



**LE GIORNATE
DELLA POLIZIA
LOCALE**

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

RICCIONE 2007
19-22 SETTEMBRE PALAZZO DEL TURISMO

**ASPETTI DEL CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
NELLA RISTORAZIONE**

Marco De Vita,
Ufficiale-dirigente Corpo P.M. Torino

SPECIALE COMMERCIO – POLIZIA AMM.VA – TUTELA DEL CONSUMATORE
Giovedì 20 Settembre, pomeriggio

PARTE I. INQUADRAMENTO DELLA MATERIA.

La prima disciplina sistematica in materia di salubrità degli alimenti e bevande è contenuta nel vigente Codice penale che analizza tale problematica nel Libro I, sia al titolo VI, capo II, “*Dei delitti di comune pericolo mediante frode*”, sia al titolo VIII, capo II, “*Dei delitti contro l’industria e il commercio*”, oltre che, in via incidentale, in altre norme.

Normativa speciale di particolare rilevanza è, invece, contenuta nel Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e, soprattutto, nella legge 30 aprile 1962, n. 283, recante “*Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*” e dal relativo regolamento d’esecuzione, approvato dal d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Ai fini dell’inquadramento della materia, che risulta essere fra le più complesse, occorre oggi aggiungere la legislazione comunitaria che integra (e spesso sostituisce) la normativa nazionale presentando, quasi sempre, aspetti innovativi specie in tema di tutela del consumatore.¹

Un rilevante apporto, infine, lo conferiscono le legislazioni regionali, specie per quanto attiene al rilascio dei titoli legittimanti le attività di somministrazione e della gestione delle stesse. Questa trattazione, ovviamente, ometterà l’esame delle singole normative regionali, ma pare significativo sottolineare come, quasi tutte, pongano al centro del loro interesse proprio la sicurezza alimentare che va a sostituirsi, di massima, ai requisiti di carattere esclusivamente burocratico

Quando sopra, non senza aver evidenziato una problematica di carattere squisitamente pratico della quale, oggi, chi esercita attività di vigilanza annonaria deve tener conto: la globalizzazione del settore ed il fatto che molti cittadini stranieri esercitino le attività di somministrazione comportano un’ulteriore difficoltà. Molti di essi, infatti, provengono da realtà assai dissimili dalla nostra in tema di modalità di conservazione, presentazione, manipolazione e preparazione di alimenti, con il risultato che condotte pesantemente punite dal nostro ordinamento, in altri Stati rientrano nella normalità.

È auspicabile, quindi, che le istituzioni promuovano percorsi di formazione ed aggiornamento per gli operatori extra o neo – comunitari onde avvicinarli al mondo della ristorazione nostrana, specie per quanto attiene alla tutela dei consumatori.

1.1 Legislazione comunitaria e definizioni fondamentali.

Pietra miliare in materia è il Regolamento CEE 178/2002 del 28 gennaio 2002 che, in particolare, fornisce le definizioni in materia di legislazione alimentare:

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

¹ TIECCO, *Igiene e tecnologia alimentare*, Edagricole, Bologna, 1997

- **commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti ed il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, **i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe**, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;
- **immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- **rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- **fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:** qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- **consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

La normativa comunitaria in analisi, inoltre, chiarisce che l'ambito di applicazione della legislazione alimentare non è più limitabile a quanto consolidato nelle singole legislazioni nazionali (ivi compresa quella italiana), ma è oggi definito in modo assai più ampio dall'articolo 4, co. 1 del decreto 178/2002:

Il presente capo si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.

Principio di grande valore previsto dal regolamento in esame è quello della **rintracciabilità**, che deve essere assicurata in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. A tal fine, gli operatori del settore debbono avere la sicurezza di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, mediante sistemi e procedure adeguate all'uopo.

Per quanto sopra, gli alimenti immessi sul mercato della Comunità dovranno essere etichettati o identificati al fine di agevolarne la rintracciabilità.

È opportuno, allora, integrare il principio della rintracciabilità con la disciplina dell'**etichettatura** ed, in specie, con il d. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e ss.mm.ii. circa alla ristorazione, ad un esame superficiale, potrebbe apparire controversa. Infatti, l'articolo 1, co. 2, lett. e), cita fra i "consumatori" anche i ristoranti, inserendoli nel più ampio contesto delle "collettività".² Limitandoci alla lettura di tale precetto, verrebbe naturale inserire semplicemente le attività di somministrazione fra i consumatori e, quindi, ritenere che per esse "*l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione.....*" (art. 2, co. 1, d. lgs. 109/1999).

Dobbiamo, però, ricordare che la normativa comunitaria "cardine" in tema di controlli, contenuta nel Regolamento CEE 178/2002 del 28 gennaio 2002, di anzi esaminato, parifica la ristorazione al commercio al dettaglio e, quindi, lo assoggetta ai medesimi obblighi delle attività "al minuto".

² *I prodotti alimentari preconfezionati di cui all'art. 14 del D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 a nonna dell art. 1 dello stesso decreto devono essere provvisti di etichettatura e delle prescritte indicazioni solo se destinati ad essere presentati come tali al consumatore ed alle collettività, e non anche qualora il ristoratore, dopo averli debitamente conservati, li impieghi per confezionare altro e diverso prodotto (fattispecie relativa a buste contenenti cotolette di pollo scongelate rinvenute in un autogrill destinate - come ritenuto dal giudice di merito - non direttamente alla vendita al pubblico, ma al confezionamento di panini ed altro).* (Cass. civ., sez. I, 12/12/2003, n. 19024).

Inoltre i commi 5, 6, 7 e 7 bis, dell'articolo 14, del più volte citato d. Lgs. 109/1992, in tema di prodotti confezionati parrebbero prevedere specifici obblighi anche per le "collettività".³

A sommessima opinione di chi scrive, quindi, le attività di ristorazione sono interessate dal d. Lgs. 109/1992, più volte richiamato, in senso ampio quali consumatori ("collettività"), in senso più circoscritto quali "imprese alimentari esercenti il commercio al dettaglio".

In quest'ultima veste, dovranno assicurare generalmente la rintracciabilità del prodotto e, laddove espressamente previsto, l'etichettatura. Nel caso, ad esempio, di una partita di pesce congelato conservato nelle celle frigorifere del locale, essa dovrà essere etichettata riportando le menzioni relative a:

- denominazione di vendita;
- quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

potendo tali indicazioni essere riportate sull'imballaggio, sui recipienti, sulla confezione, su una etichetta appostavi o sui documenti commerciali. (art. 17, d. Lgs. 109/1992).⁴

Un ragionamento del tutto analogo può essere svolto per quanto attiene all'applicabilità del "Codice del consumo", d. Lgs. 6 settembre 2005, n. 206.

La maggior parte degli alimenti è soggetta a trasformazioni indotte da fattori microbici, chimici e fisici, oltre a contaminazione da parte di agenti biologici o sostanze chimiche.

Buona parte di queste modificazioni possono rendere l'alimento pericoloso per il consumatore oltre che apportare modificazioni al sapore, all'aroma ed all'aspetto dell'alimento stesso.

La **contaminazione biologica** degli alimenti è dovuta, in genere, a:

- lieviti;
- muffe;

³ Articolo 14 - Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti confezionati.

5. Per i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore ma commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso, le indicazioni di cui all'art. 3 possono figurare soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa, fatto salvo quanto previsto al comma 7.

6. Le disposizioni di cui al comma 5 si applicano anche ai prodotti alimentari confezionati destinati alle **collettività** per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati.

7. Nel caso in cui le indicazioni di cui all'art. 3 figurino, ai sensi dei commi 5 e 6, sui documenti commerciali, le indicazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), d) ed e) devono figurare anche sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione.

7-bis. Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti confezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve (1).

(1) Comma aggiunto dall'art. 12, D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181 (Gazz. Uff. 21 luglio 2003, n. 167).

⁴ "L'obbligo di confezionamento dell'olio di oliva e di semi commestibili, di cui all'art. 7 e 11 l. 27 gennaio 1968 n. 35, non è limitato alla sola fase ultima del procedimento di commercializzazione, cioè al trasferimento dal venditore dettagliante al consumatore diretto, na si estende anche agli utilizzatori commerciali intermedi. L'art. 17 del d.lg. 27 gennaio 1992 n. 109, che si riferisce a detti utilizzatori, si limita ad attenuare, nelle sole ipotesi ivi previste, la disciplina delle indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari confezionati, ma non pone alcuna deroga alla necessità del confezionamento. Nè l'art. 7 della l. n. 35 del 1968 può considerarsi depenalizzato, poichè il contenuto precettivo di tale norma trova tuttora sanzione penale nell'art. 11, comma 1 della stessa legge, mentre l'art. 18, comma 1, del d.lg. n. 109 del 1992 (che prevede una sanzione amministrativa per chiunque confezioni, detenga per vendere o venda prodotti alimentari non conformi alle norme di quel decreto) si applica salvo che il fatto costituisca reato". (Cass. pen., sez. III, 04/07/1996, n. 8872).

- | | |
|---------------|--|
| MICRORGANISMI | <ul style="list-style-type: none"> • batteri; • virus; • protozoi; |
| PARASSITI | <ul style="list-style-type: none"> • larve di tenia; • larve di trichine; • uova di ascaridi. |

Tali microrganismi, se trasmessi agli alimenti, possono comportarsi in due diversi modi:

- a) si moltiplicano negli alimenti senza determinare fenomeni di alterazione visibile, ma producendo tossine come nel caso delle salmonella;
- b) sopravvivono negli alimenti per un certo tempo e possono determinare malattie infettive con il tifo, il paratifo ed il colera.

La presenza di microrganismi dipende da un gran numero di variabili ed in particolare da:

- a) **natura e contenuti dell'alimento;**
- b) **temperatura di conservazione dell'alimento;**
- c) **tempo trascorso dalla preparazione dell'alimento.**

Le sostanze più predisposte alla crescita di batteri sono quelle con una struttura ricca di proteine. La condizione ideale perché i microbi rivelino al meglio la loro vitalità è quella che corrisponde con la "temperatura ambiente" (<18 / 24> ° C). Questo fa sì che alimenti deperibili (es. latte, pesce, carne, prodotti contenenti creme, salse, brodi, arrostiti,) se lasciati, anche per poche ore, alla temperatura ambiente si popolano rapidamente di un gran numero di microrganismi dannosi.

Essi, quindi, debbono essere mantenuti in condizioni di bassa temperatura sino al loro uso. I rischi vengono minimizzati intorno ai 3 / 6 ° C.

Nei locali di ristorazione gli alimenti suddetti debbono essere assoggettati a precauzioni per evitare che essi sostino troppo a lungo nell'ambiente prima di essere consumati. Un alimento "deperibile" non deve essere esposto per più di 2 ore in ambienti ove non siano garantite le condizioni di temperatura e umidità ideali.

Si pensi che in condizioni di temperatura e umidità favorevoli un microrganismo si riproduce una volta ogni 20 minuti, il che fa sì che sia sufficiente un periodo di 6 / 7 ore perché un'unità microbica aumenti di 1 milione di volte. È fondamentale, per evitare tali rischi, che l'esercente adotti procedure idonee per l'approvvigionamento delle materie prime e si attenga ad alcune norme basilari che riassumeremo di seguito.⁵

Il freddo è uno dei sistemi più efficaci di conservazione di sostanze deperibili in quanto rallenta la moltiplicazione dei batteri fino a bloccarla del tutto e, nel contempo, entro certi limiti non danneggia la qualità e le proprietà dei cibi.

A questo proposito, riveste particolare importanza l'articolo 31 del d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 che indica i valori di temperatura previsti per la conservazione di determinati alimenti.⁶

⁵ PEDRINELLI CARRARA P., *Manuale del sistema H.a.c.c.p.* Simone, Napoli, 1998

⁶ *omissis*

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60°C a +65°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast-beef, etc.), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C.

Il più vantaggioso fra i sistemi di conservazione è la **refrigerazione** che abbina al mantenimento delle caratteristiche organolettiche ⁷ dell'alimento, il blocco della crescita dei microrganismi responsabili delle tossinfezioni e delle intossicazioni alimentari. La sua durata, però, è limitata nel tempo e condizionata dal rispetto rigoroso delle temperature in relazione alle diverse tipologie di merci.

Si può andare da pochi giorni (latte pastorizzato, ittici), a qualche settimana (carne bovina burro), a qualche mese (uova, frutta). Fondamentale per il buon esito della refrigerazione è la circolazione dell'aria, onde evitare che si formino zone con temperature diverse. Nei frigoriferi destinati alla refrigerazione, quindi, deve essere evitato uno stivaggio eccessivo, con collocazione nelle parti basse della struttura refrigerante dei recipienti di metallo e vetro, e con una particolare attenzione per la conservazione di:

- CARNI (da avvolgere in pellicola);
- CARNI MACINATE (in contenitore apposito chiuso, per non oltre 24 ore);
- ITTICI (da conservare sviscerati ed accuratamente puliti);
- SUGHI;
- BRODI;
- LATTE;
- BURRO;
- CREME;
- PASTE FRESCHE;
- FRUTTA;
- CIBI COTTI (evitare assolutamente il contatto con uova e ortaggi).

Il **congelamento**, invece, si lascia preferire nel caso di grosse pezzature alimentari ma può presentare alcuni inconvenienti, come la formazione di grandi cristalli di ghiaccio all'interno degli alimenti, con danni evidenti alla struttura biologica del cibo, in particolare della carne e del pesce che, in ipotesi, al momento dello scongelamento rivelano una gran perdita di sostanze nutritive.

Il **surgelamento**, infine, è un processo di congelamento rapido che evita parte degli inconvenienti del congelamento tradizionale. Infatti, nel surgelamento la formazione di piccoli cristalli di ghiaccio non deteriora la struttura dell'alimento ed al momento dello scongelamento la perdita di sostanze nutritive è limitata, con trascurabili perdite di caratteristiche organolettiche.

Le operazioni relative al surgelamento trovano specifica disciplina D.M. 25 settembre 1995, n. 493, attuativo delle direttive 92/1/CEE e 92/2/CEE. In particolare, l'articolo 3 del citato Decreto prevede che i banchi ed armati frigoriferi destinati alla conservazione degli alimenti surgelati siano dotati, ai fini della vigilanza, di termometro facilmente visibile collocato sul frontale dell'apparecchio.

PRINCIPALI TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
TIPO: BASSE TEMPERATURE		
TECNICA	TEMPERATURA	AZIONE
Refrigerazione	(da 0 ° C. a 10 ° C.)	<ul style="list-style-type: none"> • blocco della crescita dei microrganismi responsabili delle tossinfezioni e delle intossicazioni alimentari; • blocco solo parziale della crescita dei microrganismi alterativi.

⁷ **Organolettico**: di proprietà di una sostanza, rilevabile con gli organi di senso specifici: *carattere o. di un vino; esame o.*, eseguito per valutare la qualità di alimenti, vini e sim. relativamente all'odore, al sapore, al colore, ecc. | capace di ricevere un'impressione sensoriale

Congelamento	(- 10 ° C./ - 18 ° C.)	<ul style="list-style-type: none"> • blocco pressoché totale della crescita microbica a – 10 ° C; • blocco totale della crescita microbica a – 18 ° C.
Surgelamento	(- 18 ° C.)	blocco completo della crescita microbica e migliore conservazione delle caratteristiche qualitative.
TIPO: ELEVATE TEMPERATURE		
TECNICA	TEMPERATURA	AZIONE
Ebollizione		distruzione dei microrganismi, alcune spore possono resistere a tale trattamento termico
Sterilizzazione	(da 110° C. a 130° C.)	distruzione di tutti i microrganismi
TIPO: MEDIE TEMPERATURE		
Pastorizzazione	(60 ° C. / 80 ° C.)	distruzione dei germi patogeni
TIPO: DISIDRATAZIONE		
TECNICA	TEMPERATURA	AZIONE
Essiccamento		blocco della crescita microbica per ridotta umidità
Aggiunta sostanze assorbenti		blocco attività microbica

1.2 I reati di “frode” nel codice penale.

La dottrina più autorevole⁸ indica con il termine **frodi alimentari**, quelle condotte illecite indirizzate alla “adulterazione”⁹, “alterazione”¹⁰, “contraffazione”¹¹, “sostituzionalità”¹² di prodotti alimentari.

La disciplina codicistica contiene una pluralità di norme a tutela della genuinità dei prodotti.

Essa sanziona, ad esempio, l'avvelenamento, l'adulterazione e la contraffazione di acque o altre sostanze alimentari, quando la condotta sia idonea a provocare un pericolo per la salute pubblica, agli articoli 439, 440, 442 e 444.

L'articolo **439 del codice penale** punisce con la reclusione non inferiore a 15 anni colui che “avvelena acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo”. La norma incriminatrice prende in esame l'immissione di elementi tossici in sostanze destinate ad essere consumate, con una modificazione della composizione tale da renderle nocive per la salute.

Agli articoli **440 e 441**, invece, sono prese in esame varie condotte di sofisticazione, diverse dall'avvelenamento e, comunque, pericolose per la salute pubblica:

- **corruzione**¹³ o alterazione di acque o sostanze destinate all'alimentazione (art. 440, co. 1);
- contraffazione di sostanze alimentari destinate al commercio (art. 440, co. 2);
- adulterazione o contraffazione di sostanze medicinali (art. 440, ultimo comma);

⁸ RIZZATTI L. – RIZZATTI E., *Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande*, Il Sole 24 ore, Milano, 2005.

⁹ **Adulterazione**: variazione, non dichiarata, dei componenti di un prodotto alimentare (es. mozzarella di bufala che immessa sul mercato come “pura bufala” quando, invece, contenga una percentuale di latte vaccino).

¹⁰ **Alterazione**: consiste nella modifica, spesso dovuta ad una inadeguata conservazione, della composizione del prodotto alimentare, tale da intaccare le caratteristiche nutrizionali dello stesso: è il caso, ad esempio, del caffè a cui viene aggiunto un additivo al fine di renderlo più aromatico.

¹¹ **Contraffazione**: azione fraudolenta finalizzata a far apparire un prodotto alimentare dotato di caratteristiche diverse da quelle che possiede realmente: è il caso, ad esempio, della commercializzazione del sidro come moscato d'uva.

¹² **Sostituzionalità**: operazione fraudolenta che si attua sostituendo alcuni ingredienti del prodotto alimentare con altri di minor pregio: è il caso, ad esempio, del burro sostituito con margarina.

¹³ **Contraffazione**: “quid minus” di avvelenare: significa immettere nella cosa sostanze che ne alterino l'essenza, rendendola nociva. (Antolisei).

- adulterazione o contraffazione di cose destinate al commercio diverse da quelle di cui al precedente articolo 440 (art. 441).

In tutti i casi sopra riportati, è richiesto che l'azione antiggiuridica sia idonea a rendere la sostanza pericolosa per la salute pubblica.¹⁴

Tali delitti di cui sopra si consumano con la corruzione o l'adulterazione o la contraffazione, non essendo necessario che ne derivi un danno alla salute delle persone.

È ammesso il tentativo.¹⁵

Il successivo articolo **442** prende in analisi l'ipotesi criminosa di colui che, senza essere concorso¹⁶ nei reati di cui agli articoli 439, 440, 441, *“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 per la salute”*, mentre il **444**, invece, prevede e punisce la condotta di chi *“detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte, né adulterate, ma pericolose per la salute pubblica”*.

Per **“detenzione per il commercio”** si intende la fase della raccolta, custodia e conservazione delle merci che, secondo l'Antolisei, può desumersi dalla qualità di commerciante del soggetto attivo, dalla tipologia e quantità delle merci nonché dal luogo di custodia.¹⁷ Il medesimo autorevole giurista precisa che il *“porre in commercio”* comprende qualsiasi attività commerciale che abbia per oggetto le merci in questione, mentre *“distribuzione per il consumo”* e *“sommministrazione”* prescindono dall'esercizio del commercio ed indicano, invece, ogni forma di consegna al pubblico, sia a titolo oneroso che gratuito.

Con gli articoli 515, 516 e 517, invece, il codice “Rocco” prende in esame quel ramo più ampio dei reati di frode che cade sotto la denominazione dottrinale generica di **“frodi commerciali”**,¹⁸ potendo configurarsi tali delitti sia con riguardo a merci alimentari che non.

L'articolo 515, intitolato *“Frode nell'esercizio del commercio”*, trova applicazione, quando il fatto non costituisca più grave delitto, a carico di *“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 e quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita”*.

Soggetto attivo di tale reato può essere qualsiasi persona nell'esercizio di un'attività commerciale o di uno spaccio aperto al pubblico. In particolare, la miglior dottrina ha ritenuto che il termine *“nell'esercizio di una attività commerciale”* vada ad indicare le persone che esercitano abitualmente un'attività diretta allo scambio di beni.¹⁹ Può, altresì, trasgredire la norma un altro soggetto a condizione che la trasgressione avvenga *“in uno spaccio aperto al pubblico”*.

13, 14, 15 ANTOLISEI, *Manuale di diritto penale*, Giuffrè, Milano, 1982.

16 FRANCESCHETTI P., *Corso di diritto penale*, La Tribuna, Piacenza, 2003.

17 MARINUCCI, *Frode in commercio*, in *Enciclopedia del diritto*, Milano, 1969

18 CORRERA, *La difesa del consumatore nelle frodi in commercio*, Milano, 1983.

19 *“Il tentativo nel reato di frode in commercio può essere integrato anche indipendentemente da ogni concreto rapporto con l'acquirente, essendo decisive, al fine suddetto, solo l'idoneità e la non equivocità degli atti nella direzione di una consegna. Nel caso di vendita all'ingrosso la valutazione dell'univocità degli atti non può prescindere dalla considerazione delle caratteristiche proprie di tale tipo di attività e delle modalità con le quali normalmente essa si svolge. (Nella fattispecie la Corte di cassazione ha ritenuto che il deposito in magazzino può rappresentare un fatto di per sé indicativo della possibile immissione nel circolo distributivo di prodotti aventi differenti caratteristiche rispetto a quelle pattuite, ove si accerti essere questa intenzionale condotta del soggetto all'origine di una sequenza causale che, secondo l'id quod plerumque accidit, ha potenzialità intrinseche di consumazione)”*. (Cass. pen., sez. III, 9 luglio 2004, n. 36056).

È ammesso il tentativo.²⁰

Essenziale, onde la consegna possa considerarsi fraudolenta, è che essa risulti difforme da quella oggetto del sinallagma per origine, provenienza, qualità o quantità.²¹

Quanto al momento consumativo, la miglior dottrina e prevalente giurisprudenza concordano nel farlo coincidere con l'attimo ed il luogo in cui la cosa passa dalle mani dell'alienante a quelle del soggetto passivo del reato, compresi i casi nei quali si rende necessario lo spostamento della cosa mediante un trasporto. Nello specifico, la *traditio rei* avviene solo quando la merce entra nella sfera di dominio dell'acquirente.²²

Per completare il quadro dei reati di frode, occorre un cenno sugli articoli 516 "*Messa in vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine*" e 517 "*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*".

Il primo prevede e punisce la condotta di "*chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine*". Con il termine non genuine si indicano le sostanze che sono state sottoposte ad un'alterazione essenziale, pure se tale alterazione non abbia comportato la diminuzione del potere nutritivo o euforico della sostanza.

Rientrano in tale previsione, ad esempio, i materiali depauperati di materie nutrienti o mescolati con sostanze di qualità inferiore.²³ Il momento consumativo si concretizza con la semplice messa in vendita o in commercio della merce non genuina, anche se tale vendita non vada, poi, a configurarsi concretamente.²⁴

Il secondo, invece, prende in esame l'ipotesi di "*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*".

²¹ • *Integra il delitto di frode nell'esercizio del commercio la pratica di massaggi presso centri estetici senza l'utilizzo delle specifiche creme, aventi determinate caratteristiche e un particolare marchio, il cui uso era pubblicizzato, bensì con prodotti di provenienza e qualità diversa, in quanto il reato di cui all'art. 515 c.p. si configura anche quando la consegna della cosa diversa da quella promessa o pattuita si accompagni ad una diversa prestazione che non abbia carattere essenziale.* (Cass. pen., sez. III, 31/01/2003, n. 21732);

• *“La detenzione all'interno di un ristorante di alimenti surgelati destinati alla somministrazione alla clientela, senza che sulla lista delle vivande messa a disposizione degli avventori sia indicata detta qualità, configura l'ipotesi di reato di cui agli artt. 56 e 515 c.p., atteso che tale comportamento è univocamente rilevatore della volontà dell'esercente di consegnare ai clienti una cosa diversa da quella pattuita”.* (Cass. pen., sez. III, 31/01/2002, n. 10145);

• *“In tema di acque minerali, la difformità tra valori dichiarati e risultanti dall'etichetta e valori riscontrati in relazione ad alcuni componenti dell'acqua non è sufficiente ad integrare automaticamente gli estremi del reato di cui all'art. 515, c.p., in quanto occorre valutare in concreto, da un lato, con specifico riferimento ai singoli componenti trovati difformi ed alla misura di tale difformità, se la variazione riscontrata non possa ricondursi alla naturale costante mutazione di composizione cui sono soggette tutte le acque minerali (espressamente riconosciuta dal legislatore) e, dall'altro, se la presenza dei componenti in questione in misura inferiore o non superiore ad una data quantità costituisca una qualità essenziale del prodotto dichiarata o pattuita con il cliente, di talché la sua mancanza concreti un difetto delle qualità essenziali promesse, ed integri il reato de qua”.* (Cass. pen., sez. III, 06/06/2003, n. 33303).

²² MANZINI, *Trattato v. VII*, - Cass. pen. 22 aprile 1970, in *Giust. Pen.* 1971.

²³ MANZINI, op. cit. - Cass. pen. 16 giugno 1980.

²⁴ *“Il presupposto sia della frode in commercio (art. 515 c.p.) che della vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.) e quindi dell'esistenza stessa dei detti reati, è pur sempre la consapevolezza da parte dell'agente, nel primo caso, della diversità della cosa consegnata da quella pattuita e, nel secondo caso, della non genuinità della sostanza alimentare posta in vendita. Ne consegue che, l'ordinanza che disponga un sequestro probatorio su prodotti alimentari, fondata semplicemente richiamando le caratteristiche di sommarietà e provvisorietà del provvedimento, non è validamente prospettabile senza una valutazione, anche in quella fase, della classificazione dei prodotti in sequestro, con conseguente individuazione della specifica normativa applicabile al caso concreto”.* (Cass. pen., sez. III, 09/07/2003, n. 38577).

Unica rilevante distinzione rispetto al precedente articolo 516, sta nel fatto che le merci prese in esame dal 517 sono costituite da opere dell'ingegno o prodotti industriali presentati con nomi o marchi o segni distintivi capaci di ingannare il pubblico.²⁵

Il sistema sanzionatorio codicistico è completato, a seguito delle modificazioni ed integrazioni intervenute con il d. Lgs. 507/1999, dall'articolo 517 bis, che prevede un'aggravante quando i fatti previsti dagli articoli 515, 516 e 517 abbiano ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione d'origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle vigenti normative.²⁶

In caso di condanna per fatti di particolare gravità o recidiva specifica, inoltre, il giudice può disporre la chiusura dello stabilimento o esercizio da cinque giorni a tre mesi, ovvero la revoca dei titoli legittimanti le attività.

Al fine di tutelare e garantire i prodotti alimentari di particolare pregio, la legislazione comunitaria individua tre tipicità agroalimentari:²⁷

- a. prodotti a denominazione di origine protetta (D.O.P.);²⁸
- b. prodotti ad indicazione geografica protetta (I.G.P.);²⁹
- c. prodotti con attestazione di tipicità.

A questa disciplina europea, vanno aggiunte le normative statali speciali, che nel nostro paese sono numerose e, in particolare, rivestono grande importanza nella produzione e commercializzazione dei vini:

- a. vini di qualità prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.);
- b. vini a denominazione d'origine controllata (D.O.C.);³⁰

²⁵ “La portata normativa dell’art. 49 della legge n. 350 del 2003 configura una nuova fattispecie di reato che rinvia quoad poenam all’art. 517 c.p., ma che si distingue sia dalla vendita di prodotti industriali con segni “mendaci” (rectius ingannevoli) di cui all’art. 517 c.p., sia dall’importazione e commercio di prodotti industriali con segni “falsi” (rectius contraffatti o alterati) di cui all’art. 474 c.p.”. (Cass. pen., sez. III, 17/02/2005, n. 13712).

²⁶ “In materia alimentare, anche dopo la trasformazione in illecito amministrativo delle sanzioni previste dalla legge 13 febbraio 1990 n. 26 sulla tutela della denominazione d’origine “prosciutto di Parma”, la consegna di un diverso tipo di prosciutto integra il delitto previsto dagli artt. 515 e 517-bis c.p., in quanto la disposizione codicistica ha come oggetto la tutela del leale esercizio del commercio e conseguentemente l’interesse del consumatore a non ricevere una cosa diversa da quella richiesta, così come quello del produttore a non vedere i propri prodotti scambiati surrettiziamente con prodotti diversi”. (Cass. pen., sez. III, 04/12/2003, n. 4351).

²⁷ “Per quanto riguarda il periodo precedente l’entrata in vigore del regolamento (CE) della Commissione 12 giugno 1996, n. 1107, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all’art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081 del 1992 del Consiglio, l’art. 29 CE deve essere interpretato nel senso che non si oppone a che una convenzione conclusa fra due Stati membri A e B, quale la convenzione tra la Repubblica francese e la Repubblica italiana per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni di provenienza e delle denominazioni di alcuni prodotti, sottoscritta a Roma il 28 aprile 1964, renda applicabile nello Stato membro A una normativa nazionale dello Stato membro B, come quella cui si riferisce il giudice nazionale, in forza della quale la denominazione di origine di un formaggio, protetta nello Stato membro B, è riservata, per il formaggio commercializzato grattugiato, a quello grattugiato e confezionato nella zona di produzione”. (Corte giustizia comunità Europee, 20/05/2003, n. 469).

²⁸ “Le denominazioni di origine protette (D.O.P.) hanno una diversa funzione rispetto ai marchi collettivi in quanto mirano a valorizzare prodotti agricoli ed alimentari con caratteristiche particolari legate alla zona per l’influsso di fattori ambientali naturali e/o socio economici, garantendo i consumatori circa l’origine e la qualità del prodotto acquistato e preservando nel contempo condizioni di concorrenza uguali tra i produttori dei beni che beneficiano di siffatte denominazioni; tutti gli imprenditori che rispettino le regole dettate dai disciplinari allegati alle relative domande di registrazione vantano pertanto un diritto soggettivo perfetto all’utilizzo della denominazione di origine protetta, quand’anche questa risulti precedentemente registrata come marchio collettivo geografico”. (Trib. Saluzzo, 05/01/2001).

²⁹ “La possibilità di contraddistinguere un determinato vino con una indicazione geografica tipica è soggetta al preventivo riconoscimento da parte dell’Autorità amministrativa previa verifica della sussistenza dei requisiti di legge; tale accertamento, sia esso effettuato con discrezionalità tecnica o amministrativa, si risolve in un provvedimento che, come tale, è soggetto alla giurisdizione del giudice amministrativo”. (Cons. Stato, sez. VI, 06/11/1997, n. 1608);

³⁰ “Una produzione di vino superiore a quella fissata dal disciplinare di produzione non è utilizzabile ai fini della denominazione di origine controllata (D.O.C.) indipendentemente dalle cause che hanno determinato l’eccedenza. Può perciò essere legittimamente contestata la violazione dell’art. 515 c.p., fatta salva la verifica della sussistenza dell’elemento psicologico”. (Cass. pen., sez. V, 05/03/1997, n. 5127),

c. vini a denominazione d'origine controllata e garantita (D.O.C.G.).³¹

Un prodotto può essere qualificato D.O.P. quanto sia originario di una specifica regione o di un luogo determinato ed abbia caratteristiche legate a quel proprio ambiente geografico.

Si parla, invece, di I.G.P. quando il prodotto alimentare o agricolo sia tipico di una regione o località e la lavorazione avvenga in quell'area geografica che sarà, anche, richiamata nella denominazione o etichetta.

Per quanto attiene, invece, all'attestazione di tipicità, ha la finalità di porre in evidenza uno o più elementi caratteristici, che contraddistinguono l'alimento da prodotti analoghi. Essi possono riguardare: il nome, il metodo di lavorazione, le tecniche di produzione.

Per quanto attiene ai vini, infine, le più comuni denominazioni sono

- V.Q.P.R.D. si contraddistinguono quelli di particolare qualità, con specifici requisiti indicati nella legislazione comunitaria;
- D.O.C., invece, si indicano quei vini che, sulla base del disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole, rispondono a particolari parametri relativi a zona di produzione, vitigno, coltura, tecnica di vinificazione, invecchiamento e caratteristiche organolettiche;
- D.O.C.G.. quando il vino, già indicato come D.O.C., venga posto in commercio con modalità determinate ed in recipienti di capacità non superiore a cinque litri, muniti di contrassegno di Stato.

In tema di competenze, è ormai indirizzo consolidato della giurisprudenza (anche costituzionale) nonché opinione della miglior dottrina che, in tema di tipicità agro- alimentari sia assolutamente prevalente il ruolo della disciplina comunitaria a discapito di quella nazionale e, più che mai, regionale.³²

1.3. La legge 30 aprile 1962, n. 283 ed il relativo regolamento di esecuzione.

La legge 283/62 stabilisce gli ambiti della vigilanza igienico – sanitaria sugli alimenti e le bevande:

- locali di produzione e confezionamento;
- locali di vendita;
- trasporto degli alimenti;
- contenitori ed utensili;
- personale a contatto con le sostanze destinate all'alimentazione;
- alimenti.

Di conseguenza, le norme contenute nella citata legge e nel relativo regolamento di esecuzione, approvato con d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, prendono in esame:

- **le caratteristiche generali delle sostanze alimentari e delle bevande, della loro produzione e del loro confezionamento;**
- **gli ambienti in cui vengono depositati, lavorati, confezionati, commerciati, somministrati i prodotti alimentari;**
- **le persone addette alla lavorazione, vendita, somministrazione, delle sostanze alimentari e delle bevande;**
- **le autorizzazioni, i controlli, gli accertamenti relativi alle violazioni della legge.**

³¹ “La Federazione Nazionale del Commercio Vinicolo e i singoli produttori di vino vantano un interesse a ricorrere avverso la disposizione del disciplinare relativo al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita, secondo la quale, dopo la produzione e la vinificazione, la movimentazione del vino dev'essere ridotta, in quanto tale disposizione va ad influire sull'interesse ad una maggiore espansione della commercializzazione del prodotto, eventualmente anche rispetto alle fasi di imbottigliamento e affinamento”. (T.A.R. Lazio Roma, sez. II, 01/03/2003, n. 1670).

³² Corte costituzionale, sentenza 10 novembre 1994, n. 384.

DENIS, DONEGANI, MENAGGIA, *Manuale di legislazione alimentare*, Giuffré, Milano, 1994.

Per quanto argomento della presente trattazione, riteniamo che la legge 283 ed il relativo regolamento abbiano due diversi argomenti di interesse: il primo, che trova il suo principale riferimento nell'articolo 2 della legge, che potremmo definire di carattere "autorizzatorio – burocratico" ed il secondo, scaturente dal precetto dell'articolo 1 della legge stessa, di carattere "ispettivo – sostanziale".

1.3.1. La legge 283 e le "autorizzazioni sanitarie".

L'articolo 2 della legge recita:

"L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico - sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

omissis

Ai sensi dell'articolo 27 del d.P.R. 327/1980, di norma, essa viene rilasciata per i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di alimenti e bevande dal comune, o dai consorzi di comuni, attraverso le AA.SS.LL., e deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico - sanitari prescritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico - sanitario.

L'autorizzazione sanitaria è un titolo "reale" e, quindi, segue le vicende dei locali e non dei titolari o conduttori degli stessi. Nel merito, il citato articolo 27 del regolamento d.P.R. 327/1980 prevede che l'impresa titolare dell'autorizzazione debba semplicemente comunicare all'autorità sanitaria competente eventuali variazioni di nome o ragione sociale ovvero dell'indicazione di eventuali marchi depositati.

Qualora, invece, vengano variati la sede o la tipologia di generi autorizzati, il titolare è tenuto a darne comunicazione preventiva alla citata autorità sanitaria, ai fini del rilascio di una nuova autorizzazione.

Quando, infine, le modificazioni riguardino i locali e gli impianti dell'azienda, ad esse si può dare corso previo nulla osta della citata autorità sanitaria.

Il successivo articolo 28 del regolamento indica i requisiti minimi obbligatori per i medesimi laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di cui all'art. 25, **fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali** (in particolare, a nostro avviso, occorre tener conto delle normative regionali sulle caratteristiche dei locali di somministrazione).

I locali dovranno essere:

- **distinti e separati per:**

- a) deposito delle materie prime;
- b) produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) deposito dei prodotti finiti;
- d) detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

- **di numero adeguato al potenziale produttivo;**

- **costruiti in modo**

1. da garantire una facile e adeguata pulizia;
2. sufficientemente ampio e tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;

3. 3.1 rispondente ai requisiti razionali sotto il profilo igienico - sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione;
- 3.2 aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe;
- 3.3 con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
4. che pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - **muniti di** dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;
 - **adibiti esclusivamente** agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.
 - **I laboratori di produzione** debbono, inoltre, essere provvisti:
 - a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico - sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;
 - b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;
 - c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo;
 - d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico - sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione. I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro. Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione ed al numero di persone addette alla lavorazione;
 - e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;
 - f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

L'articolo 31, co. 2, del d.P.R. 327/1980, stabilisce che nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti

ed i servizi, debbono essere riconosciuti idonei a norma dell'art. 231 del T.U.L.S.,³³ approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono rispettare le specifiche normative in materia, mentre spetta agli enti locali, tramite i regolamenti comunali d'igiene, disciplinare l'igiene dei pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (oggi, ovviamente, in conformità con le specifiche discipline regionali in materia).

1.3.2. La legge 283 e la gestione delle attività sottoposte ad autorizzazione sanitaria.

La legge 283 ed il relativo regolamento introducono, anche, disposizioni di un certo spessore in riferimento alla gestione delle attività. In questa sede ci soffermeremo, logicamente, su quelle che maggiormente si riverberano sulla somministrazione e, fra queste, l'articolo 9 della 283, ove si prevede il divieto di detenzione nei locali di lavorazione degli alimenti e bevande, o in quelli con essi direttamente comunicanti di sostanze il cui impiego non sia consentito nelle fasi di lavorazione.

Di grande attualità per quanto attiene al settore della ristorazione c.d. "multietnica" risulta essere, oggi, l'articolo 12 della legge in esame laddove si vieta l'introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti.

Interessanti e di attualità risultano essere i precetti contenuti nell'articolo 13 della 283/1962. Tali disposizioni, infatti, vietano, in genere, la **pubblicità ingannevole**, punendo con l'ammenda la condotta di chi:

- offre in vendita
- propaganda a mezzo della stampa;
- propaganda in qualsiasi altro modo;

sostanze alimentari, adottando

- denominazioni o nomi impropri;
- frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati;
- disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti;

circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose.

Stessa sanzione per coloro che verbalmente, per iscritto, a mezzo della stampa ed in qualsiasi modo, offrono in vendita sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande.

Sempre l'articolo 13 della legge 283/1962, punisce penalmente la condotta dell'esercente che vanta proprietà terapeutiche per i suoi prodotti, condotta, fra l'altro, non inusuale fra i ristoratori di origini asiatiche (indiani, thailandesi, vietnamiti, ecc.).

Importante da analizzare è il rapporto intercorrente tra la contravvenzione appena esaminata e prevista dall'articolo 13 della legge 283/1962 ed i delitti di frode trattati di anzi. Argomentando della pubblicità ingannevole, l'articolo 13 si pone in rapporto di specialità rispetto all'articolo 517 c.p. . Le due norme, infatti, puniscono entrambe la condotta del porre in vendita prodotti con denominazioni atte a trarre in inganno il potenziale acquirente. In questo rapporto di concorso apparente, però, l'articolo 13 si caratterizza in quanto richiede che il prodotto posto in vendita sia una sostanza alimentare e prevale, quindi, giusto quanto disposto dall'articolo 15 del codice penale,³⁴ giustappunto quando trattasi di prodotti alimentari.

³³ Articolo 231. "Per l'apertura degli alberghi, oltre l'autorizzazione prescritta nel testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, occorre, ai fini igienico - sanitari, anche l'autorizzazione del sindaco, che la concede su parere favorevole dell'ufficiale sanitario. Contro il provvedimento del sindaco, è ammesso ricorso al prefetto che decide sentito il medico provinciale. La decisione del prefetto è definitiva. Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa da lire 20,00 a lire 103,00".

³⁴ "La contravvenzione di cui all'art. 13 l. 30 aprile 1962 n. 283 consiste nel porre in vendita sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri idonei, fra l'altro, a indurre gli acquirenti in errore sulla natura, la sostanza, e la qualità del prodotto, conseguendone che, perchè tale fattispecie risulti realizzata, è necessario che

Un ragionamento piuttosto complesso riguarda l'articolo 14 stante il fatto che, attualmente, alcune regioni hanno eliminato o sospeso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria.³⁵ In questa sede, quindi, non possiamo che fare rimando alle singole disposizioni regionali in merito alla sopravvivenza del suddetto obbligo o meno.

Assai apprezzabile è, altresì, il disposto dell'articolo 16 che, a sommosso parere di chi scrive, deve essere esaminato in combinato disposto con l'articolo 1 della legge in esame. Recita, infatti, l'articolo 16: *“L'autorità sanitaria, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro e la distruzione, a meno che non ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana”*. In parallelo va esaminato il comma 1, dell'articolo 1 che prevede:

1. Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica salute la produzione ed il commercio delle sostanze destinate alla alimentazione. A tal fine l'autorità sanitaria può procedere, in qualunque momento ed a mezzo dei competenti organi ed uffici, ad ispezione e prelievo di campioni negli stabilimenti ed esercizi pubblici, dove si producano, si conservino in deposito, si smerchino o si consumino le predette sostanze, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Essa può, altresì, procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione.

Tratteremo di seguito del sequestro c.d. “sanitario” ma anticipiamo che detto provvedimento risulta di notevole efficacia, anche sotto il profilo deterrente, nell'esercizio dell'attività di controllo.

La normativa in esame ha subito, nel tempo, interessanti modificazioni, in particolare con il citato d. Lgs. 29 dicembre 1999, n. 507 che ne ha depenalizzato le sanzioni salvo quelle contenute negli articoli 5, 6 e 12 che conservano carattere penale.

Nell'effettuazione dell'attività di controllo, ad opinione di chi scrive l'articolo 5 è uno strumento operativo efficace e deterrente. Esso, infatti, recita:

venga posta in essere un'attività fraudolenta idonea ad assorbire e distorcere l'attenzione normale (e non svagata) del consumatore medio, traendolo in inganno sull'effettiva qualità del prodotto o facendogli credere, contrariamente al vero, che una determinata merce possenga qualità superiori rispetto a prodotti analoghi”. (Cass. pen., sez. III, 27/02/1996, n. 916).

³⁵ *“L'art. 14 della L. n. 283 del 1962 - secondo cui tutti gli operatori che comunque operano nei settori della preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari debba essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e sia tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e a eventuali misure profilattiche e tutti gli imprenditori non possono assumere personale privo del libretto sanitario - non esprime tuttora un principio fondamentale in materia sanitaria immodificabile dal legislatore regionale, ove si consideri la avvenuta profonda trasformazione della legislazione a tutela della disciplina igienica degli alimenti, anche sulla spinta in tal senso degli organismi scientifici e medici, sulla base dei molti mutamenti conseguenti alle mutate condizioni igieniche e sanitarie dei processi di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, nonché della complessa evoluzione normativa comunitaria (recepita dal legislatore statale con il D.Lgs. n. 155 del 1977 e con il D.Lgs. n. 123 del 1993) che non ha abrogato, ma ha sostanzialmente affiancato al preesistente sistema sulla disciplina igienica relativa alle sostanze alimentari un diverso sistema di garanzia sostanziale e di controllo sulle modalità di tutela dell'igiene dei prodotti alimentari. Ne consegue la infondatezza della questione di illegittimità costituzionale, in riferimento all'art. 117, comma 2, lett. h) della Costituzione, della L.R. Emilia-Romagna n. 11 del 2003 (artt. 7 e 8) e della L.R. Lombardia n. 12 del 2003 (artt. 2 e 4) che hanno soppresso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria e disciplinato, in coerenza con il D.Lgs. n. 155 del 1997, le iniziative di specifica formazione del personale operante nei settori dei prodotti alimentari, nonché della L.R. Lazio n. 29 del 2003 (art. 45) che l'ha riferito ai farmacisti ed ai dipendenti delle farmacie pubbliche e private, ma non già sulla base della presunta inapplicabilità al settore farmaceutico della legislazione generale, in tema di tutela dell'igiene delle sostanze alimentari, invece applicabili alla vendita e alla preparazione o alla trasformazione di alcuni prodotti alimentari da parte delle farmacie (specialmente dopo il D.Lgs. n. 114 del 1998 che permette la vendita in farmacia di alimenti di consumo corrente, che si vanno ad aggiungere agli alimenti destinati ad una alimentazione particolare di cui al D.M. n. 375 del 1988), a cui sono ormai riferite le direttive europee concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, recepite nei decreti legislativi n. 155 del 1997 e n. 156 del 1997, con la possibilità che la legge regionale possa escludere la necessità del libretto sanitario nelle farmacie che trattano prodotti alimentari”*. (Corte cost., 1 giugno 2004, n. 162).

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;³⁶*
- b) in cattivo stato di conservazione;³⁷*
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;³⁸*
- d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;³⁹*
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;⁴⁰*
- h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e*

³⁶ *“La detenzione di animali bovini destinati alla vendita o al consumo umano trattati con sostanze ad effetto anabolizzante configura il reato di cui all'art. 5, lett. a), della legge 30 aprile 1962 n. 283 (distribuzione per il consumo di sostanze alimentari trattate in modo da variarne la composizione naturale), atteso che la condotta in questione non è stata depenalizzata per effetto in un primo tempo della entrata in vigore dell'art. 3, comma primo, lett. b), del D.Lgs. 4 agosto 1999 n. 336, che aveva introdotto l'illecito penale della detenzione in azienda di animali trattati con le dette sostanze, e successivamente della sua riconduzione ad illecito amministrativo a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs. 30 dicembre 1999 n. 507, atteso che tra la previgente disposizione di cui al citato art. 5 della legge n. 283 del 1962 e quella introdotta dal D.Lgs. n. 336 del 1999 sussisteva un rapporto di specialità, che dopo la depenalizzazione (dal 20 gennaio 2000) della norma speciale determina la applicabilità di quella generale contenuta dalla legge n. 283 del 1962 sugli alimenti”.* (Cass. pen., sez. III, 14/10/2004, n. 47430).

³⁷ *“In tema di disciplina igienica dei prodotti destinati all'alimentazione, il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari “in cattivo stato di conservazione” si consuma anche con la semplice detenzione delle sostanze alimentari in condizioni igieniche precarie, sussistendo il reato, quindi, anche laddove il prodotto, in ipotesi, non risultasse alterato. (Fattispecie nella quale, quindi, il reato è stato ritenuto in relazione a prodotti a base di carne detenuti all'esterno del banco frigorifero del supermercato ove erano destinati alla vendita)”.* (Cass. pen., sez. III, 16/09/2004, n. 41260)

³⁸ *“Poichè l'art. 5 comma 1 l. n. 283 del 1962 configura come reato il fatto di chi “vende” o “detiene per vendere” o “distribuisce per il consumo” alimenti contenenti le sostanze nocive indicate dalle lettere c) e d) della medesima disposizione, deve considerarsi penalmente responsabile ai sensi della norma “de qua” colui che, pur non essendo in alcun modo concorso nell'aggiunta delle predette sostanze nocive, pone in vendita gli alimenti per tal via adulterati senza accertarsi della loro intrinseca salubrità”.* (Trib. Perugia, 25/11/1998).

³⁹ *“In tema di disciplina dei prodotti alimentari, anche l'importatore di prodotti in confezioni originali risponde del reato di cui all'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283 (commercializzazione di sostanze alimentari insudiciate, in stato di alterazione o comunque nocive), atteso che l'esimente prevista dall'art 19 della citata legge n. 283 del 1962 per i prodotti alimentari commercializzati in confezioni originali non si applica quando il prodotto sia stato confezionato all'estero, sussistendo in tal caso sull'importatore l'obbligo di porre in essere ogni opportuna precauzione idonea ad evitare l'immissione sul mercato di prodotti comunque dannosi a non conformi alle disposizioni nazionali”.* (Cass. pen., sez. III, 20/12/2004, n. 3712).

⁴⁰ *“Ai sensi dell'art. 5, lett g), della legge 30 aprile 1962, n. 283 è vietato commercializzare alimenti con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la Sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. Nel caso specifico l'imputato, il quale aveva confezionato e posto in commercio nella propria macelleria insaccati di carne stagionati, salsiccia di suino, contenenti nitrati e non dichiarati in etichetta, in misura di 110,4 mg/kg, viene condannato ad un'ammenda di 206,00 euro”.* (Trib. Campobasso, 08/06/2005, n. 465).

*l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.*⁴¹

Le previsioni contenute nelle lettere b) e d) del sopra riportato articolo 5, rivestono particolare importanza nell'ambito dei controlli effettuabili dagli organi di polizia locale senza l'ausilio di altre strutture specialistiche e, quindi, dedicheremo lo spazio che merita all'analisi di tali precetti nella parte riservata ai controlli "tipo".

Dall'esame della giurisprudenza e di autorevole dottrina,⁴² il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari "*in cattivo stato di conservazione*" si consuma anche con la semplice detenzione delle sostanze alimentari in condizioni igieniche precarie, sussistendo il reato, quindi, anche laddove il prodotto, in ipotesi, non risultasse alterato. Nella fattispecie, la Suprema Corte ha ritenuto configurarsi il reato in relazione a prodotti a base di carne detenuti all'esterno del banco frigorifero del supermercato ove erano destinati alla vendita. (Cass. pen., sez. III, 16 aprile 2004, n. 41260).

In divieto di detenere per la vendita sostanze alimentari "*in cattivo stato di conservazione*" (lett. b), non si riferisce, a differenza delle ipotesi previste nelle successive lettere c) e d), alle sostanze alimentari già viziate o alterate (con cariche microbiche superiori ai limiti consentiti e sostanze insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione), ma a quelle mal conservate e cioè mantenute in stato di non buona conservazione sotto il profilo igienico - sanitario, per cui vi è pericolo della loro contaminazione e alterazione. Trattandosi di **reato di pericolo presunto**, esso si consuma anche con la semplice detenzione delle sostanze alimentari in condizioni igieniche precarie; per la relativa configurabilità, infatti, è sufficiente l'inosservanza delle prescrizioni igienico - sanitarie intese a garantire la buona conservazione del prodotto, non occorrendo un previo accertamento sulla commestibilità dell'alimento, né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore, né tantomeno il perfezionamento di una compravendita relativa al prodotto.⁴³

L'ipotesi di sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, di cui alla lettera d), costituisce un reato di pericolo che, però, deve essere concreto e attuale, cosicché per poter qualificare come "nociva" una sostanza non è sufficiente la mera probabilità, legata ad un differimento più o meno lungo dell'immissione al consumo, che la stessa assuma successiva attitudine a cagionare danni o porre a rischio la salute umana.

PARTE II

L'EVOLUZIONE ATTRAVERSO LA NORMATIVA COMUNITARIA.

Ma la vera e propria evoluzione in materia di sicurezza alimentare si ha con la normativa comunitaria degli anni '90.

⁴¹ "*Per andare esente da responsabilità in ordine al reato di cui all'art. 5, lett. h), l. 30 aprile 1962 n. 283 il rivenditore all'ingrosso di prodotti alimentari ortofruttilicoli (nella specie, zucchine contenenti un antiparassitario in quantità superiore a quella consentita), se non può eseguire tutti i controlli analitici del caso trattandosi di prodotti facilmente deperibili, è tenuto a richiedere al titolare del processo produttivo idonee attestazioni sull'indennità dei medesimi dalle sostanze nocive, non essendo sufficiente che si basi esclusivamente sul rapporto fiduciario col produttore e sul fatto che non si siano mai verificati inconvenienti. Per andare esente da responsabilità in ordine al reato di cui all'art. 5, lett. h), l. 30 aprile 1962 n. 283 il rivenditore all'ingrosso di prodotti alimentari ortofruttilicoli (nella specie, zucchine contenenti un antiparassitario in quantità superiore a quella consentita), se non può eseguire tutti i controlli analitici del caso trattandosi di prodotti facilmente deperibili, è tenuto a richiedere al titolare del processo produttivo idonee attestazioni sull'indennità dei medesimi dalle sostanze nocive, non essendo sufficiente che si basi esclusivamente sul rapporto fiduciario col produttore e sul fatto che non si siano mai verificati inconvenienti*". (Cass. pen., sez. III, 08/03/2001)

⁴² DENIS, DONEGANI, MENAGGIA, *op. cit.*

CORRERA, *Disciplina giuridica dei prodotti alimentari*. Maggioli, Rimini, 2004.

⁴³ Cass. pen., sez. III, 26 agosto 2004, n. 35103

Intanto si viene ad ampliare sensibilmente il **campo di applicazione** che, ai sensi dell'articolo 1 del **d. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123**, attuativo della direttiva 89/397/CEE, è così definito:

1. Ai sensi del presente decreto per controllo ufficiale dei prodotti alimentari, di seguito definito controllo, si intendono le attività di cui al comma 3 svolte dai competenti organi su:

- a) i prodotti alimentari, ivi compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare;*
- b) gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali inclusi i sali degli oligoelementi e gli altri additivi destinati ad essere venduti in quanto tali;*
- c) i materiali e gli **oggetti** destinati a venire a contatto con prodotti di cui alle lettere a) e b).*
omissis

Onde assicurare la conformità dei prodotti di cui al soprariportato comma 1 alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la pubblica salute, a proteggere gli interessi dei consumatori, tra cui quelli inerenti la corretta informazione, e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali, il medesimo articolo 1, al co. 3, specifica che i **controlli**, possono consistere in:

- a) ispezione;*
- b) prelievo di campioni;⁴⁴*
- c) analisi dei campioni prelevati;⁴⁵*
- d) controllo dell'igiene del personale;*
- e) esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;*
- f) esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.*

Si prevede, quindi, la rilevanza non solo del danno o del nocumento del bene pubblico "salute", ma anche la sua sola esposizione al "pericolo".

Una particolarità per quanto attiene ai prelievi, è la mancanza di una specifica previsione procedurale nel caso in cui, a causa della natura del campione prelevato, non sia possibile la ripetizione delle analisi. A tale riguardo, la giurisprudenza ha ritenuto applicabile quella di cui all'articolo 223 delle norme di attuazione del c.p.p.⁴⁶

⁴⁴ "In tema di controllo delle sostanze alimentari deteriorabili, i controlli microbiologici vanno effettuati su una aliquota del campione prelevato ed in caso di accertata non conformità va effettuata, ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993 n. 123, la ripetizione dell'analisi stessa limitatamente ai parametri difformi su di una seconda quota dello stesso campione. Trattasi di procedura distinta dalla revisione dell'analisi prevista in via generale dall'art. 1 della legge 30 aprile 1962 n. 283 a tutela delle generiche esigenze di tutela igienica degli alimenti, superata dalla specifica disciplina di cui al citato D.Lgs. n. 123 del 1993 per le sostanze alimentari deteriorabili".

(Cass. pen., sez. III, 11/12/2002, n. 75)

⁴⁵ "Alla stregua della specifica disciplina dettata dall'art. 4 d.lg. 3 marzo 1993, n. 123 per i controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili, quali definiti dal d.m. 16 dicembre 1993, la "ripetizione" dell'analisi prevista da detto articolo (da effettuarsi a breve distanza di tempo dalla prima analisi su di una seconda quota dello stesso campione, quando la prima analisi abbia rivelato una non conformità del prodotto a taluni dei requisiti prescritti), va tenuta distinta dalla "revisione" dell'analisi prevista in via generale dall'art. 1, l. 30 aprile 1962, n. 283, la quale implica una seconda analisi condotta dopo un certo lasso di tempo sulla stessa sostanza analizzata in prima istanza. (Nella specie, in applicazione di tale principio, la S.C. ha cassato la sentenza di merito che aveva ritenuto inattendibili i risultati delle analisi, erroneamente da essa definite di revisione, effettuate su un campione di gelato sfuso, senza accertare che non si trattasse invece di analisi da considerare "ripetute" ai sensi del citato art. 4 d.lg. n. 123 del 1993 e dando, per converso, per accertata l'annoverabilità del gelato fra i prodotti deteriorabili, senza considerare che il d.m. 16 dicembre 1993 esclude da tale qualificazione i prodotti sfusi sottoposti a procedimento di congelazione)". (Cass. pen., sez. III, 28/06/2000, n. 10237).

⁴⁶ **223. Analisi di campioni e garanzie per l'interessato.**

1. Qualora nel corso di attività ispettive o di vigilanza previste da leggi o decreti si debbano eseguire analisi di campioni per le quali non è prevista la revisione, a cura dell'organo procedente è dato, anche oralmente, avviso all'interessato del giorno, dell'ora e del luogo dove le analisi verranno effettuate. L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata possono presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice.

2. Se leggi o decreti prevedono la revisione delle analisi e questa sia richiesta dall'interessato, a cura dell'organo incaricato della revisione, almeno tre giorni prima, deve essere dato avviso del giorno, dell'ora e del luogo ove la medesima verrà effettuata all'interessato e al difensore eventualmente nominato. Alle operazioni di revisione

Il successivo articolo 2, del decreto 123, è significativamente titolato **ispezioni** e va a specificare che tali operazioni possono riguardare:

- a) *lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture, ivi compresi gli uffici ed i terreni, dei mezzi di trasporto, nelle diverse fasi di cui al comma 5 dell'art. 1;*
- b) *le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari;*
- c) *i prodotti semilavorati;*
- d) *i prodotti finiti;*
- e) *i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui alle lettere a) e b) del comma 1 dell'art. 1;*
- f) *i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti nonché gli antiparassitari impiegati per la disinfestazione;*
- g) *i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;*
- h) *l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;*
- i) *i mezzi e le modalità di conservazione.*

Il comma 2 dello stesso articolo 2, prevede, poi, che:

Le ispezioni possono essere integrate:

- a) *dall'audizione del responsabile dell'impresa ispezionata e delle persone che lavorano per conto dell'impresa;*
- b) *dal rilevamento dei valori registrati dagli strumenti di misurazione installati dall'impresa;*
- c) *dalla verifica attuata con strumenti propri dagli organi di controllo, delle misurazioni effettuate con gli strumenti installati dall'impresa;*
- d) *dalla valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande.*

Sempre in sede di controllo, pare significativa la previsione contenuta nel comma 7, dell'articolo 2 in analisi, laddove è sancito che gli organi incaricati del controllo possono prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso dell'azienda sottoposta ad ispezione, nelle fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione. Possono, altresì, fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti ad esame. Di dette operazioni gli organi incaricati del controllo sono tenuti a fare menzione nel verbale di ispezione, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2, comma 8.

Normativa di importanza fondamentale è quella contenuta nel **d. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155**, attuativa delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

L'articolo 1, nel fissare il campo di applicazione, stabilisce che il decreto, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, fissi le

- norme generale di igiene dei prodotti alimentari;
- modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

l'interessato e il difensore hanno diritto di assistere personalmente, con l'assistenza eventuale di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'articolo 230 del codice.

3. I verbali di analisi non ripetibili e i verbali di revisione di analisi sono raccolti nel fascicolo per il dibattimento, sempre che siano state osservate le disposizioni dei commi 1 e 2.

- *“Nella procedura di irrogazione delle sanzioni amministrative, nel caso in cui il campione prelevato non consenta, per sua natura, la ripetizione delle analisi, e non sia frazionabile secondo la metodica di cui all'art. 4 del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 e dell'art. 2 del decreto ministeriale 16 dicembre 1993, l'unico sistema che consente il rispetto delle garanzie è quello stabilito dall'art. 223 delle disposizioni di attuazione del nuovo codice di procedura penale, sicché il laboratorio incaricato degli accertamenti analitici dovrà dare avviso dell'inizio delle operazioni alle persone interessate, affinché queste possano presenziare, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico, all'esecuzione delle operazioni stesse”. (Cass. civ., sez. I, 06/04/2004, n. 6769).*

Il successivo articolo 2 enuclea, invece, con dovizia di particolari le definizioni:

- **igiene dei prodotti alimentari**, ("igiene"): tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;
- **industria alimentare**: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;
- **alimenti salubri**: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;
- **autorità competente**: il Ministero della sanità, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unità sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;
- **responsabile dell'industria alimentare**: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificamente delegato.

Ma la *ratio* dell'intera normativa, a nostro avviso, è contenuta nel successivo articolo 3, laddove viene posto in evidenza il ruolo fondamentale e insostituibile del responsabile dell'industria alimentare, soggetto che deve garantire il livello adeguato di igiene in tutte le fasi della lavorazione dei prodotti alimentari.

Sulla base di tale norma, infatti, egli è tenuto a garantire l'effettuazione in modo igienico di:

- preparazione;
- trasformazione;
- fabbricazione;
- confezionamento;
- deposito;
- trasporto;
- distribuzione;
- manipolazione;
- vendita o la fornitura (compresa la somministrazione);

dei prodotti alimentari.

A tal fine, è tenuto ad individuare le singole fasi che, nel processo lavorativo della sua azienda, potrebbero presentarsi critiche per la sicurezza degli alimenti ed, in relazione a ciò, adottare adeguate procedure di sicurezza mediante l'applicazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo sui punti critici (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).⁴⁷

Dall'esame dei punti critici, deve nascere un documento contenente l'individuazione degli stessi e delle procedure di controllo attivate al riguardo. Tale documento, anche in mancanza dei manuali dei quali si dirà di seguito, deve essere sempre messo a disposizione degli organismi di vigilanza.

Onde semplificare l'applicazione delle misure di controllo ex art. 3, è previsto che possano essere elaborati manuali di corretta prassi igienica in conformità con il Codice internazionale di prassi. Tali manuali sono predisposti dall'industria alimentare ovvero da altri soggetti interessati quali le autorità competenti, le associazioni di categoria e l'U.N.I. (Ente nazionale italiano di unificazione).

Il controllo in materia di HACCP deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal d. Lgs. 123/1993 richiamato di anzi.

⁴⁷ NANNI R., TONI F., *Il metodo H.a.c.c.p. e l'autocontrollo sull'igiene degli alimenti*. Maggioli, Rimini, 1998

Nel chiudere l'analisi del d. Lgs. 155/1997, sembra opportuno prendere in esame una parte spesso trascurata di tale disciplina ossia i precetti contenuti negli allegati, ed in particolare ai capitoli che vengono di seguito riportati.

CAPITOLO VIII - Igiene personale

1. Ogni persona che lavori in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.

2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

CAPITOLO X - Formazione

Gli operatori alimentari devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

Tenuto conto che, come evidenziato in precedenza, molte regioni hanno sospeso o eliminato l'obbligo per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti di munirsi di libretto di idoneità sanitaria ex art. 14, legge 283/1962, e che la disciplina sull'igiene del personale contenuta nel d.P.R. 327/1980 non sempre risulta esaustiva, i precetti contenuti nell'allegato ed in particolare quelli sopra riportati possono assumere notevole importanza in sede di controllo.

Fermo restando che non è, ovviamente, da considerarsi abrogato l'articolo 42 del citato d.P.R. 327, laddove prevede:

- obbligo di indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura;
- idonee condizioni di pulizia personale dei lavoratori ed in particolare delle loro mani.⁴⁸

Nell'esperienza pratica che di seguito verrà illustrata, il mancato adempimento all'obbligo di formazione degli addetti (assai frequente nei locali multietnici) è stato oggetto di sanzionamento e segnalazione alla competente autorità al fine dei provvedimenti sospensivi inerenti all'autorizzazione. Infatti, l'inadempienza agli obblighi introdotti dall'allegato al decreto 155/1997 è sanzionata dall'articolo 8, co. 1, lett. b) in relazione all'articolo 3, co. 5 del decreto medesimo.

⁴⁸ "L'obbligo di indossare idoneo copricapo - previsto dall'art. 42 del d.P.R. n. 327 del 1980 per il personale addetto alla manipolazione, preparazione, nonché confezionamento di sostanze alimentari - è inteso ad evitare che corpi estranei (nella specie, capelli o forfora) possano inquinare le suddette sostanze. Ne consegue che, in omaggio alla "ratio legis", il termine "manipolare" va inteso non come attività modificativa o di combinazione di più ingredienti (essendo già prevista dalla norma l'attività di "preparazione"), bensì come "trattare con mano", maneggiare, stabilendo con la sostanza alimentare un contatto attraverso le mani, che non deve essere necessariamente diretto o fisico, posto che la norma non è volta ad impedire o, quest'ultimo, che può verificarsi sia quando il prodotto è preso dal personale direttamente con le mani, sia quando esso è "manipolato" con guanti, palette, pinze o altri strumenti". (Cass. civ., sez. I, 29/05/1997, n. 4744).

"Con riferimento alla violazione amministrativa dell'art. 42 d.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, per la manipolazione di sostanze alimentari senza usare idoneo copricapo che contenga la capigliatura, l'obbligo di portare il suddetto copricapo sussiste anche per il personale destinato temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. (Nella specie, si trattava di una dipendente assunta con la qualifica di "tuttofare", la quale al momento dell'accertamento si trovava in cucina nei pressi di un forno di cottura)". (Cass. civ., sez. I, 25/07/1996, n. 6722).

PARTE III
UN CASO OPERATIVO. L'OPERAZIONE "CONVIVIUM 2006/2007"

Premesso che nell'ambito dell'attività di routine il Corpo di Polizia municipale di Torino effettua il controllo sistematico degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nell'anno 2006, a seguito dell'analisi di detti controlli con l'Autorità giudiziaria, quest'ultima propose di attivare un sistema di controlli "a tappeto" che riguardasse, in particolare, le problematiche inerenti alla salubrità ed igiene.

In ragione di ciò, venne affidata al Settore Servizi Territoriali del Corpo la predisposizione di uno studio e del conseguente piano operativo che risultò, previa l'attivazione dei contatti istituzionali del caso, articolato come segue. (tabella 1)

Nel contempo, si sono formalizzati:

1. griglia del obiettivi:
 - a) distribuzione ingrosso;
 - b) ristorazione tradizionale;
 - c) "nuova" ristorazione";
2. la suddivisione per circoscrizione territoriale e la quantificazione degli esercizi da controllare suddivisa per varie "tipologie", sulla base della legislazione regionale in materia;
3. un *modus operandi* standard.

Una particolare attenzione, venne riservata allo studio ed all'applicazione dei provvedimenti sospensivi o ripristinatori derivanti da violazioni di carattere penale o amministrativo. Questo sulla base di una considerazione assai pratica: spesso la sanzione amministrativa e/o penale viene vissuta quasi come un "costo d'esercizio" per il commerciante, specie per quella minoranza piuttosto restia ad adeguarsi alle norme. "Quanto costa adeguarsi ed adottare gli strumenti previsti dalla normativa e, di contro, quanto costa la sanzione?".

In forza di ciò si è ritenuto che l'applicazione dei provvedimenti di sequestro e/o chiusura dell'esercizio fossero di grande rilievo in particolare per:

- a) effetto deterrente sulla minoranza degli esercenti restii al rispetto della disciplina in materia;
- b) stimolo per l'esercente a regolarizzare la situazione;
- c) risposta alle aspettative dei consumatori.

In linea di principio, tali provvedimento hanno trovato le seguenti applicazioni.

- **Situazione "strutturale" con gravi carenze, non sanabili nell'immediato, sotto il profilo igienico – sanitario.** (ad esempio: deposito di alimenti ricavati in cantina; promiscuità tra locali adibiti a deposito alimenti e bagni per il personale; mancanza o assoluta insufficienza di strutture refrigeranti.

Sequestro preventivo ex articolo 321 c.p.p. onde impedire che la libera disponibilità delle cose pertinenti al reato possa aggravare o protrarre le conseguente di esso ovvero agevolare la commissione di altri reati

È evidente che l'applicazione di tale misura era stata esaminata e valutata in fase di predisposizione dell'attività operativa con la competente autorità giudiziaria che, a seguito delle richieste degli indagati, provvedeva eventualmente al dissequestro ma condizionando la restituzione all'effettuazione dei lavori occorrenti per l'adeguamento dei locali, sulla base di una relazione tecnica da parte del servizio veterinario dell'A.S.L.

- **Situazione "strutturale" soddisfacente che, comunque, non presenta gravi carenze.** (ad esempio: anche se con carente pulizia, inconvenienti risolvibili con una pulizia straordinaria) **Presenza di merci di non chiara genuinità o provenienza ovvero, quando richiesta, con etichettatura dubbia.** (dubbi sulle modalità di conservazione delle merci ovvero, se confezionate, con etichettatura che non rispetta le modalità di legge).

Sequestro “sanitario” ex articolo 1, lex 30 aprile 1962, n. 283: strumento operativo molto utilizzato dal N.A.S. e dagli organi dell’A.S.L., a seguito di questa operazione esso è diventato patrimonio anche del Corpo di polizia municipale.

L’articolo 1, co. 1, della legge medesima recita: “*Sono soggette a vigilanza per la tutela della pubblica salute la produzione ed il commercio delle sostanze destinate alla alimentazione. A tal fine l’autorità sanitaria può procedere, in qualunque momento ed a mezzo dei competenti organi ed uffici, ad ispezione e prelievo di campioni negli stabilimenti ed esercizi pubblici, dove si producano, si conservino in deposito, si smerchino o si consumino le predette sostanze, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto. Essa può, altresì, procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione*”.

Il verbale di sequestro va trasmesso al competente ufficio comunale per la convalida e, contestualmente, è da richiedersi l’intervento del competente ufficio dell’A.S.L. per l’effettuazione dei prelievi e le successive analisi.

- **Ripetizioni di violazioni amministrative (che, in particolare, possono recare nocumento alla quiete pubblica o alla percezione di sicurezza dei cittadini),** ma in mancanza di carenze igienico – sanitari strutturali o di grandi quantità di materie prime dubbie (ad esempio: esercizio artigianale di produzione e vendita di prodotti etnici che ripetutamente viola le norme sull’orario di chiusura dell’attività).

Chi scrive precisa che si tratta di una interpretazione degli articoli 13 e 20 della legge 24 novembre 1981 che, però, data la delicatezza è stata corroborata dal parere di autorevolissimi colleghi e del Presidente del tribunale civile.

Il ragionamento parte da un assunto assolutamente banale.

Il comma 3 dell’articolo 20, recita: “*Le autorità stesse possono disporre la confisca amministrativa delle cose che servono o furono destinate a commettere la violazione e debbono disporre la confisca delle cose che ne sono il prodotto, sempre che le cose suddette appartengano a una delle persone cui è ingiunto il pagamento*”, introducendo, quindi, quel particolare tipo di confisca che autorevole dottrina definisce “facoltativa”.⁴⁹

Strettamente correlata alla previsione della “confisca facoltativa” è l’ipotesi di applicazione, in sede di controllo, delle cose che servono o furono destinate a commettere la violazione.

Orbene, nell’ambito dell’operazione “Convivium” ci trovammo ad intervenire per attività, in gran parte artigiane di vendita di kebab, per le quali la disciplina è contenuta in un’ordinanza comunale che prevede, nelle zone di maggiore problematicità per l’ordine pubblico, la chiusura alle ore 22,00. Al di là dello scarso effetto deterrente derivante dalla modesta sanzione amministrativa pecuniaria, l’esigenza di mettere un freno a situazioni che destano un certo allarme sociale, ci spinse ad applicare il sequestro, ex artt. 13 e 20 della legge 689/1981, nei confronti dei trasgressori.

Orbene, i medesimi presentarono ricorso non già adducendo l’inapplicabilità del “sequestro facoltativo” ma, bensì, la sproporzione fra la condotta attuata e la sanzione accessoria che comportò un notevole danno economico per gli esercenti.

⁴⁹• BARTOLINI, *Il codice delle depenalizzazioni*, La Tribuna, Piacenza, 1995.

• “*In tema di sanzioni amministrative accessorie, l’art. 20 legge n. 689 del 1981 - secondo cui è sempre disposta la confisca delle cose la fabbricazione, l’uso, il porto, la detenzione o l’alienazione delle quali costituisce violazione amministrativa; mentre è facoltativa la confisca delle cose che servono o furono destinate a commettere la violazione - non soltanto ha abrogato ogni precedente disposizione con essa in contrasto, ma ha generalizzato l’istituto della confisca obbligatoria; con la conseguenza che esso è applicabile anche a tutte le violazioni, da chiunque commesse (nella specie, dal commerciante di apparecchi telefonici senza filo non omologati), dell’art. 388 del codice postale (d.P.R. n. 156 del 1973), consistendo esse nella fabbricazione, nell’uso o nel commercio di materiali privi delle caratteristiche richieste o della attestazione di rispondenza, la cui mancanza costituisce violazione amministrativa*”. (Cass. civ., sez. I, 07/08/1996, n. 7244).

L'ufficio contenzioso del comune accoglie i ricorsi, prevedendo il dissequestro dei locali, ma condizionandoli all'impegno di un puntuale rispetto degli orari, con avvertenza che in caso di ulteriore violazione si sarebbe provveduto a nuovo sequestro finalizzato alla confisca.

- **Mancanza requisiti per rilascio autorizzazione sanitaria.**

Il decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507, recante “*Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della legge 25 giugno 1999, n. 205*”, oltre ad una quasi totale depenalizzazione in materia di alimenti e bevande ed in altre minori, ha introdotto alcune interessanti innovazioni procedurali.

Fra tutte spicca quella contenuta nell'articolo 8, titolato: *Chiusura dello stabilimento o dell'esercizio per mancanza dei requisiti igienico – sanitari*, norma, in verità, applicata assai raramente che prevede che:

1. Gli organi della pubblica amministrazione incaricati della vigilanza sull'osservanza delle disposizioni in materia di produzione, commercio ed igiene degli alimenti e delle bevande dispongono la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio nei casi di insussistenza dei requisiti igienico - sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

2. Il provvedimento è immediatamente revocato se la situazione viene regolarizzata.

3. Restano ferme le disposizioni previste dall'articolo 3 del presente decreto, dall'articolo 517-bis del codice penale, dall'articolo 12-bis e dal primo comma dell'articolo 15 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

È bene sottolineare subito che la disposizione prende in esame la violazione sostanziale e non formale relativa all'autorizzazione sanitaria, prevedendo l'applicazione dei provvedimenti coattivi in essa contenuti nel caso di insussistenza dei requisiti igienico - sanitari necessari ai fini del rilascio dell'autorizzazione, e non già per l'ipotesi della mera mancanza del titolo autorizzatorio.

Orbene, dopo aver evidenziato che si tratta di un provvedimento obbligatorio (*Gli organi della pubblica amministrazione incaricati della vigilanza sull'osservanza delle disposizioni in materia di produzione, commercio ed igiene degli alimenti e delle bevande dispongono.....*), si ribadisce che esso debba trovare applicazione in tutti i casi nei quali sia evidenziata e formalizzata l'insussistenza dei requisiti. Chi è tenuto a certificare tale insussistenza? Indubbiamente gli organi a ciò proposti sono quelli appartenenti all'A.S.L. ma si può ragionevolmente sostenere che in casi particolari, quando sia di tutta evidenza l'impossibilità del rilascio dell'autorizzazione sanitaria (si pensi, ad esempio, a scantinati adibiti a deposito di materia alimentati non preconfezionate), ben potrà procedere un organo non specialistico come, ad esempio, la polizia locale.

Tabella n. 1

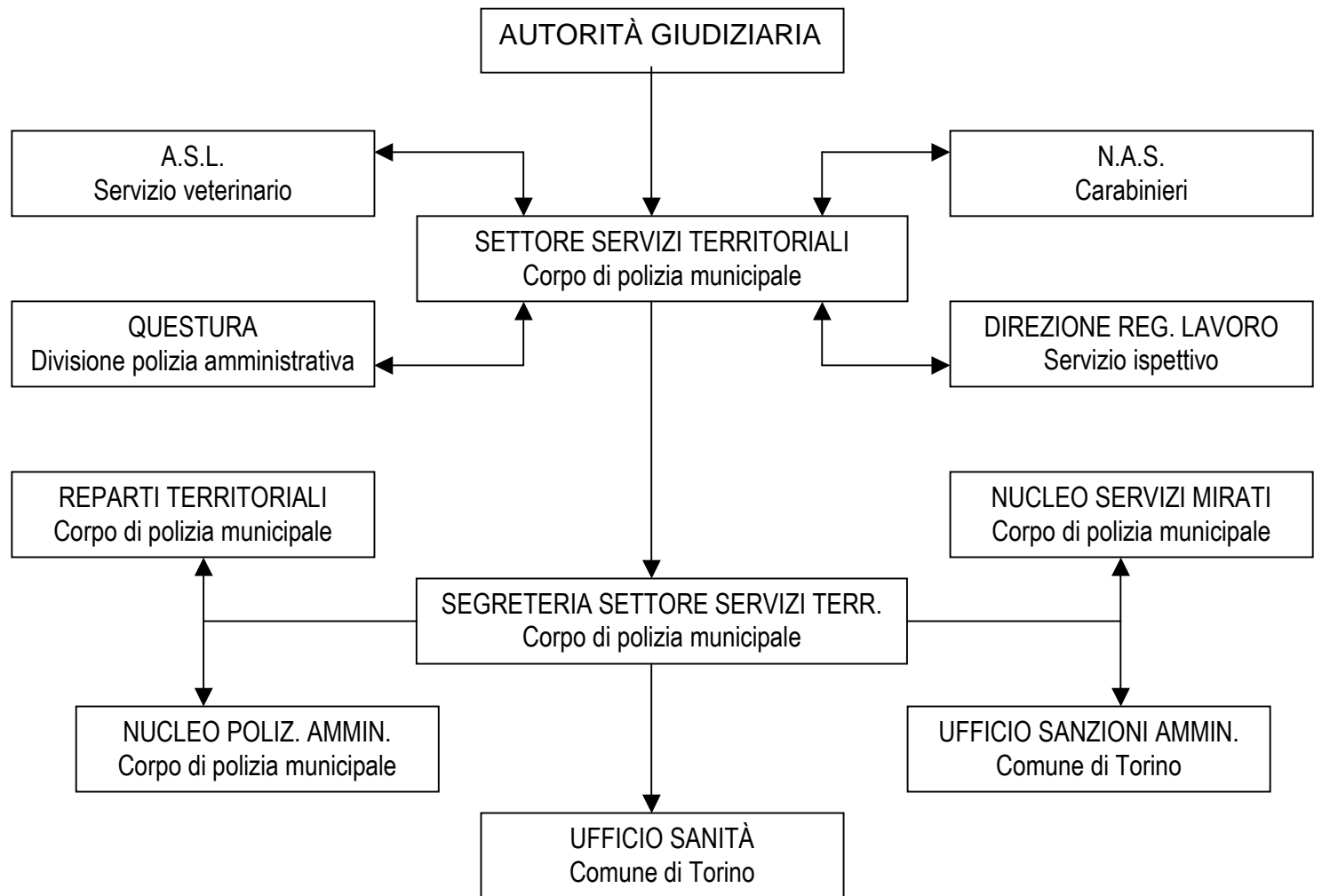
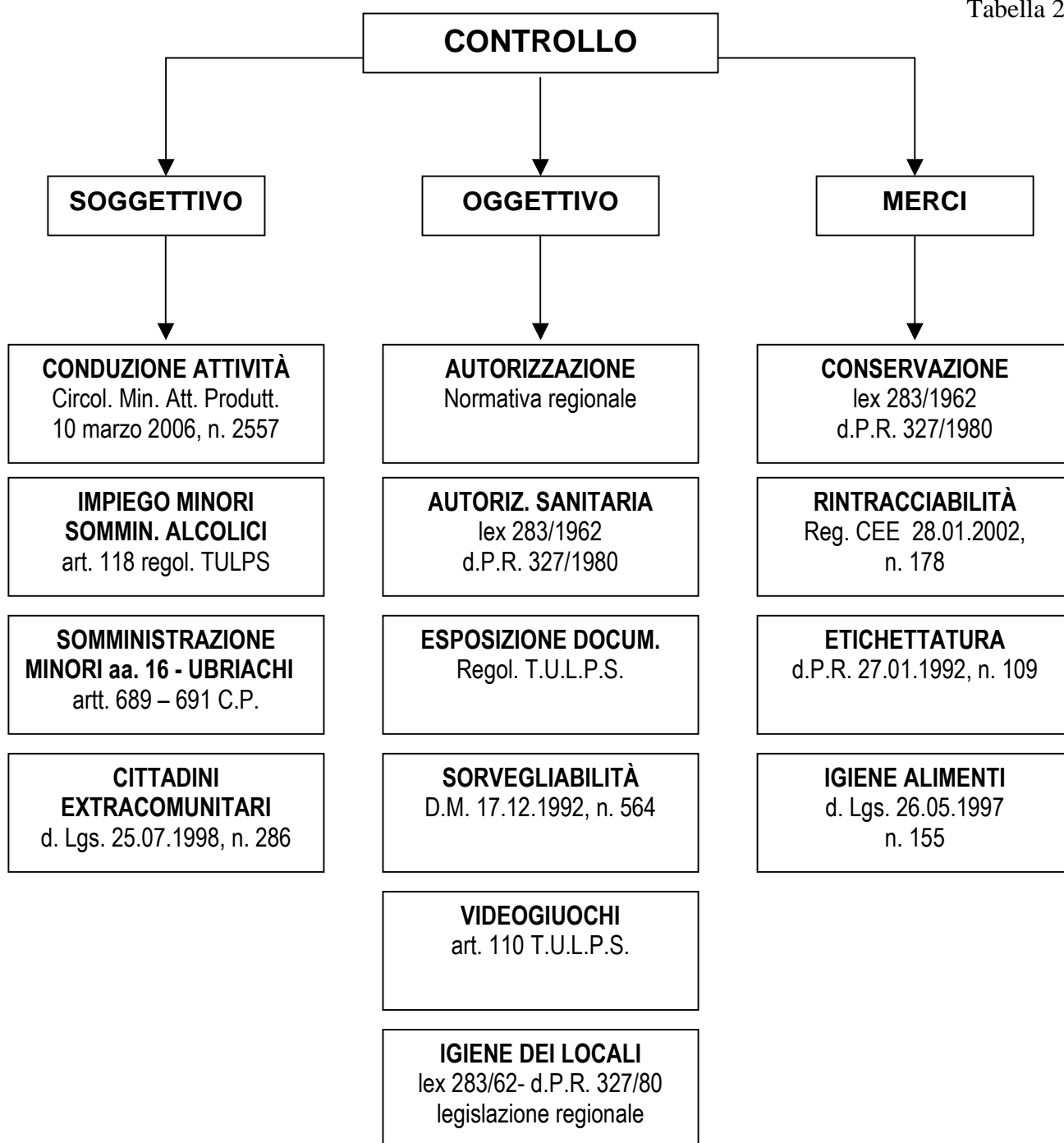


Tabella 2.



Per motivi di spazio, l'analisi dei principali risultati operativi conseguiti, viene rimanda alla presentazione in power point che correderà la relazione.

Ovviamente, qualora ciò possa interessare, essa è a disposizione dei colleghi che potranno richiederla a:

Marco De Vita
Corpo di Polizia municipale di Torino
Settore servizi territoriali
via Bologna, 74
10152 TORINO
tel. 011 442 64 89 - fax 011 442 62 82
marco.devita@comune.torino.it

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
ALIMENTI			
Additivi chimici. Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari difformemente da quanto previsto dalla normativa (art. 58 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Additivi chimici. Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari difformemente da quanto previsto dalla normativa (art. 58 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Additivi chimici. Impiego di additivi chimici autorizzati nella produzione di sostanze alimentari difformemente da quanto previsto dalla normativa (art. 58 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Additivi chimici. Produzione, commercio o deposito all'ingrosso di additivi chimici in assenza di autorizzazione sanitari (art. 59 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Additivi chimici. Produzione, commercio o deposito all'ingrosso di additivi chimici in assenza di autorizzazione sanitari (art. 59 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Additivi chimici. Produzione, commercio o deposito all'ingrosso di additivi chimici in assenza di autorizzazione sanitari (art. 59 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Additivi chimici. Mancanza o inidoneità delle indicazioni previste per le confezioni di additivi chimici (art. 61 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Additivi chimici. Mancanza o inidoneità delle indicazioni previste per le confezioni di additivi chimici (art. 61 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Additivi chimici. Mancanza o inidoneità delle indicazioni previste per le confezioni di additivi chimici (art. 61 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Additivi chimici. Mancata indicazione delle sostanze trattate con additivi chimici (art.- 62 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Additivi chimici. Mancata indicazione delle sostanze trattate con additivi chimici (art.- 62 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Additivi chimici. Mancata indicazione delle sostanze trattate con additivi chimici (art.- 62 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Autorizzazione ministeriale. Produzione, commercio, vendita di fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari, additivi chimici destinati alla preparazione di sostanze alimentari, surrogati o succedanei di sostanze alimentari, in mancanza di autorizzazione ministeriale, salvo che il fatto costituisca più grave reato	legge 283/62 art. 6	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Autorizzazione sanitaria. Esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari in assenza di autorizzazione sanitaria	legge 283/62 art. 2	da 258,00 a 774,00 chiusura	258,00
Autorizzazione sanitaria. Esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari in assenza di autorizzazione sanitaria, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 2	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Autorizzazione sanitaria. Esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari in assenza di autorizzazione sanitaria, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 2	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Autorizzazione sanitaria. Detenzione di specifiche sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti, usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti, in assenza di autorizzazione sanitaria o di tenuta del registro di carico e scarico (art. 71 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Autorizzazione sanitaria.	legge 283/62	da 258,00	Non

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
Detenzione di specifiche sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti, usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti, in assenza di autorizzazione sanitaria o di tenuta del registro di carico e scarico (art. 71 DPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	art. 17	a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	ammesso
Autorizzazione sanitaria. Detenzione di specifiche sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti, usate nella preparazione di terreni di coltura o come supporti, in assenza di autorizzazione sanitaria o di tenuta del registro di carico e scarico (art. 71 DPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti e caratteristiche dei depositi all'ingrosso di sostanze alimentari (art. 30 DPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti e caratteristiche dei depositi all'ingrosso di sostanze alimentari (art. 30 DPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti e caratteristiche dei depositi all'ingrosso di sostanze alimentari (art. 30 DPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti previsti per gli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande (art. 31 DPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti previsti per gli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande (art. 31 DPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Carenza dei requisiti previsti per gli esercizi di vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande (art. 31 DPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande non corrispondenti ai requisiti previsti (art. 32 DPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande non corrispondenti ai requisiti previsti (art. 32 DPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Mancanza dei requisiti previsti per le sostanze e bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Carenza requisiti igienici. Mancanza dei requisiti previsti per le sostanze e bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Carenza requisiti igienici. Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande non corrispondenti ai requisiti previsti (art. 32 DPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Carenza requisiti igienici. Mancanza dei requisiti previsti per le sostanze e bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici o semiautomatici, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm	Non ammesso
Cisterne e contenitori. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Cisterne e contenitori. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Cisterne e contenitori. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
Coloranti non autorizzati. Produzione, vendita o messa comunque in commercio di sostanze alimentari, carta o imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico colorati con colori non autorizzati	legge 283/62 art. 10	da 309,00 a 7746,00	618,00
Coloranti non autorizzati. Produzione, vendita o messa comunque in commercio di sostanze alimentari, carta o imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico colorati con colori non autorizzati, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 10	da 309,00 a 7746,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm	Non ammesso .
Coloranti non autorizzati. Produzione, vendita o messa comunque in commercio di sostanze alimentari, carta o imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico colorati con colori non autorizzati, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 10	da 309,00 a 7746,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Detenzione di sostanze non consentite. Detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzate, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti, in violazione delle prescrizioni di legge (art. 70 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Detenzione di sostanze non consentite. Detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzate, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti, in violazione delle prescrizioni di legge (art. 70 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Detenzione di sostanze non consentite. Detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzate, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di alimenti, in violazione delle prescrizioni di legge (art. 70 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Detenzione sostanze non consentite. Detenzione nei locali di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi, di sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande	legge 283/62 art. 9	da 258,00 a 7746,00	516,00
Detenzione sostanze non consentite. Detenzione nei locali di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi, di sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 9	da 258,00 a 7746,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Detenzione sostanze non consentite. Detenzione nei locali di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi, di sostanze il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 9	da 258,00 a 7746,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Documenti trasporto. Mancanza della specifica dichiarazione di scorta prevista per il trasporto di particolari sostanze alimentari (art. 52 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Documenti trasporto. Mancanza della specifica dichiarazione di scorta prevista per il trasporto di particolari sostanze alimentari (art. 52 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Documenti trasporto. Mancanza della specifica dichiarazione di scorta prevista per il trasporto di particolari sostanze alimentari (art. 52 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Esercizio delle attività. Violazione alle norme contenute nel regolamento di esecuzione, approvato con d.P.R. 26.03.1980, n. 327	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Esercizio delle attività. Violazione alle norme contenute nel regolamento di esecuzione, approvato con d.P.R. 26.03.1980, n. 327, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Esercizio delle attività. Violazione alle norme contenute nel regolamento di esecuzione, approvato con d.P.R. 26.03.1980, n. 327, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Idoneità sanitaria degli addetti. Addetto alla preparazione, produzione, manipolazione o vendita di sostanze alimentari che, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia diffusiva, continua ad attendere alle suddette attività	legge 283/62 art. 14/4-3	77,00	25,67

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
Indumenti del personale. Personale impiegato nella produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento che non indossa tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo (art. 42 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Indumenti del personale. Personale impiegato nella produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento che non indossa tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo (art. 42 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Indumenti del personale. Personale impiegato nella produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento che non indossa tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo (art. 42 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Inosservanza norme igieniche. Inosservanza delle norme igieniche per i locali e gli impianti di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 29 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Inosservanza norme igieniche. Inosservanza delle norme igieniche per i locali e gli impianti di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 29 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Inosservanza norme igieniche. Inosservanza delle norme igieniche per i locali e gli impianti di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 29 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Libretto idoneità sanitaria. Personale addetto alla presentazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari sprovvisto di libretto di idoneità sanitaria	legge 283/62 art. 14/1	30,00	10,00
Libretto idoneità sanitaria. Assunzione o mantenimento in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, di personale non munito di libretto di idoneità sanitaria	legge 283/62 art. 14/2	77,00 sospensione esercizio da 1 a 10 gg.	25,67
Lotta insetti e animali nocivi. Mancanza dei mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari (art. 35 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Lotta insetti e animali nocivi. Mancanza dei mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari (art. 35 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Lotta insetti e animali nocivi. Mancanza dei mezzi di lotta contro gli insetti e gli animali nocivi nei locali di produzione e commercio di sostanze alimentari (art. 35 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Materiali difformi. Produzione, detenzione per il commercio, messa in commercio o uso di utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, senza i requisiti previsti dalla legge	legge 283/62 art. 11	da 258,00 a 4648,00	516,00
Materiali difformi. Produzione, detenzione per il commercio, messa in commercio o uso di utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, senza i requisiti previsti dalla legge, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 11	da 258,00 a 4648,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm	Non ammesso
Materiali difformi. Produzione, detenzione per il commercio, messa in commercio o uso di utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, senza i requisiti previsti dalla legge, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato	legge 283/62 art. 11	da 258,00 a 4648,00 Chiusura definitiva	Non ammesso

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
pericolo per la salute			
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Mancanza di autorizzazione igienico – sanitaria per i mezzi di trasporto terrestri di alimenti (art. 44 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Mezzi di trasporto. Mancanza di autorizzazione igienico – sanitaria per i mezzi di trasporto terrestri di alimenti (art. 44 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Mancanza di autorizzazione igienico – sanitaria per i mezzi di trasporto terrestri di alimenti (art. 44 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Perdita dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto (art. 47 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Mezzi di trasporto. Perdita dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto (art. 47 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Perdita dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto (art. 47 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti ittici (art. 49 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti ittici (art. 49 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Mezzi di trasporto. Mancanza dei requisiti igienico – sanitari dei mezzi di trasporto delle carni e dei prodotti ittici (art. 49 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Oggetti destinati al contatto con sostanze alimentari. Impresa che produce oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari che non effettua il previsto controllo sulla rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie (art. 68 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Oggetti destinati al contatto con sostanze alimentari. Impresa che produce oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari che non effettua il previsto controllo sulla rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie (art. 68 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura	Non ammesso

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
violazioni		da 5 gg. a 3 mm.	
Oggetti destinati al contatto con sostanze alimentari. Impresa che produce oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari che non effettua il previsto controllo sulla rispondenza degli stessi alle rispettive disposizioni sanitarie (art. 68 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Pubblicità o denominazioni mendaci. Offerta in vendita, propaganda a mezzo stampa o in qualsiasi altro modo di sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose	legge 283/62 art. 13/1	da 309,00 a 7746,00	618,00
Pubblicità o denominazioni mendaci. Offerta in vendita, propaganda a mezzo stampa o in qualsiasi altro modo di sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 13/1	da 309,00 a 7746,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm	Non ammesso
Pubblicità o denominazioni mendaci. Offerta in vendita, propaganda a mezzo stampa o in qualsiasi altro modo di sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 13/1	da 309,00 a 7746,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Requisiti minimi laboratori. Perdita dei requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 28 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Requisiti minimi laboratori. Perdita dei requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 28 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Requisiti minimi laboratori. Perdita dei requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande (art. 28 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Rifiuto campioni. Rifiuto di fornire gratuitamente al personale incaricato della vigilanza, i campioni delle sostanze, materiali ed oggetti destinati all'alimentazione o a venire in contatto con sostanze alimentari	legge 283/62 art. 4	da 258,00 a 258,00	86,00
Rifiuto campioni. Rifiuto di fornire gratuitamente al personale incaricato della vigilanza, i campioni delle sostanze, materiali ed oggetti destinati all'alimentazione o a venire in contatto con sostanze alimentari, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 4	da 258,00 a 258,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Rifiuto campioni. Rifiuto di fornire gratuitamente al personale incaricato della vigilanza, i campioni delle sostanze, materiali ed oggetti destinati all'alimentazione o a venire in contatto con sostanze alimentari, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 4	da 258,00 a 258,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Sostanze alterate. Impiego nella preparazione di alimenti o bevande, vendita, detenzione per la vendita o somministrazione come mercede ai propri dipendenti o distribuzione, comunque, per il consumo di sostanze alimentari: <input type="checkbox"/> insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione; <input type="checkbox"/> che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.	legge 283/62 art. 5 - 6/3	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
salvo che il fatto costituisca più grave reato			
Sostanze alterate. Mantenimento in deposito di sostanze alimentari deperibili in stato di alterazione (art. 36 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Sostanze atte ad adulterare/contraffare. Offerta in vendita, con qualsiasi mezzo, di sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande	legge 283/62 art. 13/3	da 309,00 a 7746,00	618,00
Sostanze atte ad adulterare/contraffare. Offerta in vendita, con qualsiasi mezzo, di sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande, casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 13/3	da 309,00 a 7746,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Sostanze atte ad adulterare/contraffare. Offerta in vendita, con qualsiasi mezzo, di sostanze di qualsiasi natura atte ad adulterare e contraffare alimenti e bevande, fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 13/3	da 309,00 a 7746,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Sostanze colorazione. Violazione alle modalità di confezionamento per la messa in commercio delle materie destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari (art. 54 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Sostanze colorazione. Violazione alle modalità di confezionamento per la messa in commercio delle materie destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari (art. 54 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Sostanze colorazione. Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte difformemente da quanto previsto dalla legge (art. 57 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Sostanze colorazione. Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte difformemente da quanto previsto dalla legge (art. 57 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Sostanze colorazione. Impiego di ingredienti e di semilavorati colorati nella preparazione di sostanze alimentari composte difformemente da quanto previsto dalla legge (art. 57 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Sostanze colorazione. Violazione alle modalità di confezionamento per la messa in commercio delle materie destinate ad essere impiegate nella colorazione delle sostanze alimentari (art. 54 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Sostanze proibite. Introduzione nel territorio della Repubblica di sostanze per l'alimentazione, destinate al commercio, non rispondenti ai requisiti di legge. Salvo che il fatto costituisca più grave reato.	legge 283/62 art. 12 - 6	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Sostanze proibite. Introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti di legge. Salvo che il fatto costituisca reato.	legge 283/62 art. 12 - 6	da 516,00 a 3098,00	1032,00

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
Sostanze proibite. Impiego nella preparazione di alimenti o bevande, vendita, detenzione per la vendita o somministrazione come mercede ai propri dipendenti o distribuzione, comunque, per il consumo di sostanze alimentari: <input type="checkbox"/> private dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi o regolamenti speciali; <input type="checkbox"/> in cattivo stato di conservazione; <input type="checkbox"/> con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali; <input type="checkbox"/> colorate artificialmente quando la colorazione artificiale non sia autorizzata o senza l'osservanza delle norme prescritte o senza le indicazioni di legge; <input type="checkbox"/> con aggiunta di additivi chimici non autorizzati o con inosservanza della prescrizioni per il loro utilizzo; salvo che il fatto costituisca più grave reato	legge 283/62 art. 5 - 6/3	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Temperatura trasporto. Trasporto di sostanze alimentari in violazione alle modalità atte a garantirne il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate per legge (art. 51 dPR 327/80)	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00	258,00
Temperatura trasporto. Trasporto di sostanze alimentari in violazione alle modalità atte a garantirne il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate per legge (art. 51 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Temperatura trasporto. Trasporto di sostanze alimentari in violazione alle modalità atte a garantirne il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate per legge (art. 51 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
Vaccinazione del personale. Mancata sottoposizione del personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari alla vaccinazione antitifico – paratifica, nonché agli altri trattamenti di profilassi ritenuti necessari dall'autorità competente (art. 38 dPR 327/80), casi di reiterazione specifica delle violazioni	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura da 5 gg. a 3 mm.	Non ammesso
Vaccinazione del personale. Mancata sottoposizione del personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari alla vaccinazione antitifico – paratifica, nonché agli altri trattamenti di profilassi ritenuti necessari dall'autorità competente (art. 38 dPR 327/80), fatti di particolare gravità dai quali sia derivato pericolo per la salute	legge 283/62 art. 17	da 258,00 a 774,00 Chiusura definitiva	Non ammesso
ETICHETTATURA			
Cartello incompleto. Prodotti non preconfezionati sfusi. Poneva in vendita prodotti alimentari non preconfezionati sfusi, avendo esposto il cartello mancante delle seguenti indicazioni	Art. 16/2 d. Lgs. 109/92	da 600,00 a 3500,00	1.166,66
Cartello mancante. Prodotti non preconfezionati sfusi. Poneva in vendita prodotti alimentari non preconfezionati sfusi, senza aver esposto il cartello recante le indicazioni obbligatorie	Art. 16/1 d. Lgs. 109/92	da 600,00 a 3500,00	1.166,66
Etichettatura incompleta. Poneva in vendita prodotti alimentari con etichettatura non riportante le seguenti indicazioni	Art. 15/1-3 d. Lgs. 109/92 d.l. 157/2004	da 600,00 a 3500,00	1.166,66
Etichettatura incompleta. Poneva in vendita prodotti alimentari preconfezionati con etichettatura mancante delle seguenti indicazioni obbligatorie	Art. 3/1 d. Lgs. 109/92 d.l. 157/2004	da 1600,00 a 9500,00	3.166,66
Etichettatura ingannevole relativa qualità terapeutiche de prodotto. Poneva in vendita prodotti alimentari con etichettatura tale da trarre in inganno l'acquirente sulle qualità del prodotto ed in particolare su presunte proprietà atte a prevenire, curare, guarire malattie umane	Art. 2/2 d. Lgs. 109/92	da 3500,00 a 18000,00	6.000,00
Etichettatura ingannevole. Poneva in vendita prodotti alimentari con etichettatura tale da trarre in inganno l'acquirente sulle qualità del prodotto, ed in particolare	Art. 2/1 d. Lgs. 109/92	da 3500,00 a 18000,00	6.000,00
Etichettatura mancante. Prodotti non preconfezionati di gastronomia. Poneva in vendita prodotti alimentari non preconfezionati di gastronomia, senza aver esposto le indicazioni obbligatorie	Art. 16/5 d. Lgs. 109/92	da 600,00 a 3500,00	1.166,66

IPOTESI DI VIOLAZIONE	NORMA	SANZIONE	P.M.R.
Etichettatura non conforme. Poneva in vendita prodotti alimentari preconfezionati con etichettatura non conforme	Art. 3/1 d. Lgs. 109/92	da 1600,00 a 9500,00	3.166,66
Etichettatura non conforme. Preconfezionati. Poneva in vendita prodotti alimentari preconfezionati con etichettatura non conforme	Art. 3/1 d. Lgs. 109/92	da 1600,00 a 9500,00	3.166,66
Etichettatura non conforme. Indicazione non in lingua italiana. Poneva in vendita prodotti alimentari preconfezionati con etichettatura non in lingua italiana	Art. 3/1 d. Lgs. 109/92	da 1600,00 a 9500,00	3.166,66
Etichettatura prodotti ortofruttilicoli. Mancata indicazione dello Stato di provenienza.	Art. 4 d. Lgs. 306/02	da 550,00 a 15500,00	1.100,00
Vendita dopo la data di scadenza. Poneva in vendita prodotti alimentari dopo la data di scadenza indicata sulla confezione	Art. 10/7 d. Lgs. 109/92	da 600,00 a 3500,00	1.166,66
FRODI ALIMENTARI			
Contraffazione, alterazione o uso di segni distintivi di opere dell'ingegno o di prodotti industriali. Contraffazione o alterazione di marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, delle opere dell'ingegno o dei prodotti industriali ovvero uso di tali marchi o segni.	Art. 473 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: consentito Procedibilità: d'ufficio	
Frode in commercio. Frode nell'esercizio del commercio	Art. 515 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Frode industrie nazionali. Frode contro le industrie nazionali	Art. 514/1 C.P.	Arresto flagranza: facoltativo Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Frode industrie nazionali. Frode contro le industrie nazionali in relazione a marchi registrati	Art. 514/2 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: consentito Procedibilità: d'ufficio	
Introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi. Fuori dai casi di cui all'articolo 473, introduzione nel territorio dello Stato per farne commercio, detenzione per vendere, messa in vendita o in circolazione di opere dell'ingegno o prodotti industriali, con marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, contraffatti o alterati.	Art. 474 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: consentito Procedibilità: d'ufficio	
Sostanze alterate. Impiego nella preparazione di alimenti o bevande, vendita, detenzione per la vendita o somministrazione come mercede ai propri dipendenti o distribuzione, comunque, per il consumo di sostanze alimentari: <input type="checkbox"/> insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione; <input type="checkbox"/> che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. salvo che il fatto costituisca più grave reato	legge 283/62 art. 5 – 6 co. 3	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: non consentito Procedibilità: d'ufficio	
Vendita di prodotti industriali con segni mendaci. Messa in vendita o in circolazione di opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nome, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti ad indurre in inganno il compratore. Se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge.	Art. 517 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: consentito Procedibilità: d'ufficio	
Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine. Messa in vendita o in commercio come genuine di sostanze alimentari non genuine.	Art. 516 C.P.	Arresto flagranza: non consentito Fermo indiziato: consentito Procedibilità: d'ufficio	