

SICUREZZA ALIMENTARE

Le nuove sanzioni previste dal D.lgs. 193/2007

Giacomo Monaco, Maurizio Ferri

Servizio Veterinario, Area B, ASL Pescara

Il Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193 (*Attuazione della direttiva “killer” 2004/41/CE*), introduce nel panorama legislativo nazionale significativi cambiamenti in relazione all’applicazione dei regolamenti comunitari del Pacchetto Igiene e ai controlli per la sicurezza alimentare, completando il passaggio dal vecchio (direttive) al nuovo impianto normativo (regolamenti). Per effetto di questo cambiamento il quadro normativo nazionale sulla sicurezza alimentare, che il Legislatore aveva già affrontato nel maggio 2006 mediante apposita circolare ministeriale esplicativa, appare di più facile lettura e interpretazione sia per gli Operatori del settore alimentare (OSA), sia per gli addetti ai controlli ufficiali. In aggiunta a ciò viene introdotta una notevole semplificazione sanzionatoria e una gradualità delle misure proporzionali alla gravità dell’illecito per la sicurezza alimentare.

Gli elementi essenziali di questo cambiamento possono così essere riassunti:

- una pesante attività abrogativa sia delle direttive verticali di settore (soprattutto quelle relative alla produzione e commercializzazione di prodotti di origine animale quali carni, latte e derivati, prodotti ittici, uova ecc.) sia di altre norme a carattere generale quali il D.lgs. 155/97, l’art. 2 L. 283/62 (*ex autorizzazioni sanitarie*) e il D.lgs. 123/93 sui controlli ufficiali, ora sostituiti dai Regolamenti del Pacchetto Igiene;

- l’introduzione di sanzioni atte a punire determinate violazioni nell’ambito dei regolamenti 852/2004, 853/2004 e 854/2004, poste in essere da «L’operatore del settore alimentare (OSA) ossia la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa posta sotto il suo controllo» (verosimilmente il legale rappresentante o, in alternativa, altro soggetto cui sia

stata conferita delega formale e documentata, che abbia accettato la delega e che goda di libertà decisionale e disponibilità finanziaria).

Quali sono le principali sanzioni previste?

Art. 6 comma 1 (Ambito penale)

Riguarda le fasi di macellazione, produzione e preparazione di carni che, se condotte all’interno di stabilimenti o locali non riconosciuti ai sensi del regolamento 853/2004, o quando il riconoscimento è sospeso o revocato, costituiscono illecito penale sanzionato con l’arresto da 6 mesi a 1 anno o con la pena alternativa dell’ammenda fino a 150.000 euro, in relazione alla gravità dell’attività posta in essere. Gli addetti ai controlli ufficiali, pertanto, qualora accertino tale violazione, opereranno con qualifica di Ufficiali di polizia giudiziaria svolgendo le varie funzioni previste dal C.P.P. secondo la procedura illustrata nello schema riportato in figura 1.

Spetterà poi all’Autorità Giudiziaria stabilire l’entità della sanzione da applicare «[...] in relazione alla gravità dell’attività posta in essere». La possibilità che il Legislatore offra all’A.G. di “modulare la sanzione”, appare decisamente appropriata considerando che, nell’ambito di applicazione del comma 1), possono ricadere fattispecie di particolare gravità quali la macellazione clandestina (cui spesso si accompagnano altri reati quali abigeato, frodi, commercio di alimenti nocivi ecc.), ma anche fatti meno gravi quali, ad esempio, la produzione di carni svolta in stabilimenti non riconosciuti, ma igienicamente idonei.

La novità rispetto al passato è costituita dalla notevole “semplificazione dell’impianto sanzionatorio” (figura 2). Infatti

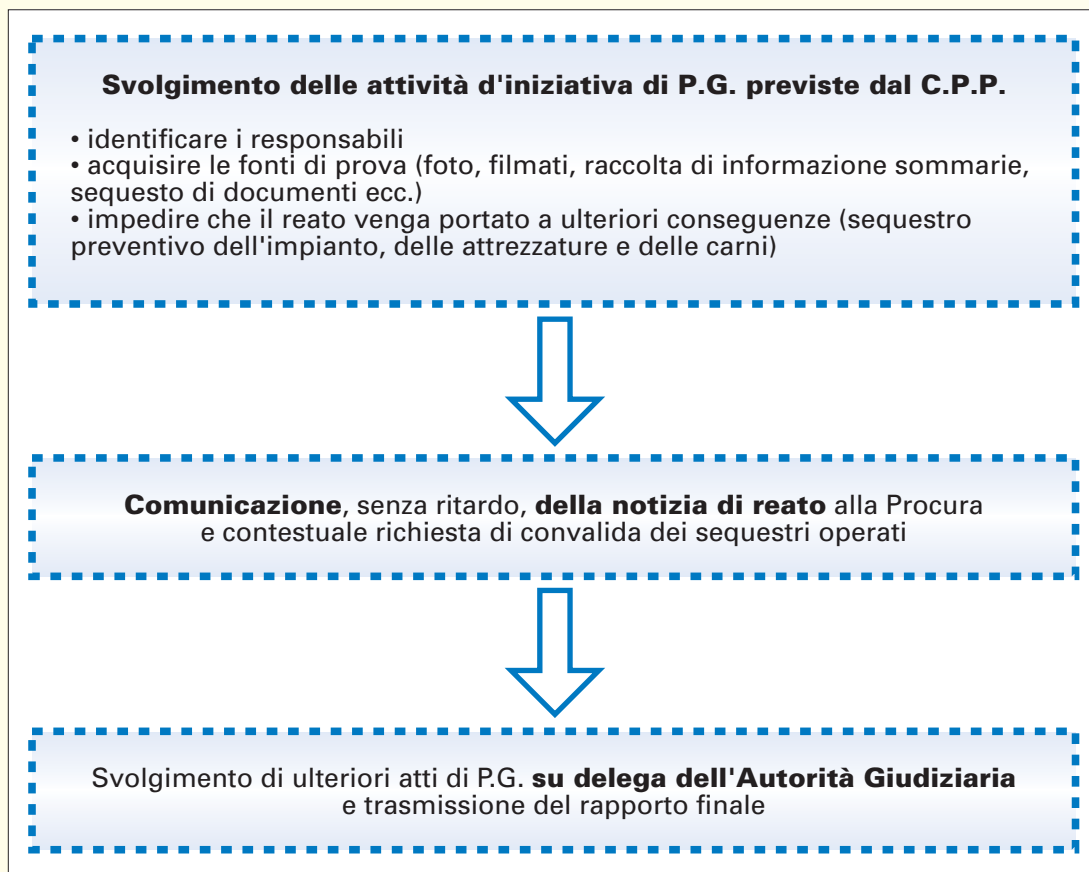


Figura 1. Procedura prevista dal C.P.P. che gli addetti ai controlli ufficiali devono mettere in atto in caso di accertata violazione dell'articolo 6 del D.lgs 193/2007.

il legislatore non differenzia più le sanzioni in relazione alle specie di carne (rosse, avicunicole, selvaggina) e al tipo di produzione (carni fresche, macinate, separate meccanicamente ecc.) come avveniva con le vecchie direttive settoriali ma riconduce tutte le fattispecie a un'unica ipotesi di reato. Grande attenzione, quindi, da parte del legislatore nazionale, al settore delle carni che negli ultimi anni ha visto il moltiplicarsi delle emergenze sanitarie (BSE, aviaria, Blue

prevedono, quindi, il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria (il doppio, il minimo e il terzo del massimo sono sempre coincidenti)

• **Comma 2**

Riguarda tutti gli stabilimenti, diversi da quelli di cui al comma 1, che svolgono la propria attività nell'ambito del regolamento 853/2004 e che sono, pertanto, tenuti al riconoscimento (ad

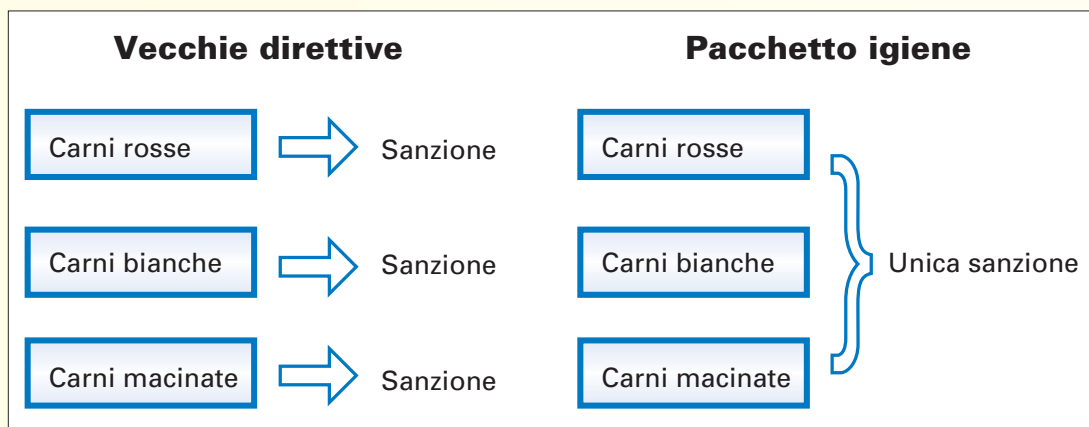


Figura 2. Semplificazione dell'impianto sanzonatorio rispetto al passato.

tongue, diossina) con pesanti ricadute anche di tipo sociale ed economico nonché di immagini del servizio di controllo ufficiale.

Art. 6 - Commi da 2 a 14 (Ambito amministrativo)

Si tratta di una serie di norme destinate a sanzionare comportamenti illeciti per ciò che attiene molteplici prescrizioni contenute nei regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e nel regolamento 2073/2005 (procedure di verifica) sia in fase di produzione primaria sia *post*-primaria (requisiti igienici generali e specifici, mancata registrazione o riconoscimento, mancata notifica di variazioni dell'attività, mancata o non corretta applicazione di sistemi o procedure di controllo e di verifica, bollatura sanitaria, norme sui MBV ecc.).

Tutte le sanzioni previste sono di natura amministrativa e

prevedono, quindi, il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria (il doppio, il minimo e il terzo del massimo sono sempre coincidenti)

Lo svolgimento di tali attività in mancanza di riconoscimento o quando lo stesso è sospeso o revocato comporta il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria di 10.000 euro.

• **Comma 3**

Riguarda tutti gli stabilimenti, ad eccezione di quelli di cui all'art. 1 comma 2 del regolamento 852/2004,

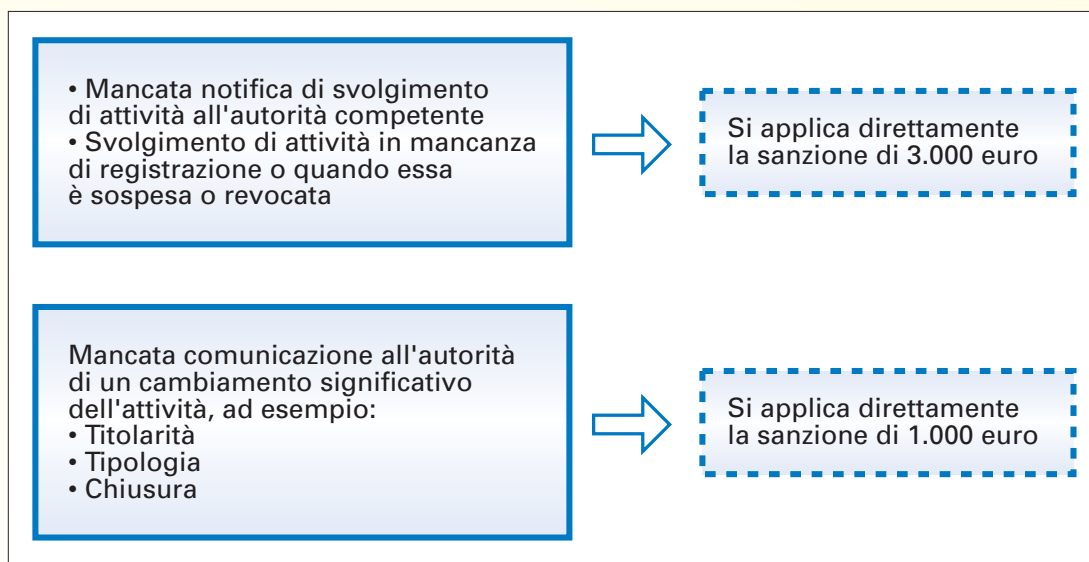


Figura 3. Ripartizione delle sanzioni in base al Comma 3 dell'art. 6 del D.lgs 193/2007.

che sono tenuti alla registrazione e alla comunicazione di variazioni all'Autorità competente. Le sanzioni sono ripartite come in figura 3.

• *Commi da 4 a 8*

Questi commi introducono interessanti novità riguardo i sistemi e le procedure che, a differenza di quanto previsto dall'abrogato D.lgs. 155/97, vengono ora sanzionate direttamente, senza dare all'OSA i 120 gg. di tempo per l'adeguamento (ad esclusione del comma 7 - art.6 - D.lgs. 193/07), secondo lo schema di figura 4.

• *Commi 4, 5, 7*

Riguardano i requisiti d'igiene generali e specifici dei

regolamento 854/2004 comporta il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria di 6.000 euro per ogni lotto di carne non bollato.

• *Comma 10*

L'omissione dell'indicazione sull'etichetta di un prodotto di origine animale, del numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento 853/2004, comporta il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria di 1.000 euro.

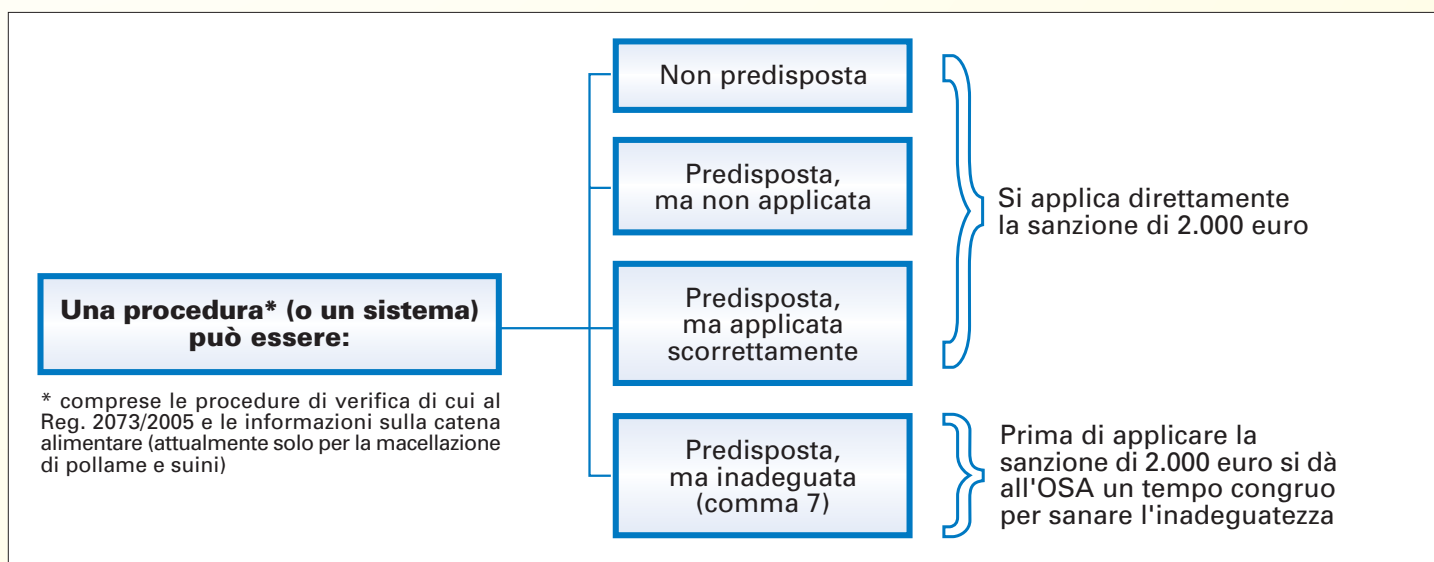
• *Commi da 11 a 14*

Stabiliscono le sanzioni amministrative pecuniarie sugli illeciti operati in fase di immissione sul mercato di MBV. Si tratta di

regolamenti 852/2004 e 853/2004. Sanzioni di entità diversa se il requisito non è rispettato in fase di produzione primaria e operazioni connesse o se non è rispettato in fase di produzione *post*-primaria. Anche in questo caso esiste la possibilità di dare un tempo congruo di adeguamento secondo lo schema riportato in figura 5.

• *Comma 9*

L'immissione in commercio di carni fresche, refrigerate e congelate senza la bollatura sanitaria prevista dall'art. 5 paragrafo 2 del



* comprese le procedure di verifica di cui al Reg. 2073/2005 e le informazioni sulla catena alimentare (attualmente solo per la macellazione di pollame e suini)

Figura 4. Come previsto dal D.lgs. 193/2007, art. 6, commi da 4 a 8, i sistemi e le procedure sono sanzionati direttamente, senza tempi di adeguamento.

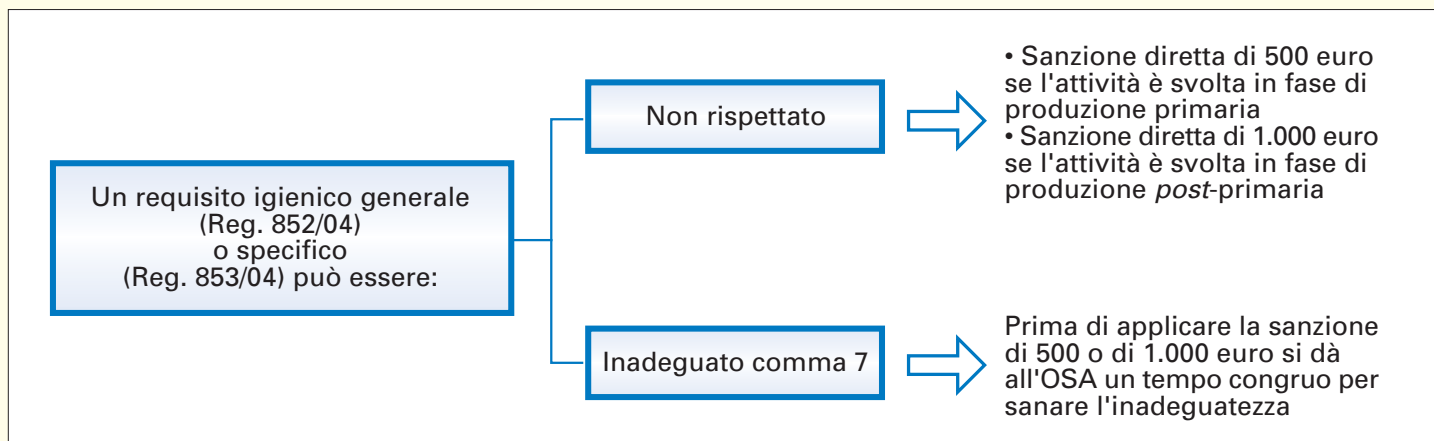


Figura 5. Sanzioni previste se non sono rispettati i requisiti di igiene generali e specifici dei regolamenti 852/2004 e 853/2004, secondo i commi 4, 5 e 6 del D.lgs. 193/2007.

norme specifiche che riprendono i concetti della vecchia direttiva settoriale e che prevedono “sanzioni crescenti in relazione all’aumento dei rischi sulla sicurezza alimentare”. Nell’ambito delle sanzioni amministrative previste dai commi da 2 a 14 dell’art.6 del D.L.gs 193/07, particolare importanza riveste il successivo comma 15 dello stesso articolo che conferma l’applicabilità:

- delle vigenti procedure sanzionatorie amministrative previste dalla Legge. 689/81 (pagamento in misura ridotta, scritti difensivi, ordinanza-ingiunzione, ricorso al giudice, ecc.);

- del D.L.gs 507/99 sulla depenalizzazione dei reati minori ed in particolare dell’art. 8 che prevede la possibilità, per gli organi addetti alla vigilanza, di disporre direttamente la chiusura (fino alla risoluzione delle carenze riscontrate) in via

amministrativa degli stabilimenti di produzione o degli esercizi di vendita per mancanza dei requisiti igienico-sanitari.

In relazione alle sanzioni amministrative previste dal D.L.gs 193/07 il legislatore ci ricorda, infine, che esse restano tali «Salvo che il fatto non costituisca reato» ossia fatta salva la possibilità che gli stessi fatti puniti dai vari commi dell’art. 6 del D.Lgs. 193/07 (ad esclusione del comma 1) non siano anche puniti da una disposizione penale (ad es. dall’art.444 C.P. - Commercio di sostanze nocive, o dall’art. 5 lett.b) L.283/62 - Cattivo stato di conservazione).

Se ciò dovesse verificarsi non si applicano più le sanzioni amministrative del D.L.gs 193/07 ma si riconducono i fatti in ambito penale, al fine di perseguire lo specifico reato individuato (secondo la procedura penale sommariamente descritta in precedenza allo schema 1).

