
Master di secondo livello (corso annuale)

Anno Accademico : 2023/2024

DIRITTO DEI MERCATI AGROALIMENTARI

Organizzato da:
Dipartimento di Giurisprudenza
Università degli Studi di TORINO

Le basi normative dei controlli ufficiali in sanità pubblica veterinaria

10.00- 11.00 Le basi normative dei controlli ufficiali in Sanità Pubblica Veterinaria
dr. Claudio Biglia, già Direttore UOC Igiene degli alimenti di origine animale Asl di Torino e
consulente del Tribunale di Torino

15.00-18.00 Confronto tra Procura e Autorità Competente, disamina di norme e procedure in
riferimento a casi pratici
Dr. Alberto Liguori Procuratore della Repubblica di Terni
Dr. Claudio Biglia, già Direttore UOC Igiene degli alimenti di origine animale Asl di Torino e
consulente del Tribunale di Torino

Il quadro normativo nazionale: la legge 30 aprile 1962 n.283

- **Modifica** T.U.L.L.S R.D.27.7.34 n. 1265
- **Più aggiornamenti** per potenziare scopo primario (regole produz/vendita sostanze alimentari/bevande)
- **Quadro nazionale** per tutela alimenti-salute consumatori
- **Pienamente attuale** nonostante imponente ristrutturazione della legislazione alimentare
- **Lettura integrata** con indicazioni d'ordine generale introdotte/affermate con l'azione comunitaria
- **Rivisitazione interpretativa** post reg. CE 178/2002 e regg. CEE/CE/UE (a carattere orizzontale/verticale)

Definizioni di alimento

ART.2 Reg.
CE
178/2002

ART.2 D.M. 21
marzo 1973

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

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

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

DEFINIZIONE ALIMENTO
VIGILANZA CARNI DA 1928 ...
mm/carne

Art. 2 - Non sono compresi

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

Il settore agro-alimentare è di grande importanza per l'economia europea nel suo complesso.

L'industria degli alimenti e delle bevande è uno dei principali settori industriali nell'UE

ATTORI FORTI E DEBOLI

- **Consumatori** ricevono un'ampia gamma di prodotti **sicuri** e di alta Q.
- **Stati Membri** garantiscono i **controlli necessari** per proteggere la salute
- **Produttori** applicano metodi di produzione e di lavorazione degli alimenti **per garantire uno standard elevato di sicurezza**

Cosa contiene di attuale la Legge n°283 del 30 aprile 1962 a più 60 anni dalla sua pubblicazione?

Un sistema di **tutela anticipata per il consumatore in grado di** **proscrivere tutta una serie di** **condotte, anche non allarmanti sul** **piano della dannosità, dalle** **conseguenze certamente non** **immediate ma costituenti** **potenziale preludio d'esiti** **preoccupanti e più pericolosi**

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. A rischio se sono **dannosi** per la salute o **inadatti** al consumo umano.
3. Per determinare se un **alimento sia a rischio** valutare **condizioni d'uso normali e informazioni** messe a disposizione del consumatore
4. Per determinare se un **alimento sia dannoso** considerare i probabili **effetti immediati e a lungo termine** nonché i probabili **effetti tossici cumulativi** di un alimento. Da non dimenticare la **particolare sensibilità** di una specifica categoria di consumatori
5. Per determinare se **alimento sia inadatto** al consumo considerare se sia **inaccettabile per il consumo** umano secondo l'uso previsto, **in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.**

Cosa contiene di attuale la Legge n°283 del 30 aprile 1962 a più di 60 anni dalla sua pubblicazione?

concetto di filiera

- 1. luoghi ove si producano, si conservino in deposito, si smercino o si consumino le sostanze destinate alla alimentazione, nonché sugli scali e sui mezzi di trasporto art.1***
- 2. chiunque produce, prepara, detiene, vende o pone in vendita sostanze destinate all'alimentazione, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari art.3***

Cosa contiene di attuale la Legge n°283 del 30 aprile 1962 a più di 60 anni dalla sua pubblicazione?

concetto di sicurezza alimentare

espresso nella tutela della liceità commerciale

La L.283 ruota attorno al fulcro dell'art.5 che esprime FERMA VOLONTA' nel garantire

a) **igiene e genuinità degli alimenti;**

b) **lealtà commerciale.**

Considerato a "pericolosità presunta", vieta condotte:

- **di INSALUBRITA' (aggiunta di additivi o con residui di antiparassitari)**
- **di NON CONFORMITA' come potenziale matrice di più grave situazione per la salute pubblica (stato di cattiva conservazione, di alterazione, di insudiciamento
*.....ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione)***

Cosa contiene di attuale la Legge n°283 del 30 aprile 1962 a più di 60 anni dalla sua pubblicazione?

FORTE ATTENZIONE ALL'ESAME ISPETTIVO DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

"la prova del comportamento non corretto non deve essere necessariamente per mezzo di analisi di laboratorio (eccetto additivi, residui), né tantomeno tramite perizia"

**Cass sez. VI, 14.12.87, Gasparro,
Cass. Sez. unite n°40 del 19.12.01**

Cosa contiene di attuale la Legge n°283 del 30 aprile 1962 a più di 60 anni dalla sua pubblicazione?

nozione di "messa in vendita"

ATTUALE: rappresenta relazione non stretta tra soggetto e prodotto che si concreta anche nel "successivamente posto in vendita", contemplando quel prodotto "destinato ad essere ingerito" in qualunque fase e luogo della sua filiera produttiva senza che necessariamente sia rinvenuto in uno spazio immediatamente destinato o riservato al consumatore

Considerazioni sull'apertura dell'art.5

generi alimentari: non come autonome categorie commerciali ma, in modo innovativo, anche come "ingredienti" di bevande o preparazioni alimentari più complesse

distinzione (discutibile) tra alimento e bevanda

filiera intuitivamente **"ALLARGATA"** (...qualsivoglia operazione materialmente compiuta dalla prima fase d'elaborazione sino al momento finale dell'offerta al consumo, comprensiva anche delle azioni non ricadenti nella sfera del lucro ..quali...somministrare ai propri dipendenti o comunque distribuire per il consumo")

Attualità della nozione di prodotto genuino e di alimento tipico

la cd "genuinità naturale" di un alimento ex art. 5 lett.a) tutelata dal veto a detenere per la vendita sostanze alimentari "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". Il rinvio a norme speciali in grado di individuare i requisiti legali dei vari alimenti e, in mancanza di queste, alle regole dettate dalla tradizione gastronomica con la CONSAPEVOLEZZA che successivi e nuovi processi tecnologici avrebbero potuto modificare la composizione dell'alimento

Attualità della nozione di prodotto genuino e di alimento tipico

NON HA ETA'

I termini di "private", "mescolate", "trattate .. da variare la composizione"

cioè

l'AGIRE che in qualche modo varia le "caratteristiche" della derrata deviandone la "naturale composizione"

nozione di prodotto genuino

Perseguibili ancor oggi molte condotte:

- a) settore dell'allevamento zootecnico (trattamento di capi di bestiame) con sostanze **"non comprovatamente" pericolose per la salute ma in grado di variare la composizione delle carni sotto il profilo sia naturalistico e biologico e sia sotto l'aspetto formale (qualora si tratti d'uso di sostanze in qualche modo vietate)**

nozione di prodotto tipico

Perseguibili ancor oggi molte condotte:

- b) di chi nel confezionare **“un prodotto composto....che ha caratteristiche di tipicità ed un determinato contenuto di elementi nutritivi..”** lo prepari in modo diverso impiegando materie che non contengano gli stessi elementi nutritivi (Cass. Pen, 20 dicembre 1969, Rep. Giur.It. 1972, 1523).
Compare, così nel lontano 1962, la figura del **“prodotto tipico o tradizionale”** all'epoca non ancora protetto dalla normativa ma già codificato nel costume sociale e nella **tradizione gastronomica**

La conservazione degli alimenti

quella legata al "cattivo stato di conservazione", oggetto di critiche per:

- a) genericità d'espressione e come tale d'applicazioni (**conseguenti a soggettive o elastiche valutazioni**)
- b) ambiguità sia del termine "conservazione" sia dell'espressione "stato di conservazione" e sia dell'infelice locuzione "vietato impiegare...., vendere ecc. sostanze in cattivo stato di conservazione"

La conservazione degli alimenti

- L'analisi logica della locuzione nella sua totalità consente di attribuire alla condizione "in cattivo stato" i seguenti intendimenti:
 - 1) se **ritenuta complemento predicativo dell'oggetto** si deve riferire in modo limitato alle sostanze alimentari
 - 2) se **ritenuta complemento di modo** indica le modalità in cui si compie l'azione espressa dal verbo

La conservazione degli alimenti

Limiti del concetto di
"cattivo": secondo CORRERA
(1988) *"è il mediocre che
non sa definire i confini
applicativi dello stato di
conservazione di un
alimento"*

**Esatto spazio applicativo del "cattivo
stato di conservazione"**

**mera conservazione
formale, non dipendente
dalle caratteristiche
intrinseche di purezza o
commestibilità del prodotto**

La conservazione degli alimenti

- Si contrappone a quest'ipotesi il caso della:
 1. lettera d) dello **“stato d'alterazione” del prodotto o del suo “insudiciamento”**
 2. lettera c) alimento con **cariche microbiche superiori** ai limiti eventualmente fissati

La **conservazione degli alimenti**

Lo stato di conservazione così configurato **assume una connotazione** che **si collega, in modo inequivocabile, al più che moderno concetto di deperibilità dell'alimento.**

Modalità e manualità che è piacevole rintracciare in sede legislativa (ordinanze, decreti, regolamenti locali, circolari) **ma anche nelle "usuali, attuali e future buone regole di precauzione commerciale"**

La conservazione degli alimenti

Rafforza questa tesi la lettura dell'art.31, co 1) D.P.R. 327/80 che ribadisce "genericamente" come gli spacci di vendita, i banchi di generi alimentari ed i loro depositi debbano avere "mezzi idonei ad un'adeguata conservazione delle sostanze alimentari" tenendo conto della loro natura e delle loro caratteristiche

GRANDEZZE MUTABILI
e ovvietà sfuggenti

La conservazione degli alimenti

La genericità della frase è certamente volitiva e riconosce, all'organo di controllo, quel potere "capace" d'adeguata valutazione tecnico-scientifica

(riconosciuto da S.U. CassPen sentenza 40 - 19.12.01 che riconduce l'accertamento dello stato di conservazione di un alimento oltre che agli atti autoritativi anche ai concetti generalmente condivisi dalla collettività (usi, prassi, regole di comune esperienza e di tradizione)

La deperibilità degli alimenti

Il legislatore **cade in ambiguità**

quando stabilisce **che “le sostanze**

alimentari deperibili, che si trovino

in stato d’alterazione”, non possano

“essere tenute in deposito”.....

“(art.36 del regolamento

d’esecuzione)

La deperibilità degli alimenti

**“Deposito” considerato “in senso lato”
comprendente tutti gli ambienti “filiera”
previsti dalla legge quadro**

**Introdurre il requisito della “deperibilità” ha
indotto in tentazione riduttiva chi avrebbe
volutto l’applicazione riservata alla sola categoria
di prodotti**

considerati

“deperibili”

ex art.31,Dpr 327/80

ultimi TRE COMMI

Gli alimenti deperibili

1. 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;
2. cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60°C a +65°C;
3. 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

La deperibilità degli alimenti



Quali possono essere le sostanze
alimentari "non deperibili", se si
riconosce la possibilità che la struttura
biochimica di qls alimento degeneri per
lo svolgersi di fenomeni microbiologici,
enzimatici, chimici e chimico-fisici,
legati alla natura, alle caratteristiche di
composizione e alle modalità ed alla
tecnologia?

La deperibilità degli alimenti

È lo stesso legislatore che, più volte

-nelle sue circolari- sostiene

questa capacità di degenerazione,

che smentisce l'interpretazione

riduttiva della deperibilità

(Minsan 18.10.1980 n°79 e Minsan

03.08.85)

Occorre in proposito considerare che la deperibilità di un alimento connessa, come è noto, alla possibilità dello svolgersi di taluni fenomeni microbiologici, enzimatici, chimici e chimico-fisici, va valutata da una parte in base alla natura ed alle caratteristiche di composizione (contenuto di acqua, principi alimentari, pH. ecc.) e, dall'altra, in base alle modalità ed alla tecnologia di preparazione dell'alimento.

Quando l'impurezza avviene nel momento di trattamento di conservazione, si riduce soltanto l'alimento che, nella fase di preparazione (cotture, impastare, ecc.), è stato trattato.

La deperibilità degli alimenti

L'art.36 DPR 327/80 riguarda le sostanze in stato di "alterazione" **condizione equivalente a degenerazione**

"spontanea"

e priva di dolo

dell'alimento

deperibile che va a

compendiare

l'analoga previsione ex lett. d) art.5

L.283/62

Art. 36 Sostanze alimentari deperibili in deposito in stato di alterazione

Le sostanze alimentari deperibili che si trovino in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito. Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari, destinate alla vendita o somministrazione.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

Art. 5 lett.d) L.283/62

Esprime un crescendo di gravità a partire dalle sostanze insudiciate (Cass. Pen. 1972, "ogni sostanza che contenga internamente o esternamente corpi estranei che ne alterino la purezza e l'igienicità") a quelle invase da parassiti o in stato di spontanea degenerazione per giungere all'affermazione del "comunque nocive"o sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare

un preesistente stato di alterazione

Art. 5 lett.d) L.283/62

“comunque nocive”

Proprio ricorrendo all'avverbio

menzionato si osserva che la volontà

del legislatore appare ferma e

decisa a non tralasciare nessuna

ipotesi di nocività dell'alimento

Le cariche microbiche

il punto relevantissimo del

superamento delle cariche

microbiche ex art.5 lett. c) è stato

inoperoso per ben 16 anni e cioè

sino all'emanazione dell'O.M.

11.10.1978 e da allora ha azione

limitata ad alcuni alimenti

Le cariche microbiche

Talora le Regioni hanno stabilito limiti per alimenti diversi trascurando che il loro

superamento non può, in ogni caso, dar

luogo alla applicazione dell'ipotesi di

reato in esame in quanto fondata su

un'inammissibile "estensione analogica"

del divieto

Le cariche microbiche

La normativa è rimasta non applicabile anche oggi (artt.69 DPR 327/80 e 2 OM11.10.1978) INFATTI prevede, in presenza d'elevati valori di cariche microbiche nella genericità degli alimenti, l'ipotesi ex art.5 lett. d) per alterazione o nocività del prodotto

OM 11.10.1978 Art. 2

Qualora l'analista, nel caso di riscontrata difformità della carica microbica dai limiti stabiliti nell'allegata tab. A, rilevi la sussistenza di condizioni microbiologiche che rendano configurabile l'ipotesi di reato di cui all'art. 5, lett. d), della L. 30.4.62, n. 283, per alterazione o nocività dell'alimento, deve farne specifica menzione nel referto.

Art. 69 Limiti di cariche microbiche negli alimenti

Il Ministro della sanità.. stabilisce con proprie ordinanze i limiti delle cariche microbiche di cui all'art. 5, lett. c), della legge. Con le ordinanze vengono indicati i criteri di valutazione delle risultanze degli accertamenti microbiologici effettuati sui singoli campioni prelevati.

L'assenza dei germi patogeni nelle sostanze alimentari deve intendersi riferita a quantità determinate di prodotto che saranno all'uopo fissate con le ordinanze di cui al presente articolo.

Qualora i valori emersi dagli accertamenti microbiologici risultino tali da rendere configurabile l'ipotesi prevista dall'art. 5, lett. d), della legge, deve esserne fatta specifica menzione nel referto di analisi.

L'eventuale revisione di analisi, in materia di cariche microbiche, non comporta necessariamente la ripetizione dell'analisi.

.. In funzione della particolare natura delle sostanze alimentari, le ordinanze di cui all'art. 5, lett. c), della legge, stabiliscono in quali casi si addivene alla ripetizione dell'analisi ed in quali altri ad un giudizio di revisione sulla base degli elementi emergenti dall'analisi di primo grado.

Le cariche microbiche

Non sono proliferate le ordinanze: scarsa sensibilità verso i valori limiti per le cariche microbiche **oppure c'era un altro motivo???**

Tema così vasto e complesso, coinvolge svariati aspetti della produzione /commercio delle sostanze alimentari, che è sempre difficile valutare i problemi igienico-sanitari

Il legislatore **AVEVA GIA' COSCIENZA CHE LA MATERIA AVREBBE** dovuto ripetutamente essere adeguata alla rapida evoluzione delle acquisizioni scientifiche e delle tecnologie della produzione alimentare

La sofisticazione e la contaminazione chimica

Più che attuale la sensibilità (1962) per la sofisticazione alimentare per via chimica?

le previsioni ex lett.g) (additivi) e specialmente lett.h) (residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo) attuano una duplice strategia di controllo di carattere:

- 1) **oggettivo** = composizione intrinseca del prodotto alimentare
- 2) **soggettivo**, di selezione = (obbligo di autorizzazione ministeriale) per chi opera nel campo degli additivi e dei fitofarmaci

La sofisticazione e la contaminazione chimica

- Gli artt.9, 10 e 11 L.283/62 costituiscono norme di rilievo “estremo” nella prevenzione di illeciti in materia alimentare **“chimica e non”** ponendo, rispettivamente:
 - 1) **il veto a detenzione “libera”** (nei locali di lavorazione di alimenti o in quelli direttamente comunicanti) di quelle sostanze il cui impiego non è consentito
 - 2) **un limite all’impiego di sostanze coloranti per materiali che saranno a contatto** con gli alimenti con l’evidente consapevolezza della possibile perniciosa incidenza sulla genuinità delle derrate

La sofisticazione e la contaminazione chimica

il veto alla detenzione "libera" di quelle sostanze il cui impiego non è consentito

Significativo che sia perseguita la "mera detenzione" e non già l'uso della sostanza, come preliminare atto di tutela legata al presunto pericolo.

Atto assai rigoroso
che conosce
un'attenuazione
parziale nell'art.70
del DPR 327/80

Art. 70 Detenzione, per ragioni di studio, di sostanze non conformi alle prescrizioni vigenti.

La detenzione di additivi chimici, sostanze aromatizzanti, materie coloranti, coadiuvanti tecnologici e sostanze comunque non consentite nella lavorazione di **alimenti è ammessa nei laboratori di ricerca annessi agli stabilimenti produttori** con l'osservanza delle prescrizioni di cui all'art. 9 della legge e a condizione che la loro **quantità sia rapportata alle esigenze di studio e che in ogni caso tali sostanze non siano impiegate nella produzione di alimenti da immettere al commercio.**

La detenzione delle sostanze di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'autorità sanitaria e per esse deve essere tenuto un registro di carico e scarico.

La sofisticazione e la contaminazione chimica

limite all'impiego di sostanze coloranti per

MOCA: **consapevolezza della possibile incidenza sulla genuinità delle derrate**

La norma ha il **pregio** di utilizzare termini generici quali "carta" o "imballaggi" che possono richiamare ogni tipo di involucri usato per avvolgere e proteggere la merce

Colpisce l'**acume** del legislatore nel prevedere che il campo sia da restringersi a quel materiale posto a diretto contatto con l'alimento

Art. 10 L.283/62

Il Ministro approva con decreto l'elenco delle materie coloranti che possono essere impiegate nella colorazione della **carta o degli imballaggi destinati ad involgere** le sostanze alimentari, nonché degli oggetti d'uso personale e domestico, determinandone le caratteristiche fisico-chimiche, i requisiti di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi di impiego e le modalità d'uso

La sofisticazione e la contaminazione chimica

Volutamente lasciato **spazio alla autorità di
vigilanza!**

**l'atto di verificare sia il contatto "fisico
immediato" sia il "rapporto chimico
indiretto" derivante da eventuale e
insufficiente interposizione tra l'alimento
e l'involucro colorato di uno strato di
altro materiale ancorché idoneo ma non
sufficiente "fisicamente" alla tutela**

La sofisticazione e la contaminazione chimica

È una **"prima responsabilizzazione"** formale sia del **produttore** sia di **chi commercializza** oggetti "destinati al contatto fisico" con l'alimento

Richiesta l'assenza (o dose più bassa prevedibile) di alcune sostanze **particolarmente nocive o temute tali**

La sofisticazione e la contaminazione chimica

Estrema ampiezza

della **gamma di oggetti coinvolti** (“..nonché
qls altro oggetto destinato a venire a contatto”)
come “valvola di sicurezza” che comprende
oggetti non ancora tecnologicamente disponibili

della definizione di "alimenti" (DM 21.3.73)

“tutte le sostanze commestibili, solide o liquide,
di O.A e non che possono essere ingerite
dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o
trasformate o miscelate. **Quest'ultima
nozione bene rappresenta la volontà
esplicita di tutela ampia ed innovativa
introdotta dal padre della L.283/62**

Il consumatore informato

- **È la parte debole del rapporto**

Articolo 8

- **1.** I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o su etichette appostevi, l'indicazione a carattere leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23, ed infine il quantitativo netto in peso o volume. Il regolamento determinerà altresì l'elenco dei prodotti alimentari o delle bevande confezionati per i quali, oltre alle indicazioni di cui al comma precedente, dovrà essere riportata anche la data di confezionamento secondo le modalità da stabilirsi nel regolamento stesso. I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'articolo 23. I contravventori sono puniti con la sanzione amministrativa da lire 100.000 a lire 1.000.000 ⁽⁷⁾.

conservazione nonché della sua stessa
consumazione

Art.8 ... etichettatura... previsione più
travagliata di tutta L.283/62 e totale
abrogazione per opera di specifica normativa

Il consumatore informato

l'art.13 (propaganda pubblicitaria del prodotto alimentare) parrebbe esclusivamente mirato alla «tutela della lealtà commerciale» MA

cela riflessi non marginali di «tutela della salute» indirizzati alla corretta scelta di sostanze compatibili con le esigenze dietetiche del consumatore "informato"

Il consumatore informato

Nel 1962 la vanteria pubblicitaria non raggiungeva i livelli "hard" attuali e proprio per questo si deve riconoscere al legislatore l'intuito

A) di aver attribuito alla pubblicità quella capacità di condizionamento delle scelte anche in campo alimentare

B) di aver scientemente previsto la necessità di un indirizzo e coordinamento delle iniziative in questo settore

Il consumatore informato

Nulla all'epoca era previsto in materia

C'erano solo le generiche garanzie degli artt.21 e 41 della Costituzione

Repubblicana (libertà di pensiero, libertà di stampa e libera iniziativa economica privata)

Proprio l'art.41 dà incredibile forza alla norma dell'art.13 della L.283/62 laddove prevede che l'attività economica

non deve

ledere la "sicurezza" umana

"essere in contrasto con l'utilità sociale"

Importazione e scambi comunitari

Poteva quel legislatore supporre il peso che avrebbero avuto, sessant'anni dopo, gli scambi internazionali di alimenti?

Nel 2018 gli scambi di merci tra gli SM UE (commercio **intra UE**) sono stati valutati, in termini di esportazioni, in **3 518 miliardi di EURO**, ossia superiori dell'80 % al livello delle esportazioni dell'UE-28 **verso paesi terzi**, pari a **1 956 miliardi di EURO** (scambi extra UE)

Art. 12 L.283/62

È vietata l'introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla presente Legge.

I contravventori sono puniti con le pene previste dall'art. 6 se le sostanze sono destinate al commercio. Negli altri casi si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire sei milioni.

Art. 72 DPR 327/80

Importazione in Italia di sostanze destinate all'alimentazione

Gli importatori di sostanze alimentari sono responsabili della natura, del tipo, della quantità, della omogeneità, dell'origine dei prodotti presentati all'importazione nonché della rispondenza ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi e regolamenti speciali, nonché da convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari

Dettati più che mai oggi operanti

Importazione e scambi comunitari

Con tratto di penna sintetico e

lapidario il testo dell'art.12

riconosce come illecita

l'importazione di prodotti esteri

difformi dalle previsioni nazionali

Importazione e scambi comunitari

Due riflessioni sono d'obbligo:

- 1) l'aggettivo "qualsiasi" che precede il termine "sostanza destinata alla alimentazione" fa la differenza con la definizione di allora di alimento, prevedendo un'azione anche contro le materie prime non ancora considerate edibili

Importazione e scambi comunitari

Due riflessioni sono d'obbligo:

2) la **responsabilizzazione innovativa per allora (ante operatività delle norme in materia di autocontrollo) dell'importatore da cui discende l'implicito obbligo di sottoporre o far sottoporre le sostanze in transazione o importazione a "opportuni" controlli di verifica di conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie della normativa nazionale.**

(scambi intracomunitari/vacanza di norme di diritto penale europeo)

I lavoratori del settore e il potere della
autorità sanitaria

Il tenore dell'art.14 compendia la
voglia di garanzia sanitaria del
legislatore

Si sofferma sul personale che ha contatto
lungo tutta la filiera produttivo-
commerciale - con l'alimento prevedendo
che questi sia controllato nello stato di
salute

I lavoratori del settore e il potere della autorità sanitaria

Questa norma è stata per il tempo (anni '60) sicuramente **pregevole** per aver obbligato l'organo di vigilanza a considerare, **con priorità**, non solo l'**alimento** ma anche le **prassi igieniche adottate del personale ed il suo stato di salute**superato nel suo generico concetto dalla necessità di stabilire lo stato di salute "**una volta all'anno**"

I lavoratori del settore e il potere della autorità sanitaria

Art. 37 DPR 327/80

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari **che prestino attività anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari**, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria....

I lavoratori del settore e il potere della autorità sanitaria

Art. 37 DPR 327/80 (u.cpv) di piena
attualità, inaudita forza ed elevata
significatività

L'autorità sanitaria competente .. **può
disporre in ogni momento**
accertamenti sullo stato sanitario del
personale di cui al primo comma ...**e
adottare i provvedimenti che
ritenga necessari** ai fini della tutela
della salute pubblica

I lavoratori del settore e il potere della autorità sanitaria

art.41 dpr327/80 eccezionale strumento in mano al datore di lavoro

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno **l'obbligo di**

Co.2) **segnalare immediatamente** a AC i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa;

Co.3) **richiedere al personale assentatosi** per causa di malattia **per oltre cinque giorni** il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima..i medici curanti od i medici di cui all'art. 5, terzo comma della L. 20.5.70, n. 300, **sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta**

I lavoratori del settore e il potere della autorità sanitaria

Art. 42 DPR 327/80 Igiene, abbigliamento e pulizia del personale

Negli **stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione** il personale .. deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il **personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari** **negli esercizi di vendita** deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

tute, giacche, sopravvesti e copricapo debbono essere tenuti puliti; il personale deve curare la pulizia della persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.