	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne
	47.23.00	Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
	47.24.10	Commercio al dettaglio di pane
	47.24.20	Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria
	47.25.00	Commercio al dettaglio di bevande
	47.29.10	Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari
	47.29.20	Commercio al dettaglio di caffè torrefatto
	47.29.30	Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici
	47.29.90	Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca
	47.75.20	Erboristerie
	47.81.01	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli
	47.81.02	Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici
	47.81.03	Commercio al dettaglio ambulante di carne
	47.81.09	Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
	47.89.09	Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti nca
	47.91.10	Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato via internet
	47.91.20	Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato per televisione
	47.91.30	Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto per corrispondenza, radio, telefono
	47.99.10	Commercio al dettaglio di prodotti vari, mediante l'intervento di un dimostratore o di un incaricato alla vendita (porta a porta)
	47.99.20	Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici
	47.26.00	Commercio al dettaglio di generi di monopolio (tabaccherie)
	H	TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO
	49	TRASPORTO TERRESTRE E TRASPORTO MEDIANTE CONDOTTE
	49.20.00	Trasporto ferroviario di merci
	49.41.00	Trasporto di merci su strada
	50	TRASPORTO MARITTIMO E PER VIE D'ACQUA
	50.20.00	Trasporto marittimo e costiero di merci

	50.40.00	Trasporto di merci per vie d'acqua interne
	51	TRASPORTO AEREO
	51.21.00	Trasporto aereo di merci
	52	MAGAZZINAGGIO E ATTIVITÀ DI SUPPORTO AI TRASPORTI
	52.10.10	Magazzini di custodia e deposito per conto terzi
	52.10.20	Magazzini frigoriferi per conto terzi
	52.21.40	Gestione di centri di movimentazione merci (interporti)
	52.24.10	Movimento merci relativo a trasporti aerei
	52.24.20	Movimento merci relativo a trasporti marittimi e fluviali
	52.24.30	Movimento merci relativo a trasporti ferroviari
	52.24.40	Movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri
	52.29.10	Spedizionieri e agenzie di operazioni doganali
	52.29.21	Intermediari dei trasporti
	52.29.22	Servizi logistici relativi alla distribuzione delle merci
	I	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE
	56	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
	56.10.11	Ristorazione con somministrazione
	56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
	56.10.20	Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
	56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
	56.10.41	Gelaterie e pasticcerie ambulanti
	56.10.42	Ristorazione ambulante
	56.10.50	Ristorazione su treni e navi
	56.21.00	Catering per eventi, banqueting
	56.29.10	Mense
	56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
	56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina

Legenda:

- ⊕ Barrare con una X nella colonna (A) la e/o le attività che si intendono svolgere;
- ⊕ Per le produzioni primarie di vegetali, se non in permanenza ed in modo esclusivo, devono essere considerati tutti i codici.

Documentazione da allegare, ad eccezione dei casi di variazione della ragione sociale/denominazione sociale/titolarità:

1. relazione tecnica dei locali e delle attrezzature con descrizione dell'attività e del ciclo produttivo;
2. per i locali nei quali si producono, trasformano, depositano, commercializzano alimenti, ivi compreso i locali funzionalmente annessi: copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmata e datata da un tecnico abilitato;
3. per le attività primarie di produzione di alimenti di origine vegetale:
 - ⊕ stralcio planimetrico catastale o particella catastale che identifichi l'area di produzione;
4. per le strutture mobili (mezzi di trasporto, cisterne, contenitori, etc.):
 - libretto di circolazione (se previsto);
 - attestazione da parte della ditta costruttrice che i materiali utilizzati sono idonei per il contatto con gli alimenti;
5. autocertificazione attestante che:
 - ⊕ vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004;

- ⊕ l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.

DICHIARA di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività.

DICHIARA, inoltre, che l'autoveicolo/contenitore è idoneo al trasporto di alimenti a temperatura controllata.

DICHIARA, di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni mendaci o forma o fa uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

SI IMPEGNA a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto.

DATA (gg/mm/aaaa)

IN FEDE (firma per esteso, leggibile)

Comune di _____

Provincia di _____

Prot. n. _____ del _____

Data e timbro di ricezione

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
E DELL'ATTO DI NOTORIETA'**

(Art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445)

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____
e residente in _____ alla Via _____, nella sua qualità di _____
_____, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di
dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28
dicembre 2000, in relazione al Modulo di Registrazione Sanitaria per la somministrazione degli alimenti
e bevande nei giorni _____ da parte del Comitato _____,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

- 1) che i prodotti alimentari da somministrare saranno acquistati presso _____
_____ - che la cottura, la porzionatura e l'impiazzamento degli stessi
avverrà nei locali _____
e la consumazione in _____;
- 2) durante tali operazioni saranno rispettati i requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui
all'art. 4 del Regolamento CE n. 852/2004;
- 3) l'attività opererà nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera,
lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.

Il sottoscritto dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Dlgs 196/2003 e del GDPR (General Data Protection Regulation) – Regolamento UE 2016/679 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li, _____

IL DICHIARANTE

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28/12/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità rilasciato da una pubblica amministrazione, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

ELENCO PERSONALE ADDETTO

Manifestazione :

Somministrazione di Alimenti e Bevande da parte del Comitato

Nei giorni

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

ELENCO MENU' E RELATIVI INGREDIENTI – FORNITORI

Manifestazione :

*Numero Assegnato
dagli organizzatori
della manifestazione*

Somministrazione di Alimenti e Bevande da parte del Comitato

Nei giorni

Numero	Tipo Pietanze	Fornitore
1		
2		
3		
4		

Cognome e Nome

Denominazione del Dolce _____

Ingredienti :

12. _____

13. _____

14. _____

15. _____

16. _____

17. _____

18. _____

19. _____

20. _____

21. _____

22. _____

23. _____

24. _____

25. _____

--

VIOLAZIONI				
FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Omessa notifica all'autorità competente di attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande	Art. 6, comma 2, del Reg. CE n. 852/2004	da Euro 1.500,00 a Euro 9.000,00	Art. 6, comma 3, del D.Lgs. n. 193/2007	
Esercizio di un'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in regime di sospensione completa o parziale da parte della autorità competente	Art. 54 del Reg. CE n. 882/2004	da Euro 1500,00 a Euro 3.000,00	Art. 6, comma 3, del D.Lgs. n. 193/2007	Da valutare, in alternativa l'applicazione dell'articolo 650 del Codice Penale, nel caso si astata emanata ordinanza
Omessa notifica per variazioni strutturali di un'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande intervenute in momenti successivi alla notifica	Art. 6, comma 2, del Reg. CE n. 852/2004	da Euro 500,00 a Euro 3.000,00	Art. 6, comma 3, del D.Lgs. n. 193/2007	Ad esempio: ampliamento significativo delle strutture e dell'area adibita alla preparazione ecc.
Esercizio di un'attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza il rispetto (ovvero non conformità) dei requisiti igienico sanitari stabiliti da _____ (Normativa Regionale – Regolamento) in relazione a quanto previsto nel capitolo III dell'allegato II Reg. CE 852/2004	Art. 4, comma 2, del Reg. CE n. 852/2004	da Euro 500,00 a Euro 3.000,00	Art. 6, comma 5, del D.Lgs. n. 193/2007	
Inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 5 e 6 (quest'ultimo comma verrà trattato successivamente a proposito dell'autocontrollo) dell'art. 6 D.Lgs. 193/2007		NO SANZIONE Art. 6, comma 7, D.Lgs. n. 193/2007 Prescrizioni di eliminazione o risanamento entro un "congruo termine" e comunque entro l'inizio della manifestazione.		Devono essere riscontrate inadeguatezza nei requisiti e nelle procedure. In caso contrario, ovvero se i requisiti o le procedure sono assenti, si rientra nelle altre fattispecie immediatamente sanzionabili dal Decreto

		Le prescrizioni dovranno essere immediatamente emanate su specifico verbale su cui dovrà essere indicato il termine per l'esecuzione con specifico riferimento alla procedura di cui all'art. 6 comma 7 D.Lgs 193/2007		Legislativo 19/2007.
Esercizio di un' attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande senza l'ottemperanza - entro i termini stabiliti - delle prescrizioni emanate ai sensi dell'art. 6 comma 7 del D.Lgs. 193/2007	Art. 6, comma 7, del D.Lgs. n. 193/2007	da Euro 1.000,00 a Euro 6.000,00	Art. 6, comma 7, del D.Lgs. n. 193/2007	

DECRETO LEGISLATIVO 193/2007				
FATTO	DISPOSIZIONE VIOLATA	SANZIONE	DISPOSIZIONE SANZIONANTE	NOTE
Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Art. 5, comma 1, del Reg. CE n. 852/2004	Sanzione amministrativa da Euro 1.000,00 ad Euro 6.000,00 N.B.: salvo che il fatto non costituisca reato	Art. 6, comma 6, del D.Lgs. n. 193/2007	La situazione rilevata deve essere quella in cui il PIANO DI AUTOCONTROLL O NON ESISTE perché se è stato redatto e non si ritiene adeguato, si rientra nelle fattispecie del punto seguente
Inadeguatezze nelle procedure di autocontrollo di cui Art. 5, comma 1, del Reg. CE n. 852/2004:		NO SANZIONE Art. 6, punto 7 Prescrizioni di eliminazione o risanamento (in questo caso adeguamento)		Devono essere riscontrate inadeguatezze nelle procedure. In caso contrario, ovvero se le procedure di

		entro un "congruo termine" e comunque entro l'inizio della manifestazione. Le prescrizioni dovranno essere immediatament e emanate su specifico verbale su cui dovrà essere indicato il termine per l'esecuzione con specifico riferimento alla procedura di cui all'art. 6, punto 7		autocontrollo sono assenti, si rientra nelle altre fattispecie immediatamente sanzionabili dal Decreto Legislativo 19/2007
Mancato adempimento alla risoluzione delle non conformità riscontrate nelle procedure di autocontrollo entro i termini prestabiliti (vedi punto precedente)	Art. 6, comma 7 del D.Lgs 193/2007	da Euro 1.000,00 ad Euro 6.000,00	Art. 6 punto 7 (u.c.)	
Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e delle procedure previste nelle procedure di autocontrollo	Art. 5, comma 1 e 2 del Reg. CE 852/2004	Da Euro 1.000,00 ad Euro 6.000,00	Art. 6 punto 8	Esempio: - Sul piano di autocontrollo è previsto l'utilizzo di una specifica procedura per la conservazione dei piatti pronti deperibili che, di fatto, non viene rispettata. - Sul piano di autocontrollo è indicata una specifico procedura per il controllo delle temperature di frigoriferi che però non viene seguita (il registro delle temperature viene compilato

				arbitariamente con valori idonei)
--	--	--	--	--------------------------------------

Considerato che il D.P.R. 26.03.1980 n. 327 risulta ancora in vigore, per talune violazioni possono ancora trovare applicazione le sanzioni amministrative previste dall'articolo 17 della Legge 30.04.1962 n. 283. Il Ministero della Salute – DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI EX UFFICIO IX – con Nota Prot. 20151 del 24.05.2006 indirizzata agli Assessorati Regionali alla Sanità (...) avente come oggetto “Indicazioni relative a taluni aspetti dei nuovi regolamenti sulla sicurezza alimentare con particolare riferimento al Regolamento (CE) 882/2004” chiarisce al penultimo capoverso del punto 1 (attuazione dei regolamenti) che: “(...) anche la legge 30/4/62, n. 283 e le altre norme nazionali che disciplinano il settore della produzione degli alimenti e delle bevande, come il DPR n. 327/80 regolamento di attuazione della L. 283/62”, (...) sono applicabili nei limiti in cui non contrastano con la predetta normativa comunitaria”.

Si ritiene possano essere sottoposte alla disciplina sanzionatoria di cui all'articolo 17 della legge 283/62, le violazioni relative alla inosservanza di quei requisiti stabiliti dal DPR 327/80 e non contemplati nel Regolamento CE 852/04⁴². Tale disciplina sanzionatoria si ritiene altresì possa essere applicata in quei casi in cui, pur sussistendo i requisiti generali previsti dalla norma comunitaria, non siano rispettati quelli specifici previsti dal DPR 327/80, in virtù dell'articolo 9 della Legge 24.11.1981 n. 689 (principio di specialità)⁴³.

In particolare, per la tipologia in esame, si ritiene applicabile l'articolo 42 nei commi I° e III° ovvero:

		SANZIONI	
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari sprovvisto di idonee sopravvesti di colore chiaro nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura	Articolo 42 I° comma D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari munito di vestiario non mantenuto pulito	Articolo 42 III° comma D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962
Personale addetto alla produzione, preparazione (...) di sostanze alimentari che non svolge il proprio lavoro in modo igienicamente corretto	Articolo 42 III° comma D.P.R. 327/80	da Euro 129,11 a 774,68	Articolo 17 Legge 283/1962

⁴² Ad. es. per le imprese che preparano alimenti in genere:

- ⊕ art. 28 DPR 327/80: 1) mancanza di chiusura automatica alla porta servizi igienici; 2) mancanza rubinetteria ad apertura non manuale nei servizi igienici; 3) mancanza di armadietti a doppio scomparto; mancanza di docce ove queste siano ritenute necessarie;
- ⊕ art. 36: stoccaggio non idoneo in locali di lavorazione, di sostanze in stato di alterazione;
- ⊕ art. 42, III° comma, DPR 327/80: lavorazioni dei prodotti alimentari in modo non igienicamente corretto;

⁴³ Ad. es.: art. 42, I° e II° comma: mancanza di idonee sopravvesti (che sono comunque anche previste nell'allegato II del Reg. CE 852/2004) di colore chiaro (disposizione specifica del DPR 327/80).

11. La competenza della Polizia Locale

La competenza della Polizia Locale per la contestazione delle violazioni in materia sanitaria è stata messa in dubbio a seguito di un parere del Ministero della Salute. Infatti, il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con nota del 10 novembre 2009 n. 32156, aveva puntualizzato che in materia di sicurezza alimentare erano competenti lo stesso Ministero, le Regioni, le Province autonome e le ASL.

Concludeva stabilendo che potevano elevare sanzioni al D. Lgs. n. 193/2007 solo gli addetti ai servizi di controllo delle predette amministrazioni.

Da tale assunto emergeva, quindi, che la Polizia Municipale e Provinciale non avevano alcuna competenza a contestare le violazioni ai regolamenti CEE 852/2004 e 853/2004 (pacchetto igiene), fra queste anche la violazione per la mancata registrazione sanitaria, sanzionata dal citato D.Lgs. n. 193/2007.

Tale tesi veniva poi condivisa anche dal Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione Emilia Romagna, che con parere n. 98062 del 7 aprile 2010, sosteneva *“La funzione di Controllo Ufficiale previsto dalle norme del pacchetto igiene non può che essere svolta da personale in possesso di determinati requisiti professionali, che allo stato sono presenti esclusivamente nel personale dipendente del Ministero della Salute, delle Regioni, delle Province Autonome di Trento e Bolzano e delle Aziende USL.”* Concludeva, affermando che gli operatori di polizia locale, incaricati del controllo commerciale, per ispezioni di natura igienico sanitaria che potevano rappresentare un pericolo per la salute pubblica, dovevano rapportarsi ai dipartimenti di sanità pubblica per l'adozione delle misure necessarie. Tali principi, di fatto, costituivano una grave limitazione all'attività delle Polizie Locali e, di certo, anche alla dignità e professionalità degli Operatori; infatti, secondo gli estensori delle note predette, gli Agenti, qualora nel corso dei loro interventi operativi accertavano violazioni di carattere igienico sanitario, avrebbero dovuto sospendere ogni tipo di intervento ed interpellare il personale delle ASL per la prosecuzione dell'operazione, ed anche per elevare i verbali di accertamento in materia.

A chiarire ogni cosa è intervenuto il Ministero dell'Interno che, in risposta alla richiesta di chiarimenti da parte della Polizia Municipale di Teramo, con nota del 26 maggio 2010, prot. n. 557/ST/201.600/S.12, ha riconosciuto alla Polizia Locale la competenza ad accertare tutte le violazioni in materia di sanzioni amministrative e, pertanto, anche le violazioni in materia sanitaria.

Tali principi trovano conforto, secondo quest'ultimo Ministero, dall'esame dell'art. 13, comma 4, della Legge 689/81, che attribuisce agli Ufficiali ed Agenti di Polizia Giudiziaria competenza generale in ordine all'accertamento delle violazioni punite con sanzione amministrativa e, dell'art. 5, comma 1, della Legge 65/86, che riconosce al personale della Polizia Locale funzioni di Polizia Giudiziaria nell'ambito del territorio dell'ente di appartenenza. Per quanto evidenziato, gli Agenti ed Ufficiali della Polizia Municipale e Provinciale, nella loro qualità di Agenti ed Ufficiali di Polizia Giudiziaria, hanno competenza in ordine all'accertamento di ogni tipo di violazione amministrativa, comprese quelle in materia igienico sanitaria, punite dal D.Lgs. n. 193/2007, elevando le relative sanzioni. Per quanto attiene alle sanzioni per la violazione in materia di registrazione sanitaria, occorre precisare che l'art. 6, comma 2, del Regolamento CE 852/04, recepito dalla conferenza Stato – Regioni nella seduta del 9 febbraio 2006, stabilisce che ogni operatore del settore alimentare notifica all'autorità competente ASL ciascuna attività, posta sotto il suo controllo, che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento. Pertanto, anche le attività di produzione, preparazione e manipolazione di prodotti alimentari, devono essere registrate presso l'Asl, con la registrazione sanitaria da presentare al protocollo del comune ove ha sede l'attività, e da



questi poi trasmessa all'Asl competente per territorio. Tale registrazione, di fatto, sostituisce l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della Legge n. 283/62, che è stato abrogato dall'art. 3, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 193/2007. Lo stesso decreto ha stabilito le sanzioni da applicare per le violazioni riconducibili alle predette attività che omettono la registrazione sanitaria.

In particolare, l'art. 6, comma 3, stabilisce che l'operatore che, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04, non provvede alla registrazione sanitaria, che ha sostituito l'autorizzazione sanitaria, la propria attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, ovvero effettua tali attività quando la registrazione è stata sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 1.500,00 a € 9.000,00 con pagamento in misura ridotta pari a € 3.000,00. Nel caso in cui le attività, anche se già autorizzate, non sono state comunicate all'Autorità competente (ASL) per l'aggiornamento della registrazione, è stabilita una sanzione amministrativa pecuniaria da € 500,00 a € 3.000,00 con pagamento in misura ridotta pari a € 1.000,00. A seguito dell'accertamento di tali violazioni, permane l'obbligo per gli Uffici competenti all'adozione dell'ordinanza di sospensione dell'attività.

Si riportano il quesito della Polizia Municipale di Teramo e la risposta del Ministero dell'Interno :

AL Ministero dell'Interno
Dipartimento della Pubblica Sicurezza
Servizio Polizia Amministrativa
Piazza del Viminale - ROMA

OGGETTO: Quesito inerente l'accertamento delle violazioni in materia igienico sanitaria, da parte degli Agenti ed Ufficiali di Polizia Giudiziaria.

Dopo numerosi anni di controlli commerciali ed in materia igienico sanitaria, presso esercizi commerciali del settore alimentare e presso pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, questo Comando di Polizia Municipale, in seguito alla recente verbalizzazione di alcune violazioni al Regolamento CE 852/2004 ed al D.Lgs 193/2007 (omesso inoltre della DIA Sanitaria, carenze strutturali dei locali, omessa pulizia delle attrezzature, laboratori infestati da aracnidi in presenza di materie prime e semilavorati privi di protezione, omesso aggiornamento del manuale di autocontrollo basato sul sistema dell'HACCP), è stato tacciato di incompetenza a poter effettuare i controlli in argomento. In particolare, appoggiando la tesi di uno studio legale, che ha inoltrato alcuni scritti difensivi, la Dirigente del SIAN della ASL di Teramo, sostiene che, ai sensi dell'art. 2 del citato D. Lgs. n. 193/2007, tali accertamenti competerebbero solo agli Ispettori Sanitari della A.S.L. od al N.A.S. dei Carabinieri. Lo scrivente, invece, ritiene che, ai sensi dell'art. 13, 4° comma, della Legge 689/81, gli accertamenti di cui in narrativa siano di competenza di tutta la Polizia Giudiziaria, senza distinzione di competenze selettive od esclusive per settori, anche se di fatto esistono delle specializzazioni.

Se così non fosse, si potrebbe sostenere che non potremmo più intervenire anche in materia ambientale, perchè c'è il N.O.E., o nel rilevamento degli incidenti stradali, perchè l'art. 12 del C.d.S. assegna la specialità di Polizia Stradale alla Polizia di Stato. Prendendo come presupposto di incompetenza l'art. 2 del D.Lgs n. 193/2007, ritengo che sia stata fatta un po' di confusione tra autorità competente ed organo accertatore. I verbali in argomento sono stati trasmessi, infatti, da questo organo accertatore, al Dirigente Comunale ed alla ASL, come autorità competente a ricevere il rapporto e come Ente che incamererà i proventi delle violazioni. La predetta Dirigente del SIAN (a seguito di una nota dettagliata ed esplicativa di questo Comando, supportata da illustrazioni fotografiche dei locali controllati e dalla citazione di alcuni pareri in materia), anzichè adottare i provvedimenti di sua competenza, ha richiesto un parere al Direttore Generale della Sanità della Regione Abruzzo, esponendo il quesito di cui sopra con un'ampia disquisizione sulla propria tesi e citando solo lapidariamente l'art. 13 della Legge 689/81. Anche il Dirigente Comunale ha chiesto un parere all'Ufficio Legale del Comune di Teramo. Il Dirigente dell'Ufficio Avvocatura del Comune di Teramo in data 9/5/2009, con nota prot. n. 23123, rispondendo al quesito posto dal Dirigente del I° Settore, chiariva che *"l'attribuzione di funzioni per l'applicazione dei regolamenti comunitari, prevista dall'articolo 2 del D. Lgs. n. 193/2007, non*

esclude la competenza riconosciuta dall'art. 13 della Legge 689/81, in via generale, agli Agenti ed agli Ufficiali di Polizia Giudiziaria, in ordine all'accertamento di illeciti amministrativi. La qualità di Agente o Ufficiale di Polizia Giudiziaria spetta, rispettivamente, agli Agenti ed agli Ufficiali del Corpo di Polizia Municipale, nell'ambito territoriale del Comune di appartenenza e per il tempo in cui sono in servizio, come desumibile con chiarezza, non solo dalla Legge Quadro sull'Ordinamento della Polizia Municipale (Art. 5, Legge n. 65/1986), ma anche dall'art. 57 del C.P.P. OMISSIS ...

L'ultimo comma dell'art. 13 citato, nel far salvo l'esercizio degli specifici poteri di accertamento previsti dalle leggi vigenti, comporta la possibilità che detto potere sia attribuito, per effetto appunto di specifiche e speciali disposizioni di legge, a soggetti cui non è attribuito in via generale la qualità di Agente o Ufficiale di P.G. OMISSIS ...". La chiave di lettura del problema sollevato dalla A.S.L. sta, quindi, nella Legge n. 689 del 24/11/1981, che sancisce, ai sensi dell'art. 13, comma 4, che gli Agenti e gli Ufficiali della Polizia Giudiziaria possono procedere, ispezionando luoghi diversi dalla privata dimora, all'accertamento delle violazioni ed al sequestro cautelativo delle cose che possono formare oggetto di confisca amministrativa. Il Dirigente Regionale del Servizio Veterinari della ASL, rispondendo al quesito postogli dalla Dirigente del S.I.A.N. di Teramo, appoggiava la tesi di quest'ultima, citando, per giustificare la pretesa incompetenza della Polizia Municipale in materia igienico-sanitaria, l'art. 2 del D.Lgs. n. 193 del 6/11/2007, che, in realtà parla di Autorità competenti.

Per Autorità competenti si intende quelle cui l'Organo accertatore deve inviare il rapporto di cui all'art. 17 della Legge 689/81, o di cui agli artt. 3 e 7 della Legge Regionale n. 47/84 o di cui all'art. 8 del D.Lgs. n. 507/1999, allegando il verbale redatto e gli estremi della notifica all'interessato.

La stessa Autorità competente (Sindaco o suo Delegato, A.S.L., ecc.) è quella che deve poi adottare i provvedimenti di cui all'art. 18 della stessa Legge n. 689/81.

Autorità competente a decidere che poi, in caso di controversia giudiziaria, va individuata ai sensi degli artt. 22 e 22/bis della Legge 689/81, tra il Giudice di Pace ed il Giudice Unico presso il Tribunale.

Quindi, sembrerebbe che la A.S.L. continui a confondere la figura dell'Autorità Competente con quella di Organo accertatore (questo individuato dall'art. 13 della Legge 689/81).

La Polizia Giudiziaria è un organo accertatore multidisciplinare, che, tra le molteplici attività d'istituto, deve avere conoscenza di Leggi, Decreti e Regolamenti nelle più disparate materie (Edilizia, Urbanistica, Commercio, Ambiente, Polizia Stradale, Normative Comunitarie e Nazionali in materia Igienico-Sanitaria, Codice Stradale, Codice Penale, TULPS, ecc.). Qualora l'Agente o l'Ufficiale di Polizia Giudiziaria, non valuti correttamente una determinata fattispecie che configuri eventuali violazioni a Leggi e Regolamenti, sta all'Autorità Competente entrare nel merito dell'accertamento e valutare, caso per caso, se vi siano elementi di fatto o ragioni di diritto tali da ritenere nullo o annullabile il verbale redatto e quindi infondata la relativa violazione accertata. Quanto sopra è certamente legittimo, ma non si può, a priori, dire *sic et simpliciter* che le violazioni riscontrate da questo Comando in materia Igienico-Sanitaria siano nulle per incompetenza dell'Organo Accertatore. La Dirigente della A.S.L. in argomento ritiene nulli anche i verbali, redatti in seguito a controlli cartacei (che non richiedono particolari competenze), per omesso inoltro della D.I.A. sanitaria o per omesso aggiornamento del Manuale basato sul sistema dell'HACCP. Tali controlli potrebbero essere necessari anche nel corso di un normale accertamento di Polizia Stradale, nel caso, ad esempio, di un veicolo (usato da un commerciante su aree pubbliche) sprovvisto di autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari o inidoneo, perché non in grado di mantenere particolari condizioni di temperatura e/o di consentirne il controllo.

Se passasse questa tesi, nessun Agente o Ufficiale di P.G. di alcun corpo di Polizia potrebbe effettuare accertamenti nella materia di cui in narrativa. Occorre, quindi, sgomberare con urgenza, il campo dai dubbi sollevati. Allo scopo di acquisire un parere autorevole sulla controversia, sottopongo il quesito alla Vostra cortese attenzione. Distinti saluti.

Teramo, lì 31 Marzo 2010

Il Sottufficiale di P.M.
M.Ilo Magg. A. Barnabei Roberto

MINISTERO DELL'INTERNO
DIPARTIMENTO DELLA PUBBLICA SICUREZZA
UFFICIO PER L'AMMINISTRAZIONE GENERALE
UFFICIO STUDI, RICERCHE E CONSULENZA

Prot. n. 557/ST/201.600/S.12/

Roma, 26 Maggio 2010

Rif. nota n.17933 del 31.03.10

OGGETTO: Quesito inerente ai poteri di accertamenti delle violazioni in materia igienico sanitaria da parte degli appartenenti alla polizia municipale.

AL COMUNE DI TERAMO
POLIZIA MUNICIPALE
Polizia Commerciale e Annona

e, per conoscenza

UFFICIO PER GLI AFFARI DELLA POLIZIA, AMMINISTRATIVA E SOCIALE

Si fa riferimento alla nota a margine distinta, con cui è stato chiesto il parere di questo Dipartimento in merito alla competenza degli appartenenti alla polizia municipale ad accertare le violazioni amministrative in materia di sicurezza dei prodotti alimentari, e al riguardo si esprimono le seguenti valutazioni. In base al combinato disposto dell'articolo 13, comma 4, della Legge n. 689 del 1981, che attribuisce agli Ufficiali e Agenti di Polizia Giudiziaria competenza generale in ordine all'accertamento di ogni tipo di violazione punita con sanzione amministrativa, e dell'articolo 5, comma 1, della Legge n. 65 del 1986, che riconosce al personale della Polizia Municipale funzioni di Polizia Giudiziaria nell'ambito territoriale dell'ente di appartenenza, gli Agenti e gli Ufficiali di Polizia Giudiziaria della Polizia Municipale possono accertare tutte le violazioni in materia di sanzioni amministrative.

L'articolo 2 del Decreto Legislativo n. 193 del 2007, recante la << Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari del medesimo settore >>, che al primo comma recita << Ai fini dei regolamenti (CE) 852/2004, 353/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'art. 3, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze >>, non rappresenta norma speciale derogatoria dell'accennato principio generale sancito dall'articolo 13, comma 4, della Legge n. 689 del 1981, in quanto le << Autorità competenti >> in esso indicate non sono competenti né per l'accertamento delle violazioni amministrative e tantomeno per la ricezione del rapporto ex articolo 17 della legge n. 689 del 1981.

Si tratta piuttosto delle autorità, che ciascuno Stato membro dell'Unione europea è tenuto a individuare quali responsabili dei controlli ufficiali a garanzia del rispetto delle prescrizioni contenute nei regolamenti europei riguardanti la specifica materia (si confrontino a tal fine le << definizioni >> contenute nei Regolamenti n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004).

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO
STUDI R.E.C - Maria Forte

12. Il controllo delle bilance

Obiettivo del controllo

- ⊕ Accertare che le bilance utilizzate dagli operatori commerciali siano in regola con la revisione periodica e il loro funzionamento abbia un errore di pesatura che rientri nella tolleranza di legge;
- ⊕ Accertare che gli operatori commerciali sia all'ingrosso che al minuto eseguiscano la vendita a peso netto, applicando sulle bilance in dotazione ai loro punti vendita la tara.

Norme nazionali

- ⊕ R.D. n. 7088 del 23/08/1890 - Approvazione del T.U. delle leggi sui pesi e sulle misure nel Regno d'Italia del 20 luglio 1890, n. 6991
- ⊕ R.D. n. 226 del 12/06/1902 - Regolamento per la fabbricazione dei pesi e delle misure
- ⊕ R.D. n. 242 del 31/01/1909 - Approvazione del regolamento per il servizio metrico
- ⊕ D.Lgs. n. 517 del 29/12/1992 - Attuazione della direttiva 90/384/CEE in materia di strumenti per pesare a funzionamento non automatico, codificata nella direttiva 2009/23/CE, e della direttiva 2014/31/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato di strumenti per pesare a funzionamento non automatico (rifusione) che ne dispone l'abrogazione
- ⊕ Legge n. 441 del 5/8/1981 - Vendita a peso netto delle merci
- ⊕ D.P.R. n. 802 del 12/08/1982 - Attuazione della direttiva 80/181/CEE relativa alle unità di misura
- ⊕ D.M. 24/02/1982 - Norme di esecuzione della L. 5 agosto 1981, n. 441, concernente la vendita a peso netto delle merci
- ⊕ D.P.R. 12 agosto 1982, n. 798 - Attuazione della direttiva (CEE) n. 71/316 relativa alle disposizioni comuni agli strumenti di misura ed ai metodi di controllo metrologico
- ⊕ D.M. 13 gennaio 1984 - Norme di esecuzione della legge 5 agosto 1981, n. 441, sulla vendita a peso netto delle merci, integrata dalla legge 4 maggio 1983, n. 171
- ⊕ D.M. 21/12/1984 - Norme di esecuzione della L. 5 agosto 1981, n. 441, modificata dalla L. 4 maggio 1983, n. 171, e dalla L. 5 giugno 1984, n. 211, sulla vendita a peso netto delle merci
- ⊕ Circolare Ministero Industria 01/10/1985, n. 191792
- ⊕ D.Lgs. 29/12/1992, n. 517 - Attuazione della direttiva 90/384/CEE in materia di strumenti per pesare a funzionamento non automatico, codificata nella direttiva 2009/23/CE, e della direttiva 2014/31/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato di strumenti per pesare a funzionamento non automatico (rifusione) che ne dispone l'abrogazione
- ⊕ D.Lgs. 24 febbraio 1997, n. 40 - Attuazione della direttiva 93/68/CEE, nella parte che modifica la direttiva 90/384/CEE in materia di strumenti per pesare a funzionamento non automatico
- ⊕ D.M. n. 182 del 28/03/2000 - Regolamento recante modifica ed integrazione della disciplina della verifica periodica degli strumenti metrici in materia di commercio e di camere di commercio
- ⊕ D.M. 29/08/2007 - Vigilanza sul mercato degli strumenti di misura di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 2 febbraio 2007, n. 22, che attua la direttiva 2004/22/CE.
- ⊕ D.M. 04/03/2011 - Attuazione della direttiva 2009/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2009, relativa alle disposizioni comuni agli strumenti di misura ed ai metodi di controllo metrologico (rifusione)
- ⊕ D.Lgs. 19 maggio 2016, n. 83 - Attuazione della direttiva 2014/31/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato di strumenti per pesare a funzionamento non automatico

- ⊕ D.M. 21/04/2017 n. 93 - Regolamento recante la disciplina attuativa della normativa sui controlli degli strumenti di misura in servizio e sulla vigilanza sugli strumenti di misura conformi alla normativa nazionale e europea
- ⊕ D.L. 30/04/2019 n. 34 - Misure urgenti di crescita economica e per la risoluzione di specifiche situazioni di crisi – Art. 42 Controllo degli strumenti di misura in servizio e sulla vigilanza sugli strumenti di misura conformi alla normativa nazionale ed europea)

Collocazione delle bilance

Lo strumento metrico deve essere collocato in modo tale da consentire all'acquirente la visione libera ed immediata non solo del dispositivo indicatore del peso ma anche dell'intera parte frontale e laterale dello strumento stesso (Art. 2 comma 1, Legge 441/81 e Art. 5, comma 1, D.M. 21/12/1984).

Visualizzazione del peso e della tara

E' vietato detenere presso il punto vendita bilance che non permettano la visualizzazione diretta immediata del peso netto.

Al momento di inserimento della tara:

- ⊕ Le bilance con lancetta devono essere dotate di dispositivo che permetta di riportare la lancetta sullo zero della scala graduata;
- ⊕ Le bilance con numeri a tamburelle, a visori optoelettronici o di tipo analogo devono azzerare le cifre dell'indicatore.

Nelle bilance ad equilibrio automatico e non la tara deve essere applicata mettendo un peso equivalente sul piatto merci (Art. 2 Legge 441/81 e Art. 5 D.M. 21/12/84).

Visualizzazione del prezzo

Gli strumenti di pesatura possono essere muniti del calcolatore del prezzo. Nel caso questi sia installato deve visualizzare in maniera precisa il prezzo del prodotto che deve essere acquistato e per un tempo sufficientemente lungo perché il cliente possa leggerlo chiaramente.

Delle operazioni di pesatura in questo caso l'apparecchio deve rilasciare una stampa di tutte le transazioni avvenute che deve essere consegnata al cliente (Art. 14, D.Lgs 517/92).

Strumenti con stampa del prezzo su etichetta

Questi strumenti devono soddisfare tutto quanto richiesto per gli strumenti con indicazione del prezzo. Devono inoltre essere dotati di un dispositivo che impedisce la stampa dell'etichetta del prezzo in caso di pesatura inferiore alla portata minima (Art. 15, D.Lgs 517/92).

Classi di precisione

(Allegato 1, D.M. 21/12/1984)

Le bilance sono divise secondo le seguenti classi di precisione:

- ⊕ (I) precisione speciale (sensibilità inferiore a 1 g)
- ⊕ (II) precisione fine (sensibilità 1 g)
- ⊕ (III) precisione media (sensibilità 2 g)
- ⊕ (IV) precisione ordinaria (sensibilità 5 g)

L'utente metrico deve dotare il suo punto vendita di una bilancia di categoria idonea alla merce posta in vendita:

- ⊕ CLASSE IV - Vendita di prodotti ortofrutticoli, cereali, pane, sfarinati e derivati
- ⊕ CLASSE III - Vendita di generi di salumeria, carni di ogni specie animale, i prodotti ittici, alimenti, dolci, caffè, tè e funghi, latticini e formaggi e prodotti similari
- ⊕ CLASSE II - Vendita di Tartufi, spezie, erbe officinali e aromatiche
- ⊕ CLASSE I - Farmacie e orificerie

La classe di precisione della bilancia deve essere indicata sulla stessa, racchiusa in ovale o tra due linee orizzontali unite da due semicerchi (Allegato III, punto 1, lettera c, D.Lgs 517/92).



Temperatura di esercizio

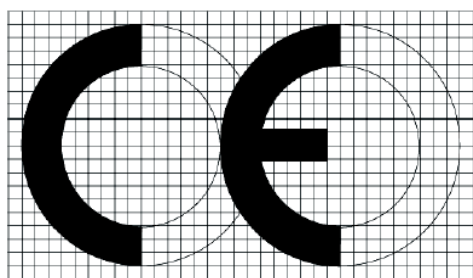
Gli strumenti devono soddisfare i requisiti metrologici entro un intervallo di temperatura che deve essere almeno di:

- ⊕ 5° C per uno strumento di classe I
- ⊕ 15° C per uno strumento di classe II
- ⊕ 30° C per uno strumento di classe III e IIII

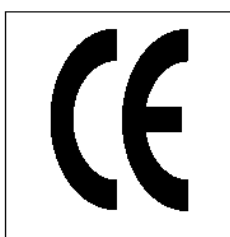
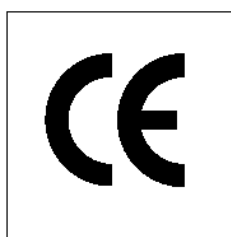
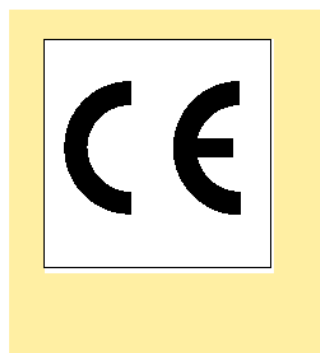
In mancanza di indicazioni da parte del fabbricante l'intervallo di temperatura è da -10° C a + 40° C

La marcatura CE

La marcatura CE, deve essere realizzata secondo il simbolo grafico previsto dall'allegato VI del D.Lgs 517/92, mantenendone le proporzioni sia in ingrandimento che in riduzione. Il simbolo della marcatura CE non può essere inferiore a mm. 5, e deve essere apposto in maniera ben visibile e leggibile nonché in maniera indelebile. E' vietato apporre sulle bilance simboli grafici che possono sembrare la marcatura CE (Art. 6, D.Lgs 517/92).



Un semplice trucco per verificare la marcatura CE è quella di girare la confezione e controllare se unendo virtualmente le lettere si formi un "8".



esempi di marcature non conformi

Indelebilità della marcatura CE

La prova di indelebilità dell'etichetta deve essere provata secondo la procedura prescritta dalla norma CEI EN 50088:1997-06.

La conformità si verifica mediante esame a vista e strofinando manualmente per 15 secondi con un pezzo di tessuto imbevuto di acqua e poi per altri 15 secondi con un pezzo di tessuto imbevuto di benzina avente le seguenti caratteristiche chimiche: esano a solvente alfatrico con un contenuto massimo di aromatici dello 0,1% in volume, un valore kauri butanolo di 29, un punto di ebollizione iniziale di circa 65° C, un punto a secco di circa 69° C e una massa specifica di circa 0,66 kg/l. La formula sembra complessa ma qualunque laboratorio chimico è in grado di preparare il prodotto con pochissima

spesa. Dopo tutte le prove previste dalla norma le marcature devono risultare leggibili e le targhe ed etichette non devono poter essere facilmente rimosse o presentare arricciature.

Revisione delle bilance

L'art. 2 del D.M. 21/04/2017 n. 93 definisce lo strumento di misura come quello strumento utilizzato per una funzione di misura legale e verifica periodica il controllo metrologico legale periodico effettuato sugli strumenti di misura dopo la loro messa in servizio, secondo la periodicità definita in funzione delle caratteristiche metrologiche, o a seguito di riparazione per qualsiasi motivo comportante la rimozione di sigilli di protezione, anche di tipo elettronico.

L'art. 3 del D.M. 21/04/2017 n. 93 prevede che gli strumenti di misura in servizio, qualora utilizzati per le funzioni di misura legali, sono sottoposti alle seguenti tipologie di controlli successivi:

- a) verifica periodica;
- b) controlli casuali o a richiesta;
- c) vigilanza sugli strumenti soggetti alla normativa nazionale e europea.

Gli strumenti di misura sono sottoposti alla verifica periodica con le periodicità previste nella tabella sottostante, che decorrono:

- ⊕ per gli strumenti già sottoposti a verifica periodica a partire dalla data dell'ultima verifica;
- ⊕ per gli strumenti nuovi dalla data della loro messa in servizio e, comunque, da non oltre due anni dall'anno di esecuzione della verifica prima nazionale o CEE/CE o della marcatura CE e della marcatura metrologica supplementare.

La periodicità per strumenti in uso

La periodicità decorre dalla data di messa in servizio dello strumento, e varia in funzione della tipologia:

- ⊕ 1 anno: Per gli strumenti per pesare a funzionamento automatico (AWI) come le selezionatrici ponderali per la determinazione di prodotti confezionati ed etichettatrici di peso e di peso/prezzo
- ⊕ 2 anni: Altre tipologie di strumenti automatici
- ⊕ 3 anni: Strumenti per pesare a funzionamento non automatico (NAWI)

La periodicità per strumenti di nuova installazione

- ⊕ 3 anni: La prima verifica periodica dopo l'installazione di un nuovo strumento deve essere fatta entro tre anni dalla data della messa in servizio o della marcatura CE; successivamente la verifica è effettuata secondo la periodicità fissata in base alla tipologia per strumenti in uso.

Obblighi dei titolari degli strumenti

- ⊕ comunicare entro 30 giorni alla CCIAA la data di inizio dell'utilizzo degli strumenti e quella di fine dell'utilizzo e gli altri dati contenuti nell'elenco dei titolari;
- ⊕ mantenere l'integrità del contrassegno apposto in sede di verifica, nonché di ogni altro marchio, sigillo, anche di tipo elettronico, o elemento di protezione;
- ⊕ curare l'integrità dei sigilli provvisori applicati dal riparatore;
- ⊕ conservare il libretto metrologico e l'eventuale ulteriore documentazione prescritta;
- ⊕ curare il corretto funzionamento dei loro strumenti e non utilizzarli quando sono palesemente difettosi o inaffidabili dal punto di vista metrologico.

I titolari degli strumenti metrici dovranno, inoltre, richiedere una nuova verifica periodica:

- ⊕ almeno 5 giorni lavorativi prima della scadenza della precedente;
- ⊕ entro 10 giorni lavorativi da una riparazione, se tale riparazione ha comportato la rimozione di etichette o di ogni altro sigillo anche di tipo elettronico.

Il libretto metrologico

Il D.M. 21/04/2017, n. 93 introduce il libretto metrologico per ciascun strumento metrico, contenente i dati identificativi dello strumento stesso, e che dovrà essere compilato in occasione di ciascuna attività

di verifica, riparazione o sorveglianza. Tale libretto sarà rilasciato, se non vi ha già provveduto il fabbricante, dall'organismo che esegue la prima verifica periodica, senza onere per il titolare dello strumento. L'art. 4, comma 12, del D.M. 21/04/2017, n. 93 prevede per ogni strumento di misura il libretto metrologico come quel libretto, su supporto cartaceo o informatico, su cui vengono annotate tutte le informazioni previste nell'allegato V.

Le informazioni minime che devono essere riportate sul libretto metrologico:

- ⊕ Nome, indirizzo del titolare dello strumento eventuale partita IVA ;
- ⊕ Indirizzo presso cui lo strumento è in servizio, ove diverso dal precedente;
- ⊕ codice identificativo del punto di prelievo (POD) o di riconsegna, a seconda dei casi e qualora previsto;
- ⊕ Tipo dello strumento;
- ⊕ Marca e modello;
- ⊕ Numero di serie;
- ⊕ Anno di fabbricazione per gli strumenti muniti di bolli di verifica prima nazionale;
- ⊕ Anno della marcatura CEE o della marcatura CE e della marcatura supplementare M, per gli strumenti conformi alla normativa europea;
- ⊕ Data di messa in servizio;
- ⊕ Nome dell'organismo, del riparatore e del verificatore intervenuto;
- ⊕ Data e descrizione delle riparazioni;
- ⊕ Data della verifica periodica e data di scadenza;
- ⊕ Specifica di strumento utilizzato come «strumento temporaneo»;
- ⊕ Controlli casuali, esito e data.

Il libretto deve essere fornito:

- ⊕ Dal fabbricante facoltativamente;
- ⊕ Dagli organismi che eseguono la prima verifica periodica dopo l'entrata in vigore del decreto;
- ⊕ Dagli organismi di ispezione che eseguono la verifica periodica.

Il libretto è usato dai riparatori per descrivere i loro interventi che comportano la rimozione dei sigilli, dagli organismi per annotare le verifiche periodiche eseguite e il loro esito e dalla Camera di Commercio per annotare i controlli casuali e il loro esito.

Obblighi del titolare in caso di riparazione degli strumenti

Il titolare dello strumento che è stato riparato indipendentemente da un ordine di aggiustamento, ove a seguito della riparazione sono stati rimossi sigilli di protezione anche di tipo elettronico, richiede una nuova verifica periodica entro 10 giorni come previsto dall'articolo 4, comma 8. Gli strumenti dopo la riparazione, possono essere utilizzati, con i sigilli provvisori applicati dal riparatore, per un massimo di 10 giorni e, successivamente alla richiesta di una nuova verifica periodica all'organismo, fino all'esecuzione della verifica stessa.

Esito negativo della verifica periodica

Se la verifica periodica sugli strumenti di misura ha esito negativo, questi possono essere sostituiti ovvero detenuti dal titolare dello strumento nel luogo di impiego, purché muniti del contrassegno previsto all'allegato IV (bollino rosso di ESITO NEGATIVO) e non utilizzati; gli stessi strumenti dopo la riparazione possono essere utilizzati, previa richiesta di una nuova verifica periodica, purché muniti di sigilli provvisori applicati dal riparatore. Il riparatore provvede a togliere il contrassegno rosso previsto dall'allegato VI.

I compiti delle Camere di Commercio

La Camera di Commercio raccoglie su supporto informatico le informazioni ottenute sulla base delle comunicazioni effettuate dai titolari degli strumenti di misura soggetti all'obbligo della verifica periodica e delle trasmissioni da parte degli organismi riguardanti le attività di verifica periodica e

degli esiti dell'attività relativa ai controlli casuali, provvedendo a trasmetterle ad Unioncamere. Le Camere di commercio formano altresì l'elenco dei titolari degli strumenti di misura, consultabile dal pubblico anche per via informatica e telematica ai soli fini dell'applicazione delle disposizioni del presente regolamento e della vigente normativa in materia di metrologia legale.

La verifica periodica potrà essere eseguita solo dagli Organismi riconosciuti idonei ai sensi del Decreto 21 aprile 2017, n. 93.

I controlli delle bilance

L'errore massimo permesso o errore massimo tollerato è l'errore di peso netto, tara o lordo (ad esclusione del valore della tara predeterminata) che deve essere rispettato affinché una Verifica Periodica abbia esito positivo.

Viene calcolato secondo la tabella sottostante (DL517/92 articolo 4 comma 1).

Per carichi m espressi in divisioni di verifica della scala e					
 Classe Speciale	 Classe Fine	 Classe Media	 Classe Ordinaria	Errore Massimo Permesso in Verifica iniziale	Errore Massimo Permesso in servizio (verifica periodica)
$0 \leq m \leq 50000$	$0 \leq m \leq 5000$	$0 \leq m \leq 500$	$0 \leq m \leq 50$	$\pm 0,5 e$	$\pm 1 e$
$50000 < m \leq 200000$	$5000 < m \leq 20000$	$500 < m \leq 2000$	$50 < m \leq 200$	$\pm 1 e$	$\pm 2 e$
$200000 < m$	$20000 < m \leq 100000$	$2000 < m \leq 10000$	$200 < m \leq 1000$	$\pm 1,5 e$	$\pm 3 e$

L'errore massimo di pesatura tollerabile, al valore di peso netto e di tara, per strumenti in servizio è riassumibile a:

- ⊕ Classe I e II = +/- 1 divisione
- ⊕ Classe III e IIII = +/- 2 divisione

(Allegato I, punto 4, D.Lgs 517/92)

Per strumenti in servizio gli errori massimi tollerati sono pari al doppio degli errori massimi tollerati. Esempio: nel caso di un controllo in cui troviamo una bilancia con divisione 2 g, mettendo sulla bilancia un peso campione di 1 kg, questa deve pesare con errore massimo 996 grammi oppure 1004 grammi.

Per il controllo del corretto funzionamento di una bilancia si devono usare pesi certificati:

Masse campione da utilizzare per la verifica periodica degli strumenti per pesare			
Categoria della bilancia da tarare	Risoluzione massima della bilancia	Classe di precisione dei pesi o masse da utilizzare	
Classe III e IIII	Fino a 10.000 d.	M1	
Classe II	Fino a 50.000 d.	F2	
Classe II	Fino a 100.000 d.	F1	
Classe I	Oltre 100.000 d	E2	

Il controllo sull'efficienza della bilancia si esegue ponendo i pesi in sequenza secondo lo schema sotto riportato:

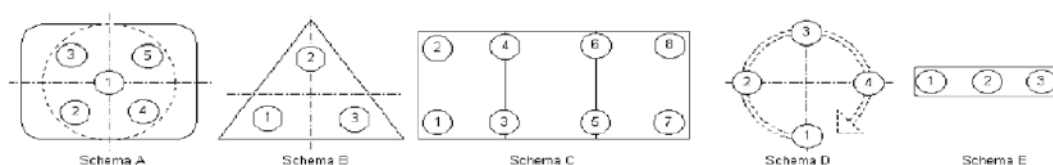


Fig.1 - Posizioni del carico per la misurazione della sensibilità all'eccentricità del carico

Ripetibilità

Si intende praticamente l'errore o anche l'esattezza della bilancia a seguito di ripetute pesature dello stesso peso o oggetto che viene posto sul suo piatto.

Tale controllo deve essere ripetuto 3 volte a 3 livelli di carico differenti che normalmente sono al Max della portata, e al Min della portata. In queste misurazioni l'errore massimo della bilancia deve rientrare nelle tolleranze di legge.

Linearità

Si intende praticamente la costanza di errore o esattezza di esercizio di una bilancia. Si può controllare eseguendo diverse misurazioni a vari livelli di peso, attraverso i quali possiamo praticamente eseguire una curva di lavoro della bilancia. Si esegue ponendo i pesi esattamente al centro del piatto della bilancia, annotando la misurazione riscontrata, prima "a salire" e poi "a scendere".

Una bilancia ben funzionante, anche se in errore, deve mantenere una linearità nella pesatura. Praticamente una bilancia che pesi +/- totale grammi deve mantenere l'errore costante. Una bilancia rotta o peggio manomessa avrà una linearità discontinua con aumenti di errore nella pesatura di notevole entità.

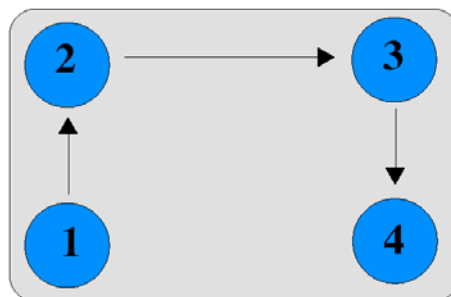
Esempio di pesatura per controllo linearità di una bilancia con portata Min 10 gr., Max 10 kg, e divisione $e=5$: annotare le pesature a salire da gr. 15, 50, 100, 200, 500, 1.000, 2.000, 5.000, 7.000, 10.000

Vuotare il piatto della bilancia e aspettare qualche secondo quindi pesare a scendere da: gr. 10.000, 7.000, 5.000, 2.000, 1.000, 500, 200, 100, 50, 15.

Confrontare a questo punto i valori rilevati e constatare la linearità delle pesature.

Ad esempio se nella pesatura "a salire" con un peso da 1.000 gr la bilancia segnava 1.002, tale peso deve essere segnato anche nella pesatura "a scendere".

Per controllare il corretto funzionamento dello strumento è bene controllare anche che la pesatura sia nella norma con i pesi posti in sequenza agli angoli del piatto, vedi schema:



Strumenti difettosi

Gli strumenti che in caso di verifica risultino difettosi, ovvero abbiano una pesatura oltre il campo degli errori massimi ammissibili prescritti dalla normativa vigente o che presentano difetti tali da pregiudicare l'affidabilità metrologica, deve essere emesso ordine di aggiustamento, segnalando il fatto all'Ufficio Metrico della locale Camera di Commercio.

Le bilance possono essere detenute dall'utente presso il punto vendita ma non possono assolutamente essere utilizzate.

Lo strumento metrico in caso di uso abusivo deve essere equiparato a strumento metrico che non ha superato la verifica periodica (art. 12, RD 7088/1890, art. 7, comma 2, DM 93/2017 e art. 10, commi 1 e 2, D.lgs 517/92) e deve essere quindi sequestrato (art. 27, RD 7088/1890).

Targhetta metrica

Le bilance che hanno superato le verifiche periodiche devono riportare applicata una targhetta di forma quadrata di cm 4 x 4, in colore verde con stampa del carattere in nero, riportante i dati dell'Ente che ha eseguito la verifica periodica e la scadenza della stessa. La targhetta deve essere a norma di quanto stabilito dall'Allegato VI del DM 93/2017.

VERIFICA PERIODICA		
SCADENZA		
MESE	ANNO	MESE
1	2020	7
2		8
3		9
4		10
5		11
6		12



Esempio: Contrassegno che attesta l'esito positivo della verifica periodica.

Esempio: Contrassegno che attesta l'esito NEGATIVO della verifica periodica.

Vendita al netto della tara

I prodotti venduti a peso debbono essere venduti "al netto della tara", ossia al netto di ciò che avvolge il prodotto che è unito ad esso e con esso viene venduto.

Non rientra nella tara l'involgente protettivo di cui all'art. 12 del D.M. 21.12.1984.

Involgente protettivo

(art. 12 DM 21/12/1984)

E' involgente protettivo tutto ciò che è a diretto contatto con il prodotto fin dal momento della sua fabbricazione e che è utilizzato per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti del contenitore, sia dal contatto con l'ambiente esterno. L'involgente protettivo non va confuso con il contenitore, o confezione o imballaggio che dir si voglia, di qualunque tipo, in cui un prodotto si trovi racchiuso, poiché risponde ad una funzione diversa.

Sono da considerarsi involgenti protettivi non rientranti nella tara:

- ⊕ i budelli degli insaccati;
- ⊕ la "stuccatura" dei prodotti di salumeria crudi e stagionati;
- ⊕ l'involucro dove involta la zolletta di zucchero sciolta;
- ⊕ l'incarto dei cioccolatini;
- ⊕ l'incarto delle caramelle e ogni altro avvolgente simile;
- ⊕ lo spago, la corda, e le fascette che avvolgono alcuni prodotti, quali salumi e formaggi;
- ⊕ il materiale usato per sigillare involgenti protettivi;
- ⊕ l'eventuale incarto esterno dei formaggi a pasta molle;
- ⊕ i bolli metallici recanti le indicazioni previste dalle normative relative a determinati prodotti quali devono essere uniti ai sensi delle norme stesse.

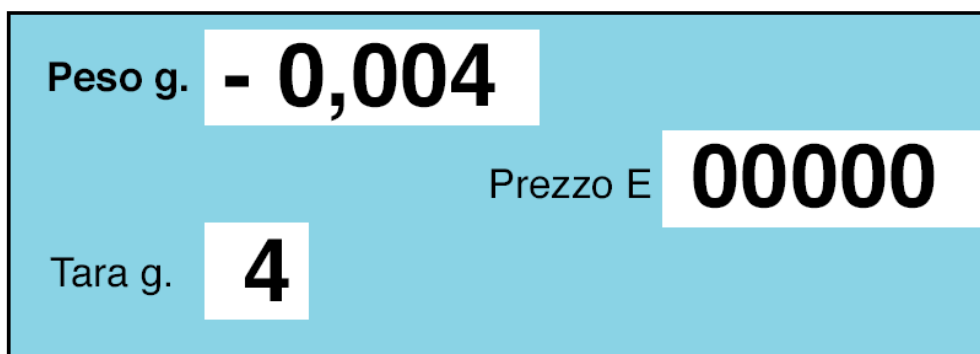
Se un consumatore, acquista comunque una porzione di prodotto, questo deve essergli venduto privo dello spago, della corda, delle fascette, dei sigilli, dei bolli e dell'incarto. (art. 12 comma 5, D.M. 21/12/1984)

Costituisce tara ogni involgente protettivo che consenta di pesare il prodotto separatamente da esso senza che ciò alteri ne l'uno né l'altro.

La vendita a peso lordo anziché al peso netto comporta la violazione dell'art. 515 C.P. (frode nell'esercizio del commercio), che è punita con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a € 2.065,00.

Lo scontrino di pesatura della bilancia deve riportare la tara applicata. La sua mancanza prova la mancata applicazione della legge sul peso netto.

L'operatore è obbligato ad impostare sulla bilancia la tara del contenitore o foglio destinato a contenere il prodotto richiesto dall'acquirente. La tara impostata deve essere chiaramente leggibile sui visori della bilancia:



Utilizzo di strumenti metrici non legali da parte di operatori commerciali

Innanzitutto è da dire che il commerciante che vende prodotti al lordo della tara soggiace a sanzioni amministrative e penali. Se i commercianti fossero messi a conoscenza delle sanzioni previste per chi non rispetta la normativa del peso netto, sicuramente starebbero molto più attenti all'applicazione della norma.

Accertamento e contestazione delle infrazioni

Le infrazioni alla legge 441/81 sono punite non soltanto con sanzioni amministrative, ma anche con sanzioni penali. Infatti l'art. 5, primo comma, della legge in argomento fa "salva l'applicazione della legge penale, ove i fatti che concretano le infrazioni ... costituiscono reato".

Ciò significa che la vendita di merci al lordo della tara sia all'ingrosso che al minuto può dar luogo anche alla violazione dell'art. 515 del codice penale (frode in commercio), qualora sia effettuata nei confronti di un acquirente ignaro, cioè di un acquirente che non abbia concordato con il venditore l'acquisto al lordo. Le sanzioni amministrative previste per la violazione della legge 441/81 e del D.M. 21/12/1984 sono applicate con il procedimento disciplinato dalla legge 24/11/1981, n. 689.

L'accertamento e la contestazione o notificazione delle infrazioni vanno effettuati anch'essi ai sensi della legge n. 689/81. Gli organi che procedono all'accertamento possono essere distinti in due gruppi, a seconda che siano in grado di accertare qualsiasi infrazione alla legge 441/81 e al D.M. 21/12/1984 oppure alcuni di essi soltanto. Al primo gruppo appartengono gli ufficiali ed agenti di polizia giudiziaria di cui all'art. 57 del codice di procedura penale, che abbiano una competenza generale, cioè non limitata alla ricerca di determinate specie di reato; al secondo gruppo appartengono gli ispettori metrici ed i direttori dei mercati all'ingrosso dei prodotti agro-alimentari istituiti ai sensi della legge 25/03/1959, n. 125, e delle leggi regionali di settore. Gli ispettori metrici, cui spetta in particolare di vigilare sull'osservanza del testo unico delle leggi metriche approvato con R.D. 23/08/1890, n. 7088, e pertanto di verificare il regolare funzionamento degli strumenti per pesare, hanno anche il compito di accertare che tali strumenti visualizzino il peso netto, e in maniera corretta, e che appartengano alla classe di precisione consentita. Infatti la visualizzazione del peso netto e la sensibilità specifica richiesta allo strumento utilizzato nella vendita al minuto sono divenute, per effetto della legge 441, caratteristiche di funzionamento dello strumento stesso e in tale modo oggetto dell'attività di vigilanza degli ispettori metrici. Il rapporto sulle infrazioni contestate va inviato alla Camera di Commercio del luogo in cui è stata commessa la violazione, che è organo competente ad applicare le sanzioni.

La competenza del comune ad applicare le sanzioni amministrative agli operatori che svolgono attività all'ingrosso fuori dai mercati, secondo quanto dispone l'art. 54 del D.P.R. 24/07/1977, n. 616, non riguarda le sanzioni previste dalla legge 441/1981 e dal D.M. 21/12/1984. Infatti, tale legge, successiva al citato D.P.R. 616/77 ha stabilito espressamente la competenza della Camera di Commercio.

Il Sequestro Penale

Il sequestro può essere:

- a) Probatorio (ex art. 253 o 354 c.p.p.)
- b) Preventivo (ex art. 321 c.p.p.)
- c) Conservativo (ex art. 316 c.p.p.)

Si parla di sequestro probatorio quando si tende ad assicurare le fonti di prova, in particolare ha ad oggetto il corpo del reato e le cose pertinenti al reato necessarie per l'accertamento dei fatti. Quindi, per la legittimità dello stesso, non necessita l'accertamento dei fatti, ma che sia ragionevolmente presumibile o probabile attraverso elementi logici. Proceduto al detto sequestro, le cose sequestrate sono affidate in custodia ed assicurate con il sigillo e le sottoscrizioni dell'Autorità Giudiziaria. Contro il decreto di sequestro, può essere proposta richiesta di riesame (art. 257- 324 c.p.p.), ovvero opposizione al giudice competente. Il difensore può assistere all'atto, ma non ha il diritto di essere avvisato, nonché l'indagato, se presente, ha la facoltà di farsi assistere dal difensore di fiducia (art. 114 Disp. Att. c.p.p.).

L'atto di sequestro è documentato mediante verbale (art. 357, comma 2, lett. d) c.p.p.)

Fattispecie particolari di sequestro penale, sono:

- a) il sequestro presso banche;
- b) il sequestro di plichi sigillati;
- c) il sequestro di cose coperte dal segreto di stato;
- d) il sequestro di giornali e pubblicazioni;
- e) il sequestro di sostanze stupefacenti;
- f) il sequestro di veicoli;
- g) il sequestro in operazioni di contrabbando;
- h) il sequestro presso uffici della P.A, imprese, società o enti;
- i) il sequestro di corrispondenza.

Ex art. 262 c.p.p. quando non è più necessario mantenere il sequestro a fini di prova, lo stesso P.M. che lo delegò (ovvero lo convalidò se d'iniziativa), ordina con decreto la restituzione della cosa all'avente diritto (ovvero il giudice con ordinanza se non si è più nella fase delle indagini preliminari).

Gli altri due tipi di sequestro penale sono misure cautelari reali.

Il sequestro preventivo, in particolare, è quella misura con la quale si tende ad interrompere l'iter criminoso o ad impedire la commissione di nuovi reati (sequestro di opere o lottizzazioni abusive, ad esempio). E' richiesto dal P.M. e deve essere convalidato dal G.I.P. entro dieci giorni dalla ricezione della richiesta. Suoi presupposti sono il *fumus commissi delicti* ed il *periculum in mora* (cfr. ex art. 273 c.p.p. le condizioni di applicabilità generali delle misure cautelari personali).

Il sequestro conservativo, infine, è preordinato ad evitare che vengano a mancare o si disperdano le garanzie reali per il pagamento della pena pecuniaria, delle spese di giustizia, delle obbligazioni civili nascenti dal reato. Come tutte le misure cautelari (incidenti, dunque, sulla libertà altrui), è disposto con ordinanza. Il sequestro può anche essere una misura di prevenzione, ex legge 13/09/82, n. 646. Disposto dal Tribunale, anche d'ufficio, con decreto motivato allorché risulti che i beni, rientranti nella disponibilità diretta o indiretta, dell'indiziato, siano frutto di un'attività illecita o ne costituiscono il reimpiego. Per disporre tale sequestro sono necessari semplici indizi.

Il Sequestro Amministrativo

Si può procedere al Sequestro cautelare della merce, ex art. 13 della legge 689/81 per la confisca (art. 20 stessa legge); anche questa attività richiede la verbalizzazione, sia dell'ispezione, sia dell'accertata violazione amministrativa, sia dell'affidamento in custodia, sia redigere il rapporto all'Autorità Amministrativa competente (ora C.C.I.A.A. per le violazioni per omesse indicazioni al consumatore/ etichettature, ora Sindaco per le violazioni in tema di commercio).

Esiste anche il Sequestro cautelare di un veicolo : anche questo è una misura cautelare nei casi in cui il codice della strada prevede la confisca (art. 213 D.lgs 30/4/92, n. 285 - codice della strada).

Anche in questi casi, proceduto al sequestro, vengono apposti i sigilli e le cose sequestrate vengono assicurate, conservate e registrate sull'apposito registro dei sequestri amministrativi dell'ufficio dei verbalizzanti. Quanto al procedimento per l'irrogazione di sanzioni amministrative in conseguenza di un illecito amministrativo ovvero da un comportamento di disobbedienza ad un obbligo imposto da un provvedimento amministrativo, abbiamo :

- a) l'accertamento della violazione ad opera degli agenti dell'Autorità Amministrativa addetta all'osservanza (ad esempio agenti di polizia municipale). E' in questa fase che, se occorre, si procede a sequestro cautelare della merce, ovvero del veicolo;
- b) contestazione immediata o notifica dell'avvenuta infrazione;
- c) conciliazione in via breve attraverso il pagamento in forma ridotta;
- d) decorsi i termini per la suddetta conciliazione, rapporto all' Autorità che deve irrogare la sanzione (nel capo di specie, C.C.I.A.A., Sindaco, Prefetto);
- e) controdeduzione entro 30 giorni dell'interessato;
- f) ordinanza ingiunzione;
- g) pagamento o opposizione alla stessa.

L'art. 20, quarto comma, della legge 689/81 prevede che è sempre disposta la confisca amministrativa delle cose, la fabbricazione, l'uso, il porto, la detenzione e l'alienazione delle quali costituisce violazione amministrativa, anche se non venga emessa l'ordinanza ingiunzione di pagamento.

Per come tale disposizione è formulata, si deve concludere che essa riguarda, sia l'alienazione e l'uso di imballaggi privi delle indicazioni prescritte, o privi delle caratteristiche di cui all'art. 11 del D.M. 21/12/1984, sia l'uso di uno strumento per pesare che non visualizzi il peso netto della merce trascorso il periodo transitorio, o non appartenga alla classe di precisione consentita, sia la detenzione, dove siano effettuate le operazioni di vendita, di uno strumento per pesare non rispondente ai requisiti previsti dall'art. 2, primo comma, della legge e non recante il cartello con l'indicazione "non in uso per la vendita al minuto" richiesto dall'art. 6, secondo comma, del D.M. 21/12/1984.

La confisca è ordinata dalla Camera di Commercio competente ad emanare l'ordinanza ingiunzione di pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria. Nei casi suindicati gli organi accertatori possono anche procedere al sequestro cautelare delle cose tenuto conto che tale possibilità è prevista dall'art. 13, secondo comma, della legge 689/81 per le cose che possono formare oggetto di confisca amministrativa. Nei casi previsti dal secondo e dal terzo comma dell'art. 13 della legge 689/81 il pubblico ufficiale che procede al sequestro ne redige processo verbale, nel quale è inserito l'elenco delle cose sequestrate. (E' bene elencare dettagliatamente le cose oggetto di sequestro). (Art. 4, comma 1, DPR 571/82). Una copia del processo verbale, contenente anche l'indicazione dell'autorità alla quale gli interessati possono proporre opposizione ai sensi dell'art. 19 della legge 689/81, è immediatamente consegnata alla persona presso la quale le cose sono state sequestrate. (Art. 4, comma 2, DPR 571/82)

Le cose sequestrate vengono assicurate con il sigillo dell'ufficio cui appartiene il pubblico ufficiale che ha proceduto al sequestro e, se possibile, con la sottoscrizione del capo dell'ufficio o del soggetto di cui al secondo comma dell' art. 7 del DPR 571/82. (Art. 5, comma 1, DPR 571/82)

Quando si tratta di cose che possono alterarsi, il capo dell'ufficio o il soggetto di cui al comma 2 dell' art. 7, D.P.R. 571/82 ne informa immediatamente l'autorità indicata nel primo comma dell'art. 18 della legge 689/81, la quale, se ritiene di dover mantenere il sequestro, può autorizzarli a procedere alla loro alienazione o distruzione, disponendo se del caso, che delle stesse siano preventivamente eseguite fotografie o altre riproduzioni ovvero che siano prelevati campioni. (Art. 4, comma 2, D.P.R. 571/82)

Qualora siano stati sequestrati atti o documenti, coloro che li avevano in deposito possono chiedere all'autorità indicata nel primo comma dell'art. 18 della legge 689/81, con istanza esente da bollo, il rilascio di copie autentiche. La predetta autorità se autorizza il rilascio, ne informa il capo dell'ufficio cui appartiene il pubblico ufficiale che ha eseguito il sequestro che provvede a rilasciare le copie ed a certificarne l'autenticità. Sulle copie deve in ogni caso esser fatta menzione del sequestro esistente. Il rilascio delle copie avviene gratuitamente, tranne che per le spese occorrenti per la riproduzione degli originali, che sono a carico del richiedente. (Art. 6, commi 1 – 2 – 3 – 4, D.P.R. 571/82).

12.1 Prontuario Operativo

Vendita a Peso Netto	
Autorità Amministrativa Competente ai sensi dell'art. 17 della legge n. 689/81 : Camera di Commercio	Devoluzione dei proventi : Stato tramite il Concessionario del Servizio di Riscossione dei Tributi

Norma Violata e Motivazione	Sanzioni - Atti da redigere – Note Operative
Vendita al minuto non a peso e non al netto della tara <i>Art. 1, comma 1 e art. 5, comma 1, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita al minuto delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso : ◇ non a peso in quanto <i>(specificare)</i> ◇ non al netto della tara in quanto <i>(specificare)</i>	- Sanzione Pecuniaria : <i>(non determinata – Vedi nota b) seguente)</i> Note: a) La vendita al minuto delle merci, il cui prezzo sia fissato per unità di peso, deve essere effettuata a peso e al netto della tara. Per tara si intende tutto ciò che avvolge o contiene la merce da vendere o è unito ad essa e con essa viene venduto. b) La legge n. 441/81 all'art. 5 prevede una sanzione pecuniaria per le violazioni agli artt. 2 e 3 della legge, facendo salva l'applicazione prevista dall'art. 1 della legge n. 441/81. Qualora all'acquirente, e a sua insaputa, sia richiesto di pagare il prezzo della merce calcolato sul peso lordo e non al netto della tara, può configurarsi il reato di frode (quantitativa) nell'esercizio del commercio, previsto dall'art. 515 del Codice Penale.
Frode in commercio <i>Art. 515 del Codice Penale</i> Quale esercente l'attività commerciale consegnava all'acquirente ◇ una cosa mobile <i>(specificare)</i> ◇ per un'altra <i>(specificare)</i>	- Sanzione Penale : reclusione fino a due anni o multa fino a € 2.065,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di accertamenti urgenti sullo stato dei luoghi e delle cose ◇ Annotazione attività di indagine ◇ Verbale di identificazione e di dichiarazione o di elezione di domicilio per le notificazioni, comunicazione di reato Note: Se si tratta di oggetti preziosi la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a € 103,00.

Vendita al minuto di prodotti confezionati non indicanti il peso netto <i>Artt. 3 e 12 del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1 e 3 della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita al minuto di prodotti, mediante imballaggio (o confezione senza essere a chiusura ermetica o sigillata) non riportante l'indicazione del peso netto del prodotto stesso	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: Il consumatore, prima dell'effettuazione dell'acquisto, può chiedere l'apertura dell'imballaggio o della confezione ai fini della verifica del peso netto indicato. In tal caso non può rifiutare l'acquisto del prodotto, ma se viene riscontrata una differenza fra il peso netto indicato e quello effettivo, il prezzo da pagare deve essere variato in proporzione.
Bilancia priva del dispositivo di tara o con dispositivo di tara guasto <i>Art. 2 e art. 5 della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita al minuto ed a peso delle merci allo stato sfuso utilizzando uno strumento metrico privo del dispositivo di tara o con dispositivo di tara guasto	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : si procede al sequestro cautelare dello strumento metrico ai sensi dell'art. 20 della legge n. 689/81 - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto all'autorità amministrativa competente Note: a) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 3, della legge n. 689/81 che dispone che può essere sempre disposta la confisca delle cose che servirono a commettere la violazione amministrativa. b) Qualora si proceda con il sequestro cautelare è opportuno affidare in custodia lo strumento metrico allo stesso commerciante.
Vendita al minuto con strumenti metrici non conformi <i>Art. 2, comma 1, e art. 5, comma 1, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita al minuto ed a peso delle merci allo stato sfuso utilizzando uno strumento metrico che non consentiva la visualizzazione diretta e immediata del peso netto della merce in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : si procede al sequestro cautelare dello strumento metrico ai sensi dell'art. 20 della legge n. 689/81 - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto autorità amministrativa competente

	Note: a) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 3, della legge n. 689/81 che dispone che può essere sempre disposta la confisca delle cose che servirono a commettere la violazione amministrativa. b) Qualora si proceda con il sequestro cautelare è opportuno affidare in custodia lo strumento metrico allo stesso commerciante.
Vendita al minuto con strumenti metrici collocati irregolarmente Art. 2, comma 1, e art. 5, comma 1, della legge n. 441/81 Effettuava la vendita al minuto ed a peso delle merci allo stato sfuso utilizzando uno strumento metrico che non consentiva la visualizzazione diretta e per la sua collocazione immediata del peso netto della merce in modo agevole per l'acquirente in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) Se la non agevole visualizzazione del peso netto della merce è causata da una cattiva collocazione dello strumento metrico, intimare nel verbale al commerciante di provvedere a rimuovere l'ostacolo alla visualizzazione, qualora invece l'impedimento derivi dalle caratteristiche dello strumento eventualmente procedere al sequestro cautelare dello stesso. (Vedi note a) e b) del caso precedente) b) Lo strumento metrico deve essere collocato in modo tale da consentire all'acquirente la visione libera ed immediata non solo del dispositivo indicatore del peso, ma anche dell'intera parte frontale e laterale dello strumento stesso.
Vendita all'ingrosso non a peso e non al netto della tara Art. 3, comma 1 e art. 5, commi 1 e 2, della legge n. 441/81 Effettuava la vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso : ◇ non a peso in quanto (<i>specificare</i>) ◇ non al netto della tara in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) La vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo sia fissato per unità di peso, deve essere effettuata a peso e al netto della tara, salvo che si tratti di prodotti venduti a pezzo o a collo. Per tara si intende tutto ciò che avvolge o contiene la merce da vendere o è unito ad essa e con essa viene venduto. b) Qualora all'acquirente, e a sua insaputa, sia richiesto di pagare il prezzo della merce calcolato

	sul peso lordo e non al netto della tara, può configurarsi il reato di frode (quantitativa) nell'esercizio del commercio, previsto dall'art. 515 del Codice Penale.
Vendita all'ingrosso con omessa indicazione del peso sull'imballaggio <i>Art. 3, comma 2, e art. 5, commi 1 e 2, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso, senza riportare esternamente, anche a mezzo di etichettatura, il peso dell'imballaggio utilizzato	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◊ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◊ Verbale di accertata violazione Note: La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso con indicazione del peso dell'imballaggio non indelebile né leggibile <i>Art. 3, comma 2, e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81 e art. 9, comma 1, del D.M. 21/12/1984</i> Effettuava la vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso, indicando il peso dell'imballaggio utilizzato con caratteri: ◊ Non indelebili in quanto (<i>specificare</i>) _____ ◊ Non chiaramente leggibili in quanto (<i>specificare</i>) _____	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◊ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◊ Verbale di accertata violazione Note: La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso con errata indicazione dell'unità di misura del peso dell'imballaggio <i>Art. 3, comma 2, e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81 e art. 9, comma 1, del D.M. 21/12/1984</i> Effettuava la vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso, con imballaggi di peso: ◊ Superiore al chilogrammo, senza indicare il peso degli stessi in chilogrammi in quanto (<i>specificare</i>) _____ ◊ Non superiore al chilogrammo, senza indicare il peso degli stessi in grammi in quanto (<i>specificare</i>) _____	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◊ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◊ Verbale di accertata violazione Note: a) L'indicazione del peso dell'imballaggio deve essere effettuata in chilogrammi oppure, se il peso dell'imballaggio non supera il chilogrammo, in grammi. b) La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso con omessa/errata indicazione degli scostamenti del peso dell'imballaggio <i>Art. 9, comma 2, del D.M. 21/12/1984 e art. 5,</i>	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere :

<i>commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita all'ingrosso delle merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso : ◇ Senza indicare, oltre al peso dell'imballaggio, in termini percentuali, anche gli scostamenti massimi verificabili rispetto al peso indicato ◇ Senza indicare con caratteri indelebili e chiaramente leggibili gli eventuali scostamenti massimi verificabili rispetto al peso indicato dell'imballaggio in quanto (<i>specificare</i>)	◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) Oltre al peso all'origine dell'imballaggio, debbono essere indicati dal fabbricante, in termini percentuali, gli scostamenti massimi che si possono verificare in rapporto alla variazione del tasso di umidità atmosferica e all'eventuale permanenza dell'imballaggio negli ambienti condizionati adibiti alla conservazione dei prodotti. b) La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli con imballaggi non conformi <i>Art. 9, comma 3, del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli, il cui prezzo è fissato per unità di peso, utilizzando imballaggi, il cui peso è soggetto a scostamenti superiori al 15% del peso all'origine per gli imballaggi di cartone in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso di merci con imballaggi di cartone/legno non conformi <i>Art. 9, comma 4, del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita all'ingrosso di merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso, utilizzando imballaggi costruiti parte in cartone e parte in legno, il cui peso è soggetto a scostamenti superiori a quelli previsti per il legno in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.
Vendita all'ingrosso con omessa/non conforme indicazione dei dati del fabbricante sugli imballaggi <i>Art. 9, comma 5, del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81</i> Effettuava la vendita all'ingrosso di merci, il cui prezzo è fissato per unità di peso, utilizzando imballaggi : ◇ Privi delle indicazioni relative al fabbricante (nome/ragione sociale e residenza/sede legale)	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: La medesima violazione deve essere contestata anche al fabbricante dell'imballaggio.

◇ Con indicazioni con caratteri non indelebili o non chiaramente leggibili in quanto (<i>specificare</i>)	
Vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli con imballaggi privi delle caratteristiche prescritte Art. 11, del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81 Effettuava la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli utilizzando imballaggi privi delle caratteristiche prescritte	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: Le caratteristiche degli imballaggi per la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli sono indicate negli allegati n. 2 e 3 del D.M. 21/12/1984.
Vendita a pezzo o a collo Art. 10 del D.M. 21/12/1984 e art. 5, commi 1, 2 e 3, della legge n. 441/81 Effettuava la vendita a pezzo o a collo di prodotti privi delle caratteristiche indicate dalla legge	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) Per la vendita a pezzo di merci allo stato sfuso si intende la vendita di merci il cui prezzo sia fissato per unità di prodotto; per la vendita a collo si intende la vendita di più pezzi omogenei contenuti in un imballaggio. b) Possono essere venduti a pezzo o a collo solo le merci per le quali tale modalità è prevista dalla "Raccolta provinciale degli usi" effettuata dalle Camere di Commercio ovvero i prodotti ortofrutticoli calibrati conformemente alle norme di qualità che li riguardano ed omogenei. c) Se la violazione è commessa nella vendita all'ingrosso le sanzioni sono duplicate per il disposto dell'art. 5, comma 2, della legge n. 441/81.
Vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli con la cessione dei recipienti Art. 3, comma 3, e art. 5, commi 1 e 2, della legge n. 441/81 Effettuava la cessione di recipienti ovvero imballaggi o contenitori, utilizzati nelle fasi della vendita all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli ad un prezzo diverso da quello di acquisto in quanto (<i>specificare</i>)	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: Il prezzo dei recipienti, aggiuntivo a quello di vendita

	dei prodotti, deve essere indicato distintamente nella fattura.
Vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli utilizzando imballaggi non nuovi <i>Art. 3, comma 5, e art. 5, commi 1 e 2, della legge n. 441/81</i> Utilizzava imballaggi in legno non nuovi per la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli di qualifica "extra" e "prima"	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione
Vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli utilizzando imballaggi non integri / puliti / asciutti <i>Art. 3, comma 5 e art. 5, commi 1 e 2, della legge n. 441/81</i> Utilizzava imballaggi in legno non nuovi per la vendita all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli di qualifica diversa da quelle "extra" e "prima" : ◇ Non integri ◇ Non puliti ◇ Non asciutti	- Sanzione Pecuniaria : da € 309,00 a € 1.032,00 pagamento in misura ridotta € 344,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione
Omissa indicazione nei documenti <i>Art. 4 e art. 5, comma 1, della legge n. 441/81</i> Ometteva di fare riferimento nei documenti relativi alle operazioni di vendita a peso netto delle merci (contratti, corrispondenza, fatturazione, ecc.) al peso netto o al numero dei prodotti	- Sanzione Pecuniaria : da € 154,00 a € 516,00 pagamento in misura ridotta € 172,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) Se la violazione è commessa nella vendita all'ingrosso le sanzioni sono duplicate per il disposto dell'art. 5, comma 2, della legge n. 441/81. b) I documenti devono contenere l'indicazione del peso netto della merce o, quando essa sia venduta a pezzo o a collo, il numero dei pezzi o dei colli.

Pesi e Misure	
Autorità Amministrativa Competente ai sensi dell'art. 17 della legge n. 689/81 : Camera di Commercio	Devoluzione dei proventi : Stato tramite il Concessionario del Servizio di Riscossione dei Tributi

Norma Violata e Motivazione	Sanzioni - Atti da redigere – Note Operative
Strumenti per pesatura e misura con omessa verifica <i>Art. 13, comma 1 e art. 31, comma 1, del R.D. n. 7988/1890</i> Poneva in vendita o introduceva in commercio pesi ovvero misure o strumenti per pesare e misurare mancanti di bollo di prima verifica	- Sanzione Pecuniaria : da € 12,00 a € 51,00 pagamento in misura ridotta € 17,00 - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione Note: a) I criteri e le modalità per l'effettuazione delle operazioni di prima verifica sono stabiliti con D.M. 21/04/2017, n. 93. b) Con Decreto Legge 25/06/2008, n. 112 le funzioni in materia di verifica prima e verifica periodica degli strumenti metrici erano state attribuite ai Comuni. La disposizione, infatti, prevista dall'art. 34 di questo decreto legge aveva abrogato l'art. 20 del d.lgs. 31/03/1998, n. 112, che aveva conferito queste funzioni, in origine in capo al Ministero delle Attività Produttive, alle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura. L'art. 34 del decreto è stato però soppresso dalla legge di conversione 06/08/2008, n. 133, che ha confermato la competenza delle Camere di Commercio in questa materia
Strumenti per pesatura e misura con omessa rilegalizzazione <i>Art. 13, comma 2, lett. b) del R.D. n. 7088/1890</i> Non sottoponeva alla rilegalizzazione gli strumenti per la pesatura (misura) rimessi a	- Sanzione Pecuniaria : da € 6,00 a € 25,00 pagamento in misura ridotta € 8,33⁴⁴ - Sanzioni accessorie : nessuna - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81)

⁴⁴ L'art. 51 della legge n. 213/98 stabilisce che :

- a decorrere dal 1° gennaio 2002, ogni sanzione penale o amministrativa espressa in lire nelle vigenti disposizioni normative è tradotta in euro secondo il tasso di conversione irrevocabilmente fissato ai sensi del Trattato;
- se l'operazione di conversione produce un risultato espresso anche con decimali, la cifra è arrotondata eliminando i decimali. Il Ministero dell'Interno con Circolare n. 82 del 29/11/2001 ha precisato che "laddove sia ammesso il pagamento in misura ridotta attraverso il versamento di una somma pari al terzo del massimo edittale, la cifra derivante da tale calcolo conserverà i decimali. Infatti il troncamento sarà stato già applicato in un momento precedente alla determinazione della sanzione finale, e cioè nel momento della conversione da lire in euro della sanzione edittale".

nuovo	◇ Verbale di accertata violazione Note: Il limite minimo della sanzione è stato elevato dall'art. 96 del D.lgs. n. 507/99.
Strumenti per pesatura a funzionamento non automatico senza indicazioni obbligatorie <i>Art. 3, comma 1 e 13, comma 1, del D.Lgs. n. 517/92</i> Immetteva sul mercato strumenti per la pesatura a funzionamento non automatico privi : ◇ Del nome del fabbricante ◇ Della portata massima ◇ Della marcatura CE <i>Violazione all'art. 3, comma 1, e Allegato IV, punto 1, D.Lgs 517/92</i> ◇ Mancanza del numero di identificazione dell'organismo certificatore CE ◇ Mancanza del contrassegno "M" ◇ Mancanza dell'indicazione della classe di precisione ◇ Mancanza delle indicazioni della portata minima ◇ Mancanza delle indicazioni sulla divisione di verifica (e=) ◇ Mancanza delle ultime due cifre dell'anno in cui è stata apposta la marcatura CE ◇ Mancanza del numero di serie	- Sanzione Pecuniaria : da € 500,00 a € 1.500,00 pagamento in misura ridotta € 500,00 - Sanzioni accessorie : procedere al sequestro cautelare della merce ai sensi dell'art. 13 della legge 689/81 per confisca (art. 20, comma 4, della legge n. 689/81) - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto alla C.C.I.A.A. Note: a) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 4, della legge n. 689/81 che dispone che è sempre disposta la confisca delle cose la cui alienazione costituisce violazione amministrativa. b) E' opportuno affidare la merce in custodia allo stesso commerciante.
Strumenti per pesatura a funzionamento non automatico con indicazioni illeggibili / non indelebili <i>Art. 6, comma 1 e 13, comma 1, del D.Lgs. n. 517/92</i> Immetteva sul mercato in mercato strumenti per la pesatura a funzionamento non automatico con le indicazioni previste dalla legge non leggibili (ovvero non indelebili o apposte in modo non ben visibile) in quanto (specificare)	- Sanzione Pecuniaria : da € 500,00 a € 1.500,00 pagamento in misura ridotta € 500,00 - Sanzioni accessorie : procedere al sequestro cautelare della merce ai sensi dell'art. 13 della legge 689/81 per confisca (art. 20, comma 4, della legge n. 689/81) - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto alla C.C.I.A.A. Note: c) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 4, della legge n. 689/81 che dispone che è sempre disposta la confisca delle cose la cui alienazione costituisce violazione amministrativa.

	d) E' opportuno affidare la merce in custodia allo stesso commerciante.
Strumenti per pesatura a funzionamento non automatico con marcature che inducono in errore <i>Art. 6, comma 1 e 13, comma 1, del D.Lgs. n. 517/92</i> Immetteva sul mercato in mercato strumenti per la pesatura a funzionamento non automatico con marcature che possono indurre in errore i terzi circa il significato ed il simbolo grafico della marcatura CE	- Sanzione Pecuniaria : da € 500,00 a € 1.500,00 pagamento in misura ridotta € 500,00 - Sanzioni accessorie : procedere al sequestro cautelare della merce ai sensi dell'art. 13 della legge 689/81 per confisca (art. 20, comma 4, della legge n. 689/81) - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge n. 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto alla C.C.I.A.A. Note: e) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 4, della legge n. 689/81 che dispone che è sempre disposta la confisca delle cose la cui alienazione costituisce violazione amministrativa. f) E' opportuno affidare la merce in custodia allo stesso commerciante.
Strumenti per pesatura a funzionamento non automatico con altri marchi <i>Art. 6, comma 3 e 13, comma 1, del D.Lgs. n. 517/92</i> Immetteva sul mercato in mercato strumenti per la pesatura a funzionamento non automatico con altro marchio che limitava la visibilità e la leggibilità della marcatura CE	- Sanzione Pecuniaria : da € 500,00 a € 1.500,00 pagamento in misura ridotta € 500,00 - Sanzioni accessorie : procedere al sequestro cautelare della merce ai sensi dell'art. 13 della legge 689/81 per confisca (art. 20, comma 4, della legge n. 689/81) - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto alla C.C.I.A.A. Note: g) In tale ipotesi trova applicazione l'art. 20, comma 4, della legge n. 689/81 che dispone che è sempre disposta la confisca delle cose la cui alienazione costituisce violazione amministrativa. h) E' opportuno affidare la merce in custodia allo stesso commerciante.
Uso o detenzione di misure o pesi con falsa impronta <i>Art. 472 del Codice Penale</i> Chiunque fa uso, a danno altrui, di misure o di	Istituti Processuali : ◇ Competenza : Tribunale Monocratico ◇ Procedibilità : ufficio ◇ Arresto : non consentito

pesi con l'impronta legale contraffatta o alterata, o comunque alterati, è punito con la reclusione fino a sei mesi <i>(sono applicabili le sanzioni sostitutive previste dagli artt. 53 e segg. della legge 689/81)</i> o con la multa fino a euro 516,00 <i>(importo incrementato ex art. 113, comma 1, legge 689/81)</i>. La stessa pena si applica a chi nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, detiene misure o pesi con l'impronta legale contraffatta o alterata, ovvero comunque alterati. Agli effetti della legge penale, nella denominazione di misure o di pesi, è compreso qualsiasi strumento per misurare o pesare <i>(art. 2, legge 26/01/1983, n. 18 in tema di reati tributari modificato dal D.Lgs. 10/03/2000, n. 74)</i>.	◇ Fermo : non consentito ◇ Citazione : diretta a giudizio ovvero decreto penale di condanna (qualora ne ricorrano in concreto le condizioni)
Detenzione e uso di misure e pesi illegali <i>Art. 692 del Codice Penale e art. 55 del D.Lgs. n. 507/1999</i> Per avere, nell'esercizio dell'attività commerciale (o in uno spaccio aperto al pubblico), detenuto misure (o pesi) diversi da quelli stabiliti dalla legge, ovvero per aver usato misure o pesi senza osservare le prescrizioni di legge	- Sanzione Pecuniaria : da € 103,00 a € 619,00 pagamento in misura ridotta € 206,00 - Sanzioni accessorie : procedere al sequestro cautelare della merce ai sensi dell'art. 13 della legge 689/81 per confisca (art. 20, comma 4, della legge n. 689/81) - Atti da redigere : ◇ Verbale di ispezione (art. 13 legge 689/81) ◇ Verbale di accertata violazione ◇ Verbale di sequestro cautelare ◇ Verbale di affidamento in custodia ◇ Rapporto alla C.C.I.A.A. Note: Se il colpevole ha già riportato condanna per delitti contro il patrimonio (art. 624 - 648 C.P.) o la fede pubblica (453 - 498 C.P.) o contro l'economia pubblica, l'industria o il commercio (499 - 517 C.P.), o per altri della stessa indole (101 C.P.) può essere sottoposto alla libertà vigilata.

COMUNE di _____

Comando Polizia Municipale

INFORMATIVA

Sulla verifica periodica OBBLIGATORIA degli strumenti per pesare

Decreto Ministeriale n. 93 del 21/04/2017

Definizione di Verifica Periodica

La verifica periodica degli strumenti di misura consiste nell'accertare il mantenimento nel tempo della loro affidabilità metrologica finalizzata alla tutela della fede pubblica, nonché l'integrità di sigilli anche elettronici e etichette o altri elementi di protezione previsti dalle norme vigenti ai sensi dell'art. 4 del D.M. 21/04/2017, n. 93.

Chi è obbligato:

Tutti gli utenti metrici in possesso di strumenti per pesare che servono per determinare la massa di un corpo:

- ❖ Per transazioni commerciali;
- ❖ Per il calcolo di un pedaggio, una tariffa, una tassa, un premio, un'ammenda, una remunerazione, un'indennità o compenso di tipo analogo;
- ❖ Per l'applicazione di disposizioni legislative o regolamentari; perizie giudiziarie;
- ❖ Nella prassi medica nel contesto della pesatura di pazienti per ragioni di controllo, diagnosi e cura;
- ❖ Per la fabbricazione di medicine su prescrizione in farmacia e determinazione delle masse in occasione delle analisi effettuate in laboratori medici e farmaceutici;
- ❖ In funzione della massa per la vendita diretta al pubblico e la confezione di preimballaggi.

Ai sensi del D.Lgs. 29/12/1992, n. 517.

Chi sono gli Utenti Metrici:

Sono tutti coloro che nella propria attività sono tenuti a far uso, o usano, strumenti metrici per pesare indicati dalla legge, in situazioni in cui la misura deve essere garantita, a tutela della fede pubblica (vedesi D.Lgs. 29/12/1992, n. 517).

Chi esegue la Verifica Periodica:

- ❖ I laboratori metrologici accreditati dalle camere di commercio

Obblighi dell'Utente Metrico

Il Decreto Ministeriale n. 93 del 21/04/2017, stabilisce l'obbligo da parte degli utilizzatori metrici, di sottoporre gli strumenti in loro possesso alla verifica periodica con periodicità triennale per gli strumenti metrici per pesare. Gli utenti metrici soggetti all'obbligo della verifica periodica devono ai sensi dell'art. 8 del D.M. 93/2017:

- a) comunicano entro 30 giorni alla Camera di commercio della circoscrizione in cui lo strumento è in servizio la data di inizio dell'utilizzo degli strumenti e quella di fine dell'utilizzo e gli altri elementi di cui all'articolo 9, comma 2;
- b) mantengono l'integrità del contrassegno apposto in sede di verifica periodica, nonché di ogni altro marchio, sigillo, anche di tipo elettronico, o elemento di protezione;
- c) curano l'integrità dei sigilli provvisori applicati dal riparatore;

- d) conservano il libretto metrologico e l'eventuale ulteriore documentazione prescritta;
- e) curano il corretto funzionamento dei loro strumenti e non li utilizzano quando sono palesemente difettosi o inaffidabili dal punto di vista metrologico.

Gli obblighi di cui al comma 1, lettere b), c), d) ed e), sono esclusi a fronte di eventi non prevedibili o rispetto ai quali non si abbia un effettivo controllo secondo i normali criteri di diligenza.

Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui ai punti a), b) e c) è equiparato ad inadempienza all'obbligo della verifica periodica.

Validità

La validità della verifica periodica è di 36 mesi – Allegato IV del D.M. 21/04/2017 n. 93.

La scadenza è rilevabile dal contrassegno di colore verde apposto sullo strumento di misura – Allegato VI del D.M. 21/04/2017 n. 93.

Vigilanza

1. Le camere di commercio esercitano funzioni di vigilanza sulla corretta applicazione delle norme del presente decreto.
2. La vigilanza presso gli utenti metrici si esercita ad intervalli casuali e senza preavviso.

Strumenti difettosi – riparati

L'utente metrico deve richiedere una nuova verifica periodica, indipendentemente dalla loro data di scadenza, qualora effettua un aggiustamento, una modifica o una riparazione dei propri strumenti, che comporti la rimozione di etichette e di ogni altro sigillo di garanzia anche di tipo elettronico, entro lo stesso giorno di intervento e comunque prima dell'utilizzazione.

Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato, per le violazioni alle disposizioni di cui all'uso di strumenti metrici per pesare a funzionamento non automatico, si applica la sanzione amministrativa consistente nel pagamento di una somma da € 500,00 a € 1.500,00 ai sensi del D.Lgs. 29/12/1992, n. 517.

Dalla Residenza Municipale lì, _____

Il Comandante

COMUNE DI _____
Provincia di _____

POLIZIA MUNICIPALE

Verbale di accertamento ed ispezione dei luoghi e delle cose diverse da privata dimora *norma dell'art. 13 della Legge 24 novembre 1981 n° 689*

Il giorno _____ alle ore _____, in _____ i sottoscritti _____

in servizio presso l'ufficio in intestazione, riferiscono che: il giorno _____ alle ore _____, unitamente a: _____

hanno proceduto ad eseguire l'**ispezione dei seguenti luoghi:**

nella disponibilità di:

Cognome _____ nome _____
nato a _____ il _____ residente a _____
in _____ tel. _____ stato civile _____
professione _____

identificato mediante: _____ n. _____
rilasciato il _____ da _____ nella sua qualità di _____
Si dà atto altresì che al momento di iniziare le operazioni, gli operanti si sono qualificati mediante l'esibizione delle tessere personali di riconoscimento, a __ Sig.r _____.

Esito dell'ispezione:

Dopo aver eseguito un accurato sopralluogo, nei luoghi sopra indicati, si redige il presente rilievo descrittivo dello stato attuale dei luoghi e delle cose, di cui fanno parte gli eventuali rilievi fotografici-cinematografici e/o verbali delle operazioni tecniche compiute (campionamenti, prelievi ecc.), che se eseguiti seguiranno in allegato: _____

Durante tale ispezione si è accertato quanto segue:

- ☐ Dei luoghi e delle cose sono stati eseguiti rilievi fotografici che sono parte integrante del presente verbale.

All'atto della ispezione erano presenti le seguenti persone: _____

L'ispezione si è conclusa alle ore _____ del _____, e durante le operazioni:

- ☐ non sono stati arrecati danni alle persone od alle cose;
☐ sono stati arrecati i seguenti danni: _____

In merito a quanto sopra riportato il Sig. _____, che era presente, ha chiesto di verbalizzare le seguenti osservazioni: _____

Di quanto sopra attestato, è stato redatto il presente verbale composto da n. _____ pagine, comprensive degli allegati, copia del quale viene rilasciata al Sig. _____.

Fatto, letto e sottoscritto alle ore _____ del _____

La Parte

La persona che ha assistito

I Verbalizzanti

COMUNE DI _____
Provincia di _____

POLIZIA MUNICIPALE

Processo Verbale per l'assunzione di sommarie informazioni
assunte a norma dell'art. 13 della Legge 24 Novembre 1981 n° 689

Viene redatto il presente atto per far risultare che i sottoscritti _____
_____ il giorno _____ alle ore _____ in
località: _____
nel Comune di: _____
hanno assunto sommarie informazioni dal Signor: _____
nato a _____ il _____ e residente in
_____ alla Via _____ n. _____
Tel. _____ identificato mediante documento tipo _____
n. _____ rilasciato da _____ in data _____
verbalizzanti gli hanno manifestato lo scopo del loro intervento e precisamente di voler acquisire
indicazioni sul seguente fatto: _____

_____ del quale il Signor _____ è informato in
qualità di _____ interpellato in merito la persona ha dichiarato: _____

Fatto, letto, chiuso e sottoscritto in data e luogo di cui sopra.

La Parte

I Verbalizzanti

COMUNE DI _____
Provincia di _____

POLIZIA MUNICIPALE

Verb. nr. _____

Reg. Verb. nr. _____

VERBALE DI ACCERTATA VIOLAZIONE AMMINISTRATIVA

Legge 05/08/1981, n. 441

L'anno _____ il giorno _____ del mese _____ alle ore _____
in località _____ via _____
n. _____ Comune di _____ Provincia di _____ noi sottoscritti
Operatori di P.M. abbiamo accertato che il :

TRASGRESSORE

Cognome e nome _____ nato a _____ in
data _____ residente a _____ in via _____
n. _____ identificato con carta d'identità n. _____ rilasciata il _____
da _____ in qualità di _____

OBBLIGATO

IN

SOLIDO

Cognome e nome _____ nato a _____ in
data _____ residente a _____ in via _____
n. _____ identificato con carta d'identità n. _____ rilasciata il _____
da _____ in qualità di titolare dell'esercizio commerciale

VIOLAZIONE

ha violato l'art. _____ del _____, per il seguente motivo:

DICHIARAZIONI

Il trasgressore dichiara: _____

MODALITA' DI ESTINZIONE

Entro 60 gg. dalla contestazione o notificazione della violazione, è ammesso il pagamento in misura ridotta di € _____ per sanzione amministrativa e € _____ // _____ per spese di notifica, presso il Comando di P.M. di _____ sito in via _____ n. _____ o a mezzo di c.c.p. n. _____ intestato al Comando di P.M. di _____.

Entro 30 gg. dalla contestazione o notificazione della violazione, il trasgressore può presentare scritti difensivi alla Camera di Commercio di _____.

Qualora entro i predetti termini non siano stati presentati scritti difensivi e non sia avvenuto il pagamento in misura ridotta, il presente verbale, con la prova delle eseguite contestazioni o notificazioni verrà inviato all'autorità amministrativa competente per le determinazioni di competenza.

Fatto, letto e sottoscritto

Il Trasgressore

Gli Accertatori

COMUNE DI _____
Provincia di _____

POLIZIA MUNICIPALE

PROCESSO VERBALE DI SEQUESTRO AMMINISTRATIVO

disposto ai sensi dell'art. _____ della legge _____ e art. 13 della legge 24/11/1981, n. 689

L'anno _____ il giorno _____ del mese _____ alle ore _____
in località _____ via _____
n. _____ Comune di _____ Provincia di _____ i sottoscritti Agenti /
Ufficiali di P.M. _____
hanno proceduto al sequestro amministrativo di *(descrizione delle cose sequestrate)*

_____ di
proprietà o in possesso di _____
nato a _____ il _____ e residente in _____
alla Via _____ n. _____ identificato a
mezzo di _____ n. _____ rilasciato da _____
in data _____,
perché (descrivere la violazione accertata) _____

Quanto sopra viene posto sotto sequestro ai sensi e nei modi previsti dall'art. 13 della Legge 24/11/1981, n. 689 e dell'art. 3 del DPR 29/07/1982 n. 571 per aver violato l'art. _____ della Legge _____.

Quanto sequestrato è custodito presso _____
oppure è dato in custodia a _____
alla Via _____ n. _____, che è reso edotto degli obblighi inerenti il custode
giudiziale e di quanto previsto dagli artt. 334, 335 del Codice Penale.

Il presente atto verrà trasmesso, entro i termini prescritti, a _____
di _____ al quale l'interessato potrà presentare eventuale opposizione, ai sensi
dell'art. 19 della citata 689/81.

Inoltre a norma dell'art. 4 del D.P.R. n. 571/1982 copia del presente atto viene consegnata al Signor _____
che sottoscrive per ricevuta.

Per quanto sopra, il presente atto, è stato redatto in triplice copia di cui una consegnata all'interessato,
una al custode giudiziale ed una da trattenere agli atti di questo Comando.

Fatto, letto e sottoscritto in data e luogo di cui sopra.

Il Trasgressore

Gli Accertatori

Il Custode Giudiziale

COMUNE DI _____
Provincia di _____

POLIZIA MUNICIPALE

Prot. n. _____

Lì, _____

AL SIG. PROCURATORE DELLA REPUBBLICA
PRESSO IL TRIBUNALE DI ⁽¹⁾

OGGETTO: Comunicazione di reato ai sensi dell'art. 347 del c.p.p. ⁽²⁾

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle
ore _____ i sottoscritti _____, ai
sensi dell'art. 347 c.p.p., comunicano la seguente notizia di reato:

Descrizione sommaria del fatto: _____

Reato ipotizzato: _____

Data di acquisizione della notizia: _____

Data della commissione del fatto: _____

Luogo in cui il fatto è avvenuto: _____

Persone nei cui confronti vengono svolte indagini:

1. Sig. _____ nato a _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n.
_____ identificato con _____ n. _____ rilasciata il
_____ da _____ in
qualità _____.

2. Sig. _____ nato a _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n.
_____ identificato con _____ n. _____ rilasciata il
_____ da _____ in
qualità _____.

Persone che possono riferire circostanze utili ai fini dell'indagine:

1. Sig. _____ nato a _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n.
_____ identificato con _____ n. _____ rilasciata il
_____ da _____ in
qualità _____.

2. Sig. _____ nato a _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n.
_____ identificato con _____ n. _____ rilasciata il
_____ da _____ in
qualità _____.

Altre violazioni accertate: _____.

Fonte di prova: _____.

Attività compiuta ed elementi raccolti: _____.

Gli Ufficiali / Agenti di Polizia Giudiziaria

OSSERVAZIONI E NOTE OPERATIVE

- (1) Indicare l'Autorità giudiziaria competente a ricevere la notizia di reato. Con il decreto legislativo 19 febbraio 1998, n. 51, è stato istituito il giudice unico per i processi di primo grado. Vengono pertanto soppresse le Preture circondariali, le relative sezioni distaccate e gli uffici del pubblico ministero presso le Preture circondariali. Tutti gli atti di polizia giudiziaria dovranno essere pertanto indirizzati alla Procura della Repubblica presso il Tribunale ordinario, anche per i reati attribuiti alla competenza del Giudice di pace.
- (2) La polizia giudiziaria riferisce senza ritardo per iscritto al pubblico ministero gli elementi essenziali del fatto e ogni altro elemento raccolto, indicando le fonti di prova e le attività compiute, delle quali deve trasmettere la relativa documentazione. Se sono stati compiuti atti per i quali è prevista l'assistenza del difensore, come ad esempio un sequestro, indipendentemente dalla necessaria convalida di quest'ultimo, anche per la trasmissione della notizia di reato, resta fermo il termine di 48 ore, decorrente non dalla sua acquisizione, ma dal compimento dell'atto stesso (art. 347, comma 2bis c.p.p.).

13. Normativa

La legislazione orizzontale è quella generale, che si applica a tutte le tipologie di prodotti alimentari. Di seguito è presentato un elenco, indicativo e non esaustivo, delle principali normative orizzontali di riferimento, italiane e comunitarie, in materia di alimenti.

Legge 283/1962 - modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Il Decreto legislativo 193/2007 ha abrogato l'art. 2 della Legge 283/1962, relativo all'obbligo di autorizzazione sanitaria. Le aziende alimentari devono ora registrarsi presso l'Autorità sanitaria, come stabilito dall'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004

Decreto del Presidente della Repubblica 327/1980 - attuazione della Legge 283/1962, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Il Titolo II del Decreto 327/1980, provvedimento tuttora in vigore, applica l'art. 2 della Legge 283/1962, abrogato dal Decreto legislativo 193/2007. In mancanza di una norma ad hoc, gli operatori devono comunque fare riferimento ai Regolamenti europei 852, 853, 854, 882/2004 e successive modifiche ("Pacchetto igiene") elencati di seguito

Regolamento (CE) 178/2002 - principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità per la sicurezza alimentare, indicazione delle procedure nel campo della sicurezza alimentare

Linee guida applicative del Regolamento (CE) 178/2002

Decreto legislativo 190/2006 - disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) 178/2002

Regolamento (UE) 931/2011 - requisiti di rintracciabilità fissati dal Regolamento (CE) 178/2002 per gli alimenti di origine animale

Decreto Legge 158/2012 - Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute

Il DL 158/2012 è stato convertito, con modificazioni, dalla Legge 189/2012. L'art. 8 del DL riporta misure relative alla sicurezza alimentare

Pacchetto igiene

Direttiva 2002/99/CE - regole di polizia sanitaria che regolamentano la produzione, la trasformazione, la distruzione e l'introduzione dei prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo

Regolamento (CE) 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari

Linee guida applicative del Regolamento (CE) 852/2004

Regolamento (CE) 853/2004 - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Linee guida applicative del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (CE) 1662/2006 - modifica del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (CE) 1243/2007 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (CE) 1020/2008 - modifica degli Allegati II e III del Regolamento (CE) 853/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005

Regolamento (CE) 558/2010 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004

Regolamento (UE) 1276/2011 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 - trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano

Regolamento (UE) 16/2012 - modifica dell'Allegato II del Regolamento (CE) 853/2004 riguardo i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale

Regolamento (CE) 854/2004 - norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) 1663/2006 - modifica del Regolamento (CE) 854/2004

Regolamento (CE) 1021/2008 - modifica degli Allegati I, II e III del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005

Regolamento (CE) 505/2010 - modifica del Regolamento (CE) 854/2004

Regolamento (UE) 739/2011 - modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 854/2004

Regolamento (UE) 633/2014 - modifica dei regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004 riguardo la selvaggina

Regolamento (CE) 882/2004 - controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento (CE) 669/2009 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004 in relazione al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di mangimi e alimenti di origine non animale

Il Regolamento 669/2009 prevede (art. 2) aggiornamenti almeno trimestrali in ragione delle informazioni provenienti dal Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, delle relazioni sull'attività dell'Ufficio alimentare e veterinario, delle relazioni e informazioni provenienti dai Paesi terzi, degli scambi di informazioni tra la Commissione, gli Stati membri e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e di valutazioni scientifiche ove appropriato.

Regolamento (UE) 1235/2012 - modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 669/2009

L'Allegato I del Regolamento (CE) 669/2009 è sostituito dall'Allegato del Regolamento (UE) 1235/2012

Regolamento (UE) 718/2014 - modifica dell'allegato I del Regolamento (CE) 669/2009

L'Allegato I del Regolamento (CE) 669/2009 è sostituito dall'Allegato del Regolamento (UE) 718/2014

Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle regioni e Province autonome e delle ASL in materia di igiene degli alimenti e sanità pubblica e veterinaria

Direttiva 2004/41/CE - abrogazione di alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e modifica delle Direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e della Decisione 95/408/CE

Decreto legislativo 193/2007 - attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore

Regolamento (CE) 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) 1441/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) 365/2010 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 per quanto riguarda le enterobatteriacee nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati e *Listeria monocytogenes* nel sale alimentare

Regolamento (UE) 209/2013 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 riguardo i criteri microbiologici applicabili ai germogli e le norme di campionamento per le carcasse di pollame e la carne fresca di pollame

Regolamento (UE) 1019/2013 - modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 2073/2005 riguardo i livelli di istamina nei prodotti della pesca

Regolamento (UE) 217/2014 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005 riguardo la salmonella nelle carcasse di suino

Linee guida applicative del Regolamento n. 2073/2005

Regolamento (CE) 2074/2005 - modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) 854 e 882/2004, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) 853 e 854/2004

Regolamento (CE) 1664/2006 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione

Regolamento (CE) 1244/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni

Regolamento (CE) 1022/2008 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai valori limite di azoto basico volatile

Regolamento (UE) 1079/2013 - disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853 e 854/2004

Regolamento (UE) 218/2014 - modifica degli allegati dei Regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004, e modifica del Regolamento (CE) 2074/2005

Regolamento (CE) 183/2005 e successive modifiche - requisiti per l'igiene dei mangimi

Regolamento (CE) 767/2009 - immissione sul mercato e uso dei mangimi

Organizzazione comune dei mercati agricoli

Regolamento (CE) 1234/2007 - organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico ocm)

Regolamento (CE) 361/2008 - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007

Etichettatura dei prodotti alimentari

Decreto legislativo 109/1992 - attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Decreto legislativo 77/1993 - attuazione della Direttiva 90/496/CEE concernente l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari

Direttiva 2008/100/CE - modifica della Direttiva 90/496/CEE

Decreto legislativo 181/2003 - attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

Decreto legislativo 114/2006 - attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari

Decreto legislativo 178/2007 - disposizioni correttive ed integrative al Decreto legislativo 114/2006, nonché attuazione della Direttiva 2006/142/CE

Regolamento (CE) 1924/2006 e successive modifiche - indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Regolamento (UE) 432/2012 - compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini (il regolamento si applica dal 14 dicembre 2012)

Circolare Ministero Sviluppo Economico 22/07/2010 - etichettatura allergeni

Legge 4/2011 - Disposizioni in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari

Regolamento (UE) 1018/2013 - modifica del Regolamento (UE) 432/2012

D.Lgs. 15/12/2017, n. 231 - Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'art. 5 della legge 12/08/2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015

Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, del 28 maggio 2018, recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

Additivi

Decreto ministeriale 209/1996 - disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE

Regolamento (CE) 1333/2008 e successive modifiche - additivi alimentari

Regolamento (CE) 1334/2008 e successive modifiche - aromi e ingredienti con proprietà aromatizzanti alimentari

Decreto ministeriale 199/2009 - requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari

Regolamento (UE) 1129/2011 - modifica allegato 2 del Regolamento (CE) 1333/2008 (l'all. 2 modificato si applica dal 1 giugno 2013)

Regolamento (UE) 1130/2011 - modifica allegato 3 del Regolamento (CE) 1333/2008

Regolamento (UE) 231/2012 - specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati 2 e 3 del Regolamento (CE) 1333/2008

Regolamento (UE) 232/2012 - modifica allegato 2 del Regolamento (CE) 1333/2008 (il regolamento si applica dal 1 giugno 2013)

Materiali a contatto con gli alimenti

Regolamento (CE) 1935/2004 - materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ed abrogazione delle Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE

Regolamento (CE) 450/2009 - materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento (CE) 10/2011 - materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento (UE) 1282/2011 - modifica del Regolamento (CE) 10/2011

Legislazione verticale

La legislazione verticale è quella specifica per i diversi prodotti alimentari. Di seguito è proposto un elenco, indicativo e non esaustivo, delle principali normative verticali italiane e comunitarie relative ai diversi tipi di alimenti.

Acque

Decreto legislativo 31/2001 - attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano

Carni

Regolamento (CE) 1760/2000 - sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e abrogazione del Regolamento (CE) 890/1997

Regolamento (CE) 1825/2000 - applicazione del Regolamento (CE) 1760/2000

Regolamento (UE) 653/2014 - modifica del Regolamento (CE) 1760/2000

Regolamento (CE) 2160/2003 - controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici negli alimenti

Decreto ministeriale 22/9/2005 - disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria

Regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche - norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichina* nelle carni

Regolamento (CE) 543/2008 - applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le carni di pollame

Regolamento (CE) 566/2008 - applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per la carne ottenuta da bovini di età non superiore a 12 mesi

Decreto ministeriale 08/08/2008 - modalità applicative dei Regolamenti (CE) 1234/2007 e 566/2008

Regolamento (CE) 798/2008 - istituzione di un elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di pollame, e definizione delle condizioni di certificazione veterinaria

Il Regolamento (CE) 798/2008 è soggetto ad aggiornamenti, in occasione di variazioni dell'elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di pollame, nonché definizione delle condizioni di certificazione veterinaria, quali quelli riportati di seguito.

Regolamento (CE) 1291/2008 - approvazione dei programmi di controllo della salmonella ed elenco dei programmi di controllo dell'influenza aviaria in alcuni Paesi terzi, e modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 798/2008

Regolamento (CE) 411/2009 - modifica del Regolamento (CE) 798/2008

Regolamento (CE) 119/2009 - importazione di carni di leporidi selvatici, di alcuni mammiferi selvatici e di conigli di allevamento

Regolamento (CE) 1047/2009 - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 - commercializzazione carni di pollame

Regolamento (CE) 206/2010 e successive modifiche - elenchi di Paesi terzi, territori o loro parti per importazione di animali e carni fresche, e condizioni di certificazione veterinaria

Regolamento (CE) 215/2010 - modifica dell'Allegato I del Regolamento 798/2008 - controllo malattia di Newcastle

Regolamento (CE) 925/2010 - modifica del Regolamento 798/2008 - transito nell'Unione di carni di pollame e prodotti a base di carne di pollame provenienti dalla Russia

Decreto legislativo 202/2011 - disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni dei Reg. (CE) 1234/2007 e 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame

Regolamento (CE) 1239/2012 - modifica del Regolamento 543/2008

Regolamento (UE) 191/2013 - modifica dei Regolamenti 798/2008 e 206/2010, e della Decisione 2000/572/CE, riguardo l'attestato di benessere animale nei certificati veterinari

Regolamento (UE) 636/2014 - Certificati per gli scambi di selvaggina

Cereali e prodotti derivati

Legge 580/1967 - disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari

Decreto del Presidente della Repubblica 187/2001 - revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 146/1994

D.M. 22/7/2005 - disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno

Decreto del Presidente della Repubblica 41/2013 - regolamento recante modifiche al Decreto del Presidente della Repubblica 187/2001 concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari

Integratori alimentari

Decreto legislativo 169/2004 - attuazione della Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari

Latte e prodotti derivati

Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non conforme ai criteri di cui all'All. III Sez. 9 del Reg. (CE) 853/2004, riguardo i tenori di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni (fino al 30 giugno 2013)

Decreto legislativo 175/2011 - attuazione della Direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato totalmente o parzialmente disidratato destinato all'alimentazione umana

Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 10/12/2008 - misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana

Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 12/11/2011 - proroga Ordinanza ministeriale del 10/12/2008 come prorogata e integrata dall'OM del 02/12/2010

Regolamento (CE) 605/2010 - condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e certificazione veterinaria per l'importazione di latte crudo e prodotti a base di latte destinati al consumo umano

Regolamento (UE) 914/2011 - modifica del Regolamento (CE) 605/2010

Decreto Ministeriale 12 dicembre 2012 - informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9 del Decreto Legge 158 del 13 settembre

2012, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito, con modificazioni, dalla Legge 189/2012.

Regolamento (UE) 300/2013 - modifica del Regolamento (CE) 605/2010

Regolamento (UE) 209/2014 - modifica del Regolamento (CE) 605/2010

Miele

Decreto legislativo 179/2004 - attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele

CM 3/2007 - applicazione Decreto legislativo 179/2004

Direttiva 2014/63/UE - modifica della Direttiva 2001/110/CE

Olio

Regolamento (UE) 29/2012 - norme di commercializzazione dell'olio di oliva

Questo Regolamento abroga il Regolamento 1019/2002

Decreto ministeriale 14/11/2003 - disposizione nazionale relativa alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) 1019/2002

Regolamento (CE) 640/2008 - modifica del Regolamento (CEE) 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di sansa e d'oliva ed ai metodi di analisi ad essi attinenti

Legge 9/2013 - norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli d'oliva vergini

Regolamento (UE) 579/2014 - trasporto oli

Organismi geneticamente modificati

Regolamento (CE) 258/1997 - nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari

Decreto legislativo 224/2003 - attuazione della Direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati

Regolamento (CE) 1829/2003 - alimenti e mangimi geneticamente modificati

Regolamento (CE) 1830/2003 - tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché modifica della Direttiva 2001/18/CE

Prodotti a marchio

Regolamento (CE) 509/2006 - specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (abrogato dal Reg. UE 1151/2012)

Regolamento (CE) 510/2006 - protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (abrogato dal Reg. UE 1151/2012)

Regolamento (CE) 1898/2006 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento (CE) 1216/2007 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

Decreto ministeriale - procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) 510/2006

Regolamento (CE) 628/2008 - modifica del Regolamento (CE) 1898/2006 relativo a modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006

Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004

Regolamento (UE) 1151/2012 - Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Il Regolamento (UE) 1151/2012 è stato pubblicato sulla GUUE del 14 dicembre 2012 ed entra in vigore 20 giorni dopo tale data. Tuttavia, l'art. 12 par. 3 e l'art. 23 par. 3 si applicano dal 4 gennaio 2016, a eccezione dei prodotti immessi sul mercato prima di tale data

Il Reg. (UE) 1151/2012 abroga i Reg. (CE) 509/2006 e 510/2006. Tuttavia, l'art. 58 del Reg. (UE) 1151/2012 stabilisce che l'art. 13 del Reg. (CE) 509/2006 continua ad applicarsi per le domande relative ai prodotti che non rientrano nell'ambito di applicazione del Titolo III (Specialità Tradizionali Garantite) del Reg. (UE) 1151/2012 ricevute dalla Commissione prima della data di entrata in vigore del Reg. (UE) 1151/2012 stesso

Regolamento (UE) 664/2014 - modifica del Regolamento (UE) 1151/2012

Integrazione del regolamento (UE) 1151/2012 riguardo i simboli DOP, IGP, STG e riguardo norme sulla provenienza, norme procedurali e norme transitorie supplementari

Regolamento (UE) 668/2014 - applicazione del Regolamento (UE) 1151/2012

Prodotti biologici

Regolamento (CE) 834/2007 - produzione ed etichettatura dei prodotti biologici ed abrogazione del Regolamento (CEE) 2092/1991
Regolamento (CE) 889/2008 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007

Regolamento (CE) 1235/2008 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007 riguardo all'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi

Regolamento (CE) 537/2009 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (CE) 271/2010 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008

Regolamento (CE) 471/2010 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 426/2011 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008 - l'art. 1 di questo regolamento si applica dal 1 luglio 2013

Regolamento (UE) 590/2011 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 344/2011 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008

Regolamento (UE) 1267/2011 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 203/2012 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008

Regolamento (UE) 505/2012 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008

Regolamento (UE) 508/2012 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 751/2012 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Decreto ministeriale 1 febbraio 2012 - attuazione del Regolamento (UE) 426/2011

Decreto Ministeriale 27 dicembre 2012 - disposizioni transitorie al Decreto Ministeriale 1 febbraio 2012

Decreto ministeriale 28 marzo 2013 - differimento del termine contenuto nel DM 27 dicembre 2012 per l'attuazione del Regolamento (UE) 426/2011 e della gestione informatizzata delle attività con metodo biologico ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007. Il Decreto differisce il termine al 10 maggio 2013

Decreto ministeriale 9 agosto 2012 - attuazione del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 125/2013 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 586/2013 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Regolamento (UE) 392/2013 - modifica del Regolamento (CE) 889/2008

Regolamento (UE) 442/2014 - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008

Prodotti della pesca

Regolamento (CE) 2406/1996 - norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca

Regolamento (UE) 1379/2013 - organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Il Regolamento 1379/2013 si applica dal 1 gennaio 2014. Tuttavia il Capo IV e l'art. 45 si applicano dal 13 dicembre 2014. Inoltre, il Regolamento 1379/2013 abroga il Regolamento 104/2000, ad eccezione dell'art. 4 che rimane in vigore fino al 31 dicembre 2014

Direttiva 2006/88/CE - condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie

Decreto legislativo 148/2008 - applicazione della Direttiva 2006/88/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie

Regolamento (CE) 1250/2008 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo alle condizioni di certificazione per l'importazione di prodotti della pesca, molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano

Regolamento (CE) 1251/2008 - modalità di esecuzione della Direttiva 2006/88/CE

Regolamento (CE) 346/2010 - modifica del Regolamento (CE) 1251/2008

Regolamento (CE) 15/2011 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi

Regolamento (UE) 809/2011 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo la documentazione di accompagnamento dei prodotti della pesca congelati importati direttamente da una nave frigorifero (si applica dal 1 aprile 2012)

Regolamento (UE) 1012/2012 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 e del Regolamento (CE) 1251/2008 riguardo l'elenco delle specie vettrici, le condizioni di polizia sanitaria e le condizioni di certificazione concernenti la sindrome ulcerativa epizootica e riguardo l'inserimento della Thailandia nell'elenco dei Paesi terzi da cui sono autorizzate le importazioni di determinati pesci e prodotti della pesca verso l'Unione Europea

Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria

Linee guida per l'applicazione dei Reg. (CE) 853/2004 e 854/2004 nel settore dei molluschi bivalvi

Prodotti ortofrutticoli

Regolamento (UE) 543/2011 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati

Questo Regolamento abroga il Regolamento (CE) 1580/2007. L'art. 134 del regolamento 1580/2007 è rimasto valido fino al 31 agosto 2011, per limitare gli effetti dell'abolizione del regime dei titoli d'importazione per le mele sui flussi commerciali

Regolamento (UE) 1333/2011 - norme di commercializzazione per le banane, norme per il controllo del rispetto di tali norme di commercializzazione e requisiti relativi al settore delle notificazioni nel settore della banana

Regolamento (UE) 302/2012 - modifica Regolamento (CE) 543/2011

Regolamento (UE) 701/2012 - modifica Regolamento (CE) 543/2011

Regolamento (UE) 543/2013 - modifica e rettifica Regolamento (CE) 543/2011

Prodotti per una alimentazione particolare

Decreto legislativo 111/1992 - attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare

Direttiva 2006/125/CE - alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

Direttiva 2006/141/CE - alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento e abrogazione della Direttiva 1999/21/CE

Direttiva 2009/39/CE - prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare e abrogazione della Direttiva 89/398/CEE

Prodotti surgelati

Decreto legislativo 110/1992 - attuazione della Direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

Uova e ovoprodotti

Regolamento (CE) 1237/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2160/2003 e della Decisione 2006/696/CE per quanto concerne l'immissione in commercio di uova provenienti da branchi di galline ovaiole contaminati da salmonella

Regolamento (CE) 589/2008 e successive modifiche - applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le uova

Vini e aceti, alcolici

Legge 1354/1962 - disciplina igienico-sanitaria della produzione e del commercio della birra

Regolamento (CE) 110/2008 - definizione, designazione, presentazione, etichettatura e protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e abrogazione del Regolamento (CEE) 1576/89

Regolamento (CE) 491/2009 - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli. Questo provvedimento abroga (salvo il Par. 2) il Regolamento (CE) 479/2008.

Regolamento (CE) 606/2009 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 479/2008

Regolamento (CE) 607/2009 e successive modifiche - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 479/2008

Legge 82/2006 - disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino

LIBRO SECONDO - DEI DELITTI IN PARTICOLARE

TITOLO VI

Dei delitti contro l'incolumità pubblica

Capo II - Dei delitti di comune pericolo mediante frode

Art. 438. Epidemia

Chiunque cagiona un'epidemia mediante la diffusione di germi patogeni è punito con l'ergastolo. Se dal fatto deriva la morte di più persone, si applica la pena di morte. (1)

(1) La pena di morte per i delitti previsti dal codice penale è stata abolita dall'art. 1 del D.Lgs.Lgt. 10 agosto 1944, n. 224.

Art. 439. Avvelenamento di acque o di sostanze alimentari

Chiunque avvelena acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, 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)

(1) La pena di morte per i delitti previsti dal codice penale è stata abolita dall'art. 1 del D.Lgs.Lgt. 10 agosto 1944, n. 224.

Art. 440. Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari

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

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

La pena è aumentata se sono adulterate o contraffatte sostanze medicinali.

Art. 441. Adulterazione o contraffazione di altre cose in danno della pubblica salute

Chiunque adultera o contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, cose destinate al commercio, diverse da quelle indicate nell'articolo precedente, è punito con la reclusione da uno a cinque anni o con la multa non inferiore a euro 309.

Art. 442. Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate

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.

Art. 443. Commercio o somministrazione di medicinali guasti

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio o somministra medicinali guasti o imperfetti è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 103.

Art. 444. 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. 445. Somministrazione di medicinali in modo pericoloso per la salute pubblica

Chiunque, esercitando, anche abusivamente, il commercio di sostanze medicinali, le somministra in specie, qualità o quantità non corrispondente alle ordinazioni mediche, o diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito con la reclusione da sei mesi a due anni e con la multa da euro 103 a euro 1.032.

Art. 446. Confisca obbligatoria

In caso di condanna per taluno dei delitti previsti negli articoli 439, 440, 441 e 442, se dal fatto è derivata la morte o la lesione grave o gravissima di una persona, la confisca delle cose indicate nel primo comma dell'articolo 240 è obbligatoria.

Art. 447. Agevolazione dolosa dell'uso di sostanze stupefacenti (1)

Chiunque, senza essere concorso nel delitto previsto dall'articolo precedente, adibisce o lascia che sia adibito un locale, pubblico o privato, a convegno di persone che vi accedano per darsi all'uso di sostanze stupefacenti, è punito con la reclusione da sei mesi a due anni e con la multa da lire ventimila a quattrocentomila.

Si applica la reclusione fino a sei mesi o la multa da lire quarantamila a duecentomila a chi accede nei detti locali per darsi all'uso di sostanze stupefacenti.”

(1) E' stato abrogato dall'art. 110 della L. 22 dicembre 1975, n. 685.

Art. 448. Pene accessorie

La condanna per taluno dei delitti previsti da questo capo importa la pubblicazione della sentenza.

La condanna per taluno dei delitti previsti dagli articoli 439, 440, 441 e 442 importa l'interdizione da cinque a dieci anni dalla professione, arte, industria, commercio o mestiere nonché l'interdizione dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese per lo stesso periodo. La condanna comporta altresì la pubblicazione della sentenza su almeno due quotidiani a diffusione nazionale.

LIBRO SECONDO - DEI DELITTI IN PARTICOLARE - TITOLO VIII
Dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio

Capo II - Dei delitti contro l'industria e il commercio**Art. 513. Turbata libertà dell'industria o del commercio**

Chiunque adopera violenza sulle cose ovvero mezzi fraudolenti per impedire o turbare l'esercizio di un'industria o di un commercio è punito, a querela della persona offesa, se il fatto non costituisce un più grave reato, con la reclusione fino a due anni e con la multa da euro 103 a euro 1.032.

Art. 513-bis. Illecita concorrenza con minaccia o violenza

Chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale o comunque produttiva, compie atti di concorrenza con violenza o minaccia è punito con la reclusione da due a sei anni.

La pena è aumentata se gli atti di concorrenza riguardano un'attività finanziata in tutto o in parte ed in qualsiasi modo dallo Stato o da altri enti pubblici.

Art. 514. Frodi contro le industrie nazionali

Chiunque, ponendo in vendita o mettendo altrimenti in circolazione, sui mercati nazionali o esteri, prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi contraffatti o alterati, cagiona un nocumento all'industria nazionale è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa non inferiore a euro 516.

Se per i marchi o segni distintivi sono state osservate le norme delle leggi interne o delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà industriale, la pena è aumentata e non si applicano le disposizioni degli articoli 473 e 474.

Art. 515. 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.

Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103.

Art. 516. Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine

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

Art. 517. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci

Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni (1) o con la multa fino a ventimila euro. (2)

(1) Parole introdotte dall'art. 15, comma 1, lett. d), della L. 23 luglio 2009, n. 99.

(2) Parole così sostituite dall'art. 1, comma 10, del D.L. 14 marzo 2005, n. 35, convertito con modificazioni nella L. 14 maggio 2005, n. 80.

Art. 517-bis. Circostanza aggravante

Le pene stabilite dagli articoli 515, 516 e 517 sono aumentate se i fatti da essi previsti hanno ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.

Negli stessi casi, il giudice, nel pronunciare condanna, può disporre, se il fatto è di particolare gravità o in caso di recidiva specifica, la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio in cui il fatto è stato commesso da un minimo di cinque giorni ad un massimo di tre mesi, ovvero la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente lo svolgimento dell'attività commerciale nello stabilimento o nell'esercizio stesso.

Art. 517-ter. Fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (1)

Salva l'applicazione degli articoli 473 e 474 chiunque, potendo conoscere dell'esistenza del titolo di proprietà industriale, fabbrica o adopera industrialmente oggetti o altri beni realizzati usurpando un titolo di proprietà industriale o in violazione dello stesso è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000.

Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i beni di cui al primo comma.

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474 bis, 474 ter, secondo comma, e 517 bis, secondo comma.

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili sempre che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale.

(1) Articolo aggiunto dall'art. 15, comma 1, lett. e), della L. 23 luglio 2009, n. 99.

Art. 517-quater. Contraffazione di indicazioni geografiche denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (1)

Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000.

Alla stessa pena soggiace chi, al fine, di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474 bis, 474 ter, secondo comma, e 517 bis, secondo comma.

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali in materia di tutela delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.

(1) Articolo aggiunto dall'art. 15, comma 1, lett. e) della L. 23 luglio 2009, n. 99.

Art. 517-quinquies. Circostanza attenuante (1)

Le pene previste dagli articoli 517 ter e 517 quater sono diminuite dalla metà a due terzi nei confronti del colpevole che si adopera per aiutare concretamente l'autorità di polizia o l'autorità giudiziaria nell'azione di contrasto dei delitti di cui ai predetti articoli 517 ter e 517 quater, nonché nella raccolta di elementi decisivi per la ricostruzione dei fatti e per l'individuazione degli strumenti occorrenti per la commissione dei delitti medesimi o dei profitti da essi derivanti.

(1) Articolo aggiunto dall'art. 15, comma 1, lett. e), della L. 23 luglio 2009, n. 99.



14. Giurisprudenza

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 15/01/2020, n. 9357

In tema di vendita di prodotti industriali con segni mendaci, integra il reato previsto dall'art. 517 cod. pen., in relazione all'art. 4, comma 49, della legge 24 dicembre del 2003, n. 350, la messa in circolazione di una bevanda, da comporre ad opera del consumatore, evocativa del gusto di un vino "doc" italiano, nel caso in cui il mosto fornito dal venditore non provenga da vitigni italiani, diversamente da quanto desumibile dalla confezione.

(Fattispecie relativa alla messa in commercio di "wine kit", contenenti mosto, tappi ed etichette, recanti nella confezione le indicazioni di vini italiani a denominazione di origine protetta, la denominazione "vini italiani" e le effigi della bandiera italiana e del Colosseo).

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 15/11/2019, n. 15202

Integra il reato di detenzione per la vendita di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione di cui all'art. 5, comma primo, lett. b), legge 30 aprile 1962, n. 283, la materiale disponibilità di prodotto ittico in fase di scongelamento da parte di un operatore commerciale grossista per conto di altri commercianti, che ne abbiano già concluso l'acquisto per la successiva immissione al consumo attraverso la vendita al dettaglio.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 26/09/2019, n. 50783

In tema di delitti contro l'industria ed il commercio, la mancata consegna da parte di colui che pone in vendita prodotti che recano il marchio CE, nel corso di un controllo, della documentazione che attesta la regolarità dell'apposizione di tale marchio, integrando l'omissione di una condotta richiesta agli operatori economici, costituisce un comportamento significativo, in assenza di elementi contrari, della irregolarità dell'apposizione, non comportando un'inammissibile inversione dell'onere della prova della sussistenza del reato di tentativo di frode nell'esercizio del commercio di cui all'art. 515 cod. pen.

(In motivazione, la Corte ha precisato che la disciplina del marchio CE - che attesta che il prodotto rispetta i requisiti previsti dall'UE in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente - è prevista dal Regolamento n. 765 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 e dalla decisione n. 768 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 da cui emerge, tra l'altro, che i distributori devono poter dimostrare che hanno agito con la dovuta diligenza, verificando la regolarità del suddetto marchio, e devono essere in grado di assistere le autorità nazionali nel reperire la necessaria documentazione dimostrativa).

(Rigetta in parte, CORTE APPELLO ROMA, 11/02/2019)

Tribunale Campobasso Sentenza 19/07/2019

In tema di frode nell'esercizio del commercio, la consumazione del reato coincide con la consegna materiale della merce all'acquirente, essendo sufficiente l'accertamento della destinazione alla vendita di un prodotto diverso per origine, provenienza, qualità o quantità da quelle dichiarate o pattuite.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 05/06/2019, n. 31317

Non viola il principio di correlazione con l'imputazione la condanna per il reato di detenzione per il commercio di alimenti in cattivo stato di conservazione ex art. 5, comma primo, lett. b), legge 30 aprile 1962, n. 283, a fronte della contestazione della detenzione per la vendita di prodotti alimentari scaduti o privi di etichettatura e, comunque, dei necessari requisiti igienico-sanitari, qualificata come frode in commercio, nel caso in cui non sia stata accertata l'idoneità ad indurre in errore la clientela, non determinandosi, in tale ipotesi, l'immutazione del fatto storico inizialmente descritto nel capo di imputazione, che resta identificabile in quello ritenuto in sentenza, ma solo della sua qualificazione giuridica, stante il rapporto di continenza tra la condotta contestata e quella ritenuta.

Tribunale Ascoli Piceno Sentenza 04/06/2019

La configurabilità del tentativo di frode in commercio non richiede la necessaria sussistenza di una contrattazione finalizzata alla vendita, essendo sufficiente l'accertamento della destinazione alla vendita di un prodotto diverso per origine, provenienza qualità o quantità, rispetto a quanto dichiarato o pattuito. Il delitto ex art. 515 c.p. è, invece, consumato con la consegna materiale della merce all'acquirente.

Corte d'Appello Roma Sez. II Sentenza 02/04/2019

In tema di responsabilità penale, integra il reato di frode in commercio la mera disponibilità, nella cucina di un ristorante, di alimenti surgelati, non indicati come tali nel menu, indipendentemente dall'inizio di una concreta contrattazione con il singolo avventore.

Cassazione Penale, Sez. III, 06/02/2019, n. 25040

Integra il reato di cui al combinato disposto degli artt. 140 e 98 D.Lgs. 230/95 la produzione e commercializzazione di alimenti (cosce di rane surgelate sottoposte a trattamento con raggi ionizzanti) cui siano state aggiunte materie radioattive ed esulanti dai prodotti alimentari ammessi al trattamento di cui all'art. 3 e all. IV D.Lgs. 94/01; la stessa condotta integra anche il delitto di frode in commercio, trattandosi di alimenti di qualità differente rispetto a quanto dichiarato.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 14/12/2018, n. 17686

Integra il reato di tentativo di frode nell'esercizio del commercio l'apposizione, su beni destinati alla vendita, del marchio contraffatto CE, poiché questo garantisce non solo la provenienza del bene dall'Europa, ma anche la sussistenza dei requisiti aprioristicamente standardizzati dalla normativa comunitaria, che possono essere scelti dall'acquirente in ragione della loro origine e provenienza controllata alla fonte. (In motivazione, la Corte ha evidenziato l'irrilevanza dell'accertamento in concreto delle caratteristiche del prodotto destinato alla vendita, che potrebbero anche essere superiori a quelle dichiarate, rilevando esclusivamente la lesione dell'ordine economico e della regolarità del commercio operata dalla diffusione di beni differenti da quelli dichiarati).

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 04/12/2018, n. 14017

Il delitto di frode in commercio, incriminando la consegna all'acquirente di un "aliud pro alio" o di una cosa diversa da quella dichiarata o pattuita, tutela la lealtà e la correttezza negli scambi commerciali, ma non la liceità del commercio del prodotto destinato alla vendita. (Fattispecie in cui la Corte ha escluso che la commercializzazione di fiori di canapa, tisane e altre infiorescenze, quali prodotti succedanei al tabacco, etichettati come "prodotto ad uso tecnico" e "non idonei al consumo alimentare", integrasse il reato di cui all'art. 515 cod. pen., trattandosi di una indicazione non fuorviante rispetto alla destinazione dei beni venduti, poiché non contenente alcun esplicito riferimento a uno specifico fine legittimo o richiesto nel mercato di tali prodotti).

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 3/11/2018, n. 56105

Integra il tentativo di frode in commercio la detenzione di alimenti congelati o surgelati all'interno di un ristorante, senza che nella lista delle vivande sia indicata tale caratteristica.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 12/06/2018, n. 43622

In tema di delitti contro l'industria ed il commercio, l'esposizione per la vendita al pubblico di giocattoli con un marchio CE, acronimo di China Export, differente da quello CE (Comunità Europea) per la sola impercettibile diversa distanza tra le due lettere, integra il tentativo del reato di frode nell'esercizio del commercio di cui all'art. 515 cod. pen., in quanto la marcatura europea non solo consente la libera circolazione del prodotto nel mercato comunitario, ma, attestando la conformità del bene agli standard europei, costituisce anche una garanzia della qualità e della sicurezza di ciò che si acquista.

T.A.R. Lazio Roma Sez. III ter, 25/10/2018, n. 10358

L'olio di cottura rigenerato altro non è che un'ulteriore trasformazione dell'olio naturale che si produce a seguito di cottura a fini alimentari; in altri termini nel riscontrare l'esistenza di una fase di trasformazione non ci si può limitare a considerare solo l'ultimo passaggio - la cottura appunto - ma si deve estendere la valutazione alla consistenza originaria; pertanto l'olio di cottura, in quanto sostanza proveniente da un bioliquido come l'olio vegetale, resta un bioliquido, in quanto conserva le caratteristiche di combustibile liquido, sia pure se assoggettato ad un ulteriore processo di trasformazione. Una diversa interpretazione condurrebbe ad effetti paradossali in quanto differenzierebbe, ai sensi della vigente normativa, il trattamento tra l'utilizzo di olio naturale, da considerarsi come biocombustibile liquido, e olio da cucina esausto, che pur sempre liquido, potrebbe accedere alla tariffa più alta prevista per le biomasse.

Tribunale Udine Sentenza 11/04/2018

E' imputabile per il reato p. e p. dall'art. 5, lett. b) e 6 della legge n. 283 del 1962, il prevenuto che deteneva per la vendita, presso il proprio esercizio pubblico, sostanze alimentare in cattivo stato di conservazione. La contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. b) della legge n. 283 del 1962 è configurabile anche nel caso in cui i prodotti siano conservati in modo promiscuo, perché riposti alla rinfusa ovvero a contatto con generi diversi o con scarti di lavorazione, in quanto detta modalità estrinseca di conservazione è inidonea a garantire che i singoli alimenti mantengano inalterate le relative caratteristiche tipologiche.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 21/02/2018, n. 38793

In tema di frode in commercio, un sistema d'informazione secondo cui il personale di sala di un ristorante è addestrato per offrire al cliente tutte le delucidazioni del caso (nella specie, il menù recava, sulla prima ed ultima pagina, l'espressione "Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate") non è sufficiente a garantire una puntuale informazione sulle qualità del prodotto venduto, in particolare sull'origine fresca, congelata o surgelata dello stesso, posto che l'iniziativa conoscitiva non deve essere presa dal cliente.

Tribunale Bari, Sez. I, 04/07/2017

In tema di reato ai sensi e per gli effetti della legge 30 aprile 1962, n. 283 sussiste l'elemento oggettivo del reato nella circostanza in cui un soggetto nella sua qualità di amministratore unico di una società abbia venduto un prodotto qualitativamente diverso da quello pattuito con gli acquirenti.

Cassazione Penale, Sez. III, 04/04/2017, n. 37436

Non integra il reato di cui all'art. 5, comma primo, lett. d), legge 30 aprile 1962, n. 283, la presenza di cariche microbiche superiori ai limiti consentiti in sostanza alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ma realizza fattispecie prevista dalla lett. c) della norma citata, per la cui configurabilità non è sufficiente un'analisi qualitativa del prodotto, essendo necessario l'accertamento del superamento dei previsti limiti di tolleranza.

Tribunale di Aosta – Sezione penale - Sentenza 30 giugno 2016 n. 345

E' reato la vendita prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione - Non si esige per la sua configurabilità un previo accertamento sulla commestibilità dell'alimento, né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore, ben potendo assumere rilievo penale le sole modalità estrinseche di conservazione del prodotto.

Corte giustizia Unione Europea, Sez. IX, 04/06/2015, n. 195/14

L'etichettatura di un prodotto alimentare e le relative modalità di realizzazione non devono suggerire, tramite l'aspetto, la descrizione o la particolare rappresentazione grafica, che un ingrediente sia presente nel prodotto, quando invece esso è assente, e tale assenza emerga solo dall'elenco degli ingredienti riportato sulla confezione.

Cassazione Penale, Sez. III, 04/11/2014, n. 7383

In materia di alimenti, l'esimente speciale di cui all'art. 19 della legge 30 aprile 1962, n. 283 - secondo cui le sanzioni ivi previste non si applicano nei confronti di chi immette in commercio prodotti in confezioni originali, quando la non corrispondenza alle prescrizioni 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 che l'involucro originale non presenti segni di alterazione - non opera quando il prodotto alimentare provenga da un produttore straniero, poiché, non essendovi la certezza del rispetto delle prescrizioni imposte dalla legge italiana per prevenire il pericolo di frode o di danno alla salute del consumatore, il distributore ha l'obbligo di verificare la conformità del prodotto, anche importato in confezioni originali, mediante controlli tali da garantirne la qualità. (Annulla con rinvio, Trib. Brindisi, 10/10/2013)

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 12.09.2013 n. 37380

Secondo la Corte, "l'accertamento dello stato di conservazione di alimenti detenuti per la vendita, non richiede né un'analisi di laboratorio né una perizia, in quanto il giudice di merito può ugualmente pervenire a tale risultato attraverso altri elementi di prova, quali le testimonianze di soggetti addetti alla vigilanza, quando lo stato di cattiva conservazione sia palese e quindi rilevabile da una semplice ispezione".

Tali argomenti sono stati ritenuti sufficienti a superare anche la deposizione in senso contrario del testimone della difesa e il contenuto dell'elaborato dallo stesso prodotto. La Corte, infine, ha ritenuto non sufficientemente dimostrata la presenza di un responsabile designato del punto vendita e di tre responsabili di reparto addetti al posizionamento dei singoli prodotti, e ha pertanto ritenuto l'imputato responsabile del reato in quanto amministratore delegato e rappresentante legale della società proprietaria del supermercato. A suo carico, spiega la Corte, sussiste infatti "l'obbligo di fornire strutture e mezzi adeguati per la corretta gestione degli esercizi commerciali e un generale dovere di organizzazione e controllo degli stessi", tanto che, in assenza di deleghe, è a lui che "devono imputarsi le conseguenze di condotte, quali la corretta conservazione degli alimenti offerti in vendita, che non esulano dalla sua sfera di attribuzioni".

Cassazione Penale, Sez. III Sent., 23/10/2014, n. 3378

Non integra il reato di cui all'art. 5, lett. b), L. 30 aprile 1962, n. 283, la detenzione di alimenti acquistati freschi per la somministrazione e successivamente sottoposti dal detentore a procedimento di surgelazione in prossimità della loro scadenza, purché tale operazione sia avvenuta con modalità tali da non garantire la corretta conservazione del prodotto. (In motivazione, la Corte ha osservato che l'ambito di applicazione dell'art. 3 D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 - secondo il quale l'operazione di surgelamento deve essere effettuata "senza indugio" ed osservando le modalità normativamente descritte - è circoscritto ai soli alimenti sottoposti a procedimento di surgelazione e commercializzati come tali e non agli alimenti venduti freschi e poi surgelati dal detentore prima della loro somministrazione). (Annulla con rinvio, App. Milano, 09/10/2013)

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 10.02.2014 n. 6108

E' punibile con l'ammenda il commerciante che vende la sua merce all'aperto. Sussiste il rischio multa per chi espone la frutta. Esporre la frutta sul banco all'aperto è un reato punibile con l'ammenda. invero

è stata messa "fuori legge" l'abitudine più che consolidata, a qualunque latitudine, di vendere frutta e verdura mettendola in mostra su un carrettino o sulle cassette all'esterno del negozio.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 05.11.2013 n. 44643

Risponde penalmente per frode in commercio il ristoratore che non indica nel menù gli alimenti congelati utilizzati in cucina, essendo del tutto irrilevante l'inizio di una effettiva contrattazione con i clienti.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 25.07.2012 n. 30425

Assolto un commerciante che aveva posto in vendita dei prodotti oltre la data di scadenza ed era stato rinviato a giudizio per il reato di cui all'art. 5 lettera b) della legge 283/62, per alimenti in cattivo stato di conservazione. Di fatto l'organo giudicante ha ribadito che non basta che un prodotto sia venduto oltre la data di scadenza per determinare che lo stesso sia in cattivo stato di conservazione ma sono necessari altri elementi che determinino la realizzazione del comportamento criminoso da parte del rivenditore. Giova ricordare che tale reato rientra tra i così detti reati di pericolo ovvero per il quale accertamento non sia necessario il verificarsi dell'alterazione dei prodotti (peraltro prevista dall'art. 5 lettera d) della Legge 283/62) ma unicamente che gli alimenti siano stati trattati in modo da creare un pericolo reale ed effettivo per gli stessi, tra i quali non è sicuramente sufficiente il mero accertamento delle scadenze dei prodotti alimentari.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 09.03.2011 n. 9276

Integra l'ipotesi delittuosa di reato di frode in commercio anche la mera esposizione sul banco vendita - come è accaduto nel caso di specie - di prodotti con segni mendaci, indipendentemente dal contatto con la clientela. Uno dei dati qualificanti la condotta penalmente rilevante in parola, infatti, è dato proprio dalla diversa etichettatura della data di scadenza rispetto a quella originaria, che implica la messa in vendita di aliud pro alio, non essendo necessaria l'effettiva messa in vendita del prodotto ed essendo indicativa in tal senso la destinazione alla vendita del prodotto diverso per origine provenienza o quantità o qualità rispetto a quelle dichiarate o convenute, mentre non appare necessario l'inizio di una concreta contrattazione tra il cliente e l'esercente.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 27.06.2005 n. 24190

È configurabile il tentativo di frode nell'esercizio del commercio, ex artt. 56 e 515 c.p., e si verifica quando l'alienante compie atti idonei diretti in modo non equivoco a consegnare all'acquirente una cosa per un'altra ovvero una cosa, per origine, qualità o quantità diversa da quella pattuita o dichiarata. Può costituire il tentativo del delitto di frode in commercio anche il semplice fatto di non indicare nella lista delle vivande poste sui tavoli di un ristorante che determinati prodotti sono congelati, perché il ristorante ha l'obbligo di dichiarare la qualità della merce offerta ai consumatori. Il problema interpretativo era già stato risolto in passato dalla stessa Suprema Corte, sez. III, con la pronuncia 25 ottobre 2000, Morici, con cui era stato affermato il principio che se il prodotto viene esposto sui banchi dell'esercizio o comunque offerto al pubblico, la condotta posta in essere dall'esercente l'attività commerciale è idonea ad integrare il tentativo perché dimostra l'intenzione di vendere proprio quel prodotto.

La lista delle vivande consegnata agli avventori o sistemata sui tavoli di un ristorante equivale ad una proposta contrattuale nei confronti dei potenziali clienti e manifesta l'intenzione del ristoratore di offrire i prodotti indicati nella lista; con la conseguenza che, se si ritiene che l'indicazione dei prodotti in un menu è una forma di proposta contrattuale (che si deve ispirare a criteri di trasparenza), allora, la suddetta proposta contrattuale che abbia indicato qualità del prodotto diverse da quelle effettive integra il reato di tentata frode nell'esercizio del commercio, perché la stessa proposta non veritiera sarebbe un atto diretto in modo non equivoco a commettere il delitto di cui all'art. 515 c.p. (vi sarebbe, cioè, un'idoneità ingannatoria strumentale alla realizzazione del reato).

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 22.02.2002 n. 15491

In materia alimentare, la conservazione di bottiglie di acqua minerale in contenitore PET all'aperto ed esposto al sole configura la contravvenzione prevista dalla Legge 30 aprile 1962 n. 283, art. 5, lett. b), che vieta l'impiego nella produzione, la vendita, la detenzione per la vendita, la somministrazione, o comunque la distribuzione per il consumo, di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, atteso che l'esposizione, anche parziale di prodotti destinati al consumo umano alle condizioni atmosferiche esterne, tra cui l'impatto con i raggi solari, può costituire potenziale pericolo per la salute dei consumatori, in quanto sono possibili fenomeni chimici di alterazione dei contenitori e di conseguenza del loro contenuto.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 05.06.1998 n. 8662

Configura il reato di cui all'art. 516 c.p., vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, la vendita come carne fresca di puro suino contenente anche carne bovina, atteso che per sostanza alimentare non genuina deve intendersi anche quella che non contiene le sostanze ed i quantitativi previsti (Cassazione Penale, sezione III, sentenza 1 ottobre 2004, n. 38671) e sostanze non genuine sono quelle contraffatte o alterate, ossia quelle prodotte con sostanze diverse da quelle di norma utilizzate oppure quelle modificate nella loro composizione chimica o nelle proprie caratteristiche strutturali. Pertanto, si deve intendere non genuina la sostanza adulterata o contraffatta, ossia il prodotto alimentare, che, in base ad un criterio fisico-chimico, nel subire modificazioni ad opera dell'uomo, sia stato sottoposto a commistione con sostanze estranee alla sua composizione naturale, oppure sia stato depauperato di alcuni o tutti i principi nutritivi che lo caratterizzano. Più in particolare, la cd. "genuinità" deve essere intesa, invece, sotto un profilo formale-legale, come il rispetto di specifiche prescrizioni legislative che sono idonee a qualificare un certo alimento. Inoltre, in questa fattispecie penale incriminatrice il tentativo non è ammissibile ed il delitto si consuma nel momento stesso in cui l'attività di commercio prende inizio ed avvio piuttosto che nel momento della trattativa con gli avventori e gli acquirenti. La Suprema Corte, ha stabilito che tale delitto deve ritenersi sussistente solo qualora venga concretamente dimostrato che la singola merce (sostanza alimentare) abbia perso le sue qualità specifiche, atteso che il superamento della data di scadenza dei prodotti alimentari non implica necessariamente la perdita di genuinità degli stessi (Cassazione penale, sezioni unite, sentenza 21 dicembre 2000, n. 28). Per sostanza alimentare si intende qualsiasi materia, solida, liquida o gassosa, destinata alla alimentazione, cioè al nutrimento corporale. Perciò, senza violare il principio di cui all'art. 1 c.p., e senza ricorrere ad alcuna interpretazione estensiva o analogica, deve affermarsi che il reato di cui all'art. 516 c.p. ha per oggetto materiale non solo le sostanze alimentari solide, ma anche quelle liquide, come le bevande.

Cassazione Penale, Sez. III, Sentenza 19.09.1997 n. 9229

In materia di alimenti, perché ricorra il cattivo stato di conservazione - elemento costitutivo del reato contravvenzionale di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5 - non occorre che la sostanza alimentare risulti alterata. E' sufficiente che nelle modalità di conservazione del prodotto (sistemi di confezionamento, luogo di conservazione, esposizione all'aria o al sole, stivaggio, trasporto, etc.) non vengano osservate le precauzioni igienico-sanitarie dirette ad evitare che il prodotto stesso possa subire una alterazione che ne comprometta la genuinità o commestibilità, precauzioni che possono essere prescritte da leggi o regolamenti o che possono trovare la loro fonte in regole di comune esperienza; ne consegue che l'inosservanza delle speciali precauzioni dettate dal D.M. 20 gennaio 1927, art. 47, in ordine alla conservazione dell'acqua minerale - norma tuttora in vigore perché non abrogata, né espressamente né implicitamente, dal D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105 o dal D.M. 12 novembre 1992, n. 542 - determina la sussistenza del suddetto reato. (Nella fattispecie, è stato ritenuto configurabile il reato in questione in relazione alla detenzione, per la vendita, di bottiglie di acqua minerale depositate in luogo esposto al sole).

15. Bibliografia

Spaziani Domenico - Cipriani G. – Pignatelli A., Sicurezza Alimentare e Piano HACCP, Buffetti Editore

De Filippo Maria Pina - Setini Andrea, Igiene alimentare e HACCP, Maggioli Editore

Gilardi G. - D'Angeli A. - Gilardi B. – Iodice P., Controlli ispettivi nel settore alimentare

Correra Carlo - Correra Corinna, Sicurezza Alimentare – Diritti e Doveri delle Aziende Sottoposte al Controllo Ufficiale, Tecniche Nuove Editore

Nuciari Piero, I controlli negli esercizi commerciali, La Feltrinelli Editore

Elena Fiore, Prontuario di Polizia Amministrativa, Maggioli Editore

Lionello Rizzatti - Egidio Rizzatti - Daniele Rizzatti, Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori, Il Sole 24 Ore Editore

Andrea Vitale, Manuale di legislazione alimentare, Franco Angeli Editore

Wikipedia, enciclopedia online

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e Turismo