

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza degli alimenti

Tiziano Granata¹ e Rocco Panetta²

¹ *Agente Scelto delle Polizia di Stato
dottorando in "Chimica e Sicurezza degli Alimenti" - Università degli Studi di Messina.*

² *Dirigente Veterinario ASL Salerno
Specialista in ispezione degli Alimenti di Origine Animale*

Premessa alla nuova versione aggiornata

Il presente prontuario è stato aggiornato e rivisto a seguito delle modifiche introdotte dall' accordo Stato – Regioni che inserisce alcune novità sulla Dia ed in particolare sull'Autorità a cui ricorrere per le violazioni al pacchetto igiene, che non è più il Sindaco (rimane per le violazioni al DPR 327/80) ma l'ASL del luogo di accertamento.

Introduzione

Per filiera alimentare s'intende tutto il percorso che porta alla produzione di un prodotto alimentare, "dalla terra alla tavola", dalle materie prime a quello che mangiamo. È un processo che vede coinvolti tutti i numerosi attori del sistema: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore finale. Per la sicurezza igienico sanitaria di un alimento, la fase del trasporto rappresenta il punto più delicato e sensibile dell'intera filiera alimentare.

Il consumatore finale non è in grado di sapere se il pesce che sta per acquistare è stato trasportato con un mezzo idoneo, pulito o sotto ghiaccio; lo stesso vale per i prodotti surgelati che spesso presentano la formazione di brina all'interno, indice che il prodotto ha subito uno sbalzo di temperatura (scongelo parziale e ricongelamento); o ancora le mezzene di carne caricate su camion in condizioni igieniche o di temperatura non idonee e che una volta presentati al consumatore non rilevano alcuna anomalia apparente. Come dire "occhio non vede cuore non duole".

A tutto ciò bisogna aggiungere che le stesse attività di controllo effettuate dagli organi specializzati (Asl, Nas, ecc.) tendono a concentrarsi maggiormente sugli stabilimenti e le attività commerciali, quindi nella fase iniziale o finale della filiera. A rimanere scoperta è quindi la fase del trasporto dei prodotti alimentari dove si compiono importanti illeciti e violazioni delle normative igienico – sanitarie.

Secondo l'ultimo Rapporto sulla Sicurezza Alimentare di Legambiente, nel 2008 le frodi hanno portato a un boom di sequestri: solo i Nas, con 28 mila ispezioni, hanno tolto dal mercato 34 milioni di kg di prodotti, con un aumento del 142% rispetto all'anno precedente. Il valore complessivo di tali sequestri ammonta a circa 160 milioni di euro, cioè il 32% in più del 2007. Le 37 mila ispezioni dell'Ispettorato per il controllo della qualità dei prodotti ha riguardato alimenti per 181 milioni di euro (172 milioni solo nel settore vinicolo), facendo segnare un rialzo del 642% rispetto all'anno precedente. Risultati preoccupanti anche dalle 157 controlli delle Capitanerie di porto, con il sequestro di 330 mila chili di prodotti ittici, e dai circa 53 mila interventi dell'Agenzia delle dogane, che hanno sequestrato oltre 1.800 tonnellate di prodotti alimentari e carne. Il Corpo forestale ha effettuato 846 verifiche, emettendo 127 sanzioni, che si sono aggiunte al migliaio eseguite dai carabinieri per le politiche agricole che hanno accertato circa 200 violazioni. L'elenco delle truffe e degli scandali contenuto nel Rapporto è impressionante: cibo avariato, alimenti venduti oltre la scadenza, vino all'acido cloridrico, latte e farina di riso alla melamina, surgelati scaduti, pesce topo spacciato per merluzzo, olio di soia e girasole con aggiunte di betacarotene e clorofilla industriale venduto come extra vergine di oliva.

Da qui l'importanza delle attività di controllo da parte degli operatori di polizia sui veicoli adibiti al trasporto di prodotti alimentari, i quali svolgeranno un ruolo importante nel contrasto delle violazioni sanitarie contribuendo a garantire il sistema della sicurezza alimentare e il consumatore finale. Bisogna sempre tenere conto che, come spesso accade, il semplice controllo amministrativo può essere il grimaldello per svelare fenomeni più complessi e importanti di criminalità alimentare.

Le norme sull'igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare hanno subito di recente una vera e propria rivoluzione copernicana, con l'introduzione del pacchetto igiene che dal primo gennaio 2006, ha sostituito o abrogato in parte le precedenti normative finora applicate (ad esempio la Legge 30 aprile 1962, n. 283 e il suo Regolamento di esecuzione DPR 26 marzo 1980, n. 327).

Importanti novità si hanno nel settore del trasporto degli alimenti e dei relativi controlli. Infatti, alcuni dettami del DPR 327/80 possono continuare ad essere applicati mentre altri risultano incompatibili con i nuovi Regolamenti Comunitari e vanno, pertanto, direttamente disapplicati mentre, per altri ancora, la compatibilità è dubbia. Il pacchetto igiene è un insieme di norme che hanno trasformato la materia dell'igiene e sicurezza degli alimenti e quindi i controlli all'interno di tutta la Comunità Europea. Il "pacchetto", inizialmente costituito da quattro regolamenti - due relativi alla produzione e commercializzazione degli alimenti (Reg. Ce 852/04 e Reg. Ce 853/04) e due sulle modalità di controllo da parte delle autorità competenti (Reg. Ce 854/04 e Reg. Ce 882/04) - è stato in un secondo tempo integrato con altri regolamenti specifici.

IL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PACCHETTO IGIENE

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

La novità sostanziale, contrariamente alla vecchia normativa che escludeva dal campo di applicazione le attività della produzione primaria (allevamento, coltivazione, pesca, ecc.), è che il “Pacchetto igiene” le ricomprende tutte, incluse le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione, intese come operazioni collegate sul luogo di produzione. Nello schema che segue vengono sintetizzati i casi in cui sono applicabili e non applicabili i Regolamenti del pacchetto igiene.

Regolamento CE n. 852/2004:		Regolamento 853/2004	
SI APPLICA	NON SI APPLICA	SI APPLICA	NON SI APPLICA
Produzione primaria , comprese le attività di trasporto , magazzinaggio e di manipolazione , intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, purché tali prodotti non subiscano modificazioni sostanziali	Produzione primaria per uso domestico privato	prodotti di origine animale	Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale , o a piccoli dettaglianti in ambito locale.
Esportazioni	Preparazione di alimenti destinati al consumo domestico privato	prodotti non trasformati (non sottoposti a trattamento)	Attività di commercio al dettaglio effettuate nelle aziende di agriturismo
Trasporto di animali vivi	Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.	prodotti trasformati (ottenuti dal trattamento di quelli non trasformati)	Fornitura di piccoli quantitativi di carne di pollame o lagomorfi al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno
Trasporto dal luogo di produzione ad uno stabilimento per i prodotti vegetali e per i prodotti della pesca e della caccia	Centri di raccolta e alle concerie che trattano materie prime per gelatine o collagene	prodotti composti (contenenti prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale)	Cessione da parte dei cacciatori di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno per la selvaggina di piccola taglia, ed 1 capo per cacciatore per anno per la selvaggina di grossa taglia
Le nuove norme si applichino a condizione che:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. i prodotti, se agricoli, siano ottenuti nella stessa azienda del produttore; 2. la fornitura sia occasionale e sia fatta su richiesta di chi li acquista; 3. la fornitura sia marginale rispetto all'attività principale dell'azienda; 4. la fornitura avvenga su scala locale, ovvero all'interno della provincia in cui si trova l'azienda e nel territorio delle province confinanti con la propria provincia; ma se la fornitura avviene (invece che da un produttore diretto) da un negozio a un altro o a un esercizio di somministrazione, allora l'ambito locale è quello del comune e dei comuni confinanti. 			

DEFINIZIONI CONTENUTE NEL PACCHETTO IGIENE	
PRODUZIONE PRIMARIA	“tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici”,
PRODOTTI PRIMARI	“i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca”.
FORNITURA DIRETTA	fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

COMMERCIO AL DETTAGLIO	la movimentazione e/o la trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso
LIVELLO LOCALE	deve essere definito in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'azienda di origine e il consumatore, escludendo il trasporto sulle lunghe distanze e quindi l'ambito nazionale. Il "livello locale" viene perciò identificato nel territorio della provincia in cui risiede l'azienda e nel territorio delle province contermini
PICCOLI QUANTITATIVI	sono considerate le cessioni occasionali, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio commerciale al dettaglio, di prodotti primari ottenuti dall'azienda stessa, a patto che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale

LE SANZIONI DEL PACCHETTO IGIENE

L'applicazione del pacchetto igiene è divenuta operativa con l'emanazione del **Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193** che nella parte iniziale cancella alcune norme.

Tra questi vi è l'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 relativo all'autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, adesso sostituita dalla DIA (Dichiarazione d'Inizio di Attività).

Tra le attività che vengono autorizzate mediante DIA rientra anche il **trasporto di prodotti alimentari**. Per strada non incontreremo più la vecchia autorizzazione sanitaria prevista dall'art.44 del D.P.R. 327/80 ma l'idoneità igienico – sanitaria del veicolo sarà compresa all'interno della Dia che dovrà essere esibita al momento del controllo.

Il Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193 è importante perché, oltre ad abrogare normative, introduce le nuove sanzioni atte a punire le violazioni nell'ambito dei regolamenti comunitari del Pacchetto Igiene.

La novità rispetto al passato è costituita dalla notevole "semplificazione dell'impianto sanzionatorio".

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.

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 comma 15 dello stesso articolo che conferma l'applicabilità:

- delle precedenti 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.

APPLICAZIONE DI SANZIONI PENALI

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, ecc.). 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.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA DEL VEICOLO

L'autorizzazione sanitaria con scadenza biennale dell'art. 44 (aut. San. per trasporto di alimenti sfusi;surgelati distribuiti al dettaglio; carni e prodotti ittici,freschi o congelati,sfusi o confezionati), con l'introduzione del "pacchetto igiene" è stata inglobata dalla DIA (Dichiarazione Inizio Attività).

L'operatore del settore alimentare (OSA), che intende iniziare un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari, inoltra dichiarazione di inizio attività (DIA), all'Azienda Sanitaria Locale - Dipartimento di Prevenzione medico/veterinario o al Comune, se previsto da specifiche disposizioni regionali.

Relativamente al mezzo di trasporto, alla DIA dovrà essere allegata una relazione tecnica, firmata da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante/titolare della ditta, che contengano la descrizione del mezzo adibito al trasporto (cisterna, container, ecc.), delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinare il veicolo, delle modalità di

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

lavaggio e sanificazione del mezzo e del luogo di ricovero del mezzo, oltre alla copia del libretto di circolazione, copia **certificato ATP** (ove previsto).

Nella DIA si dichiara che il trasporto viene effettuato nel rispetto dei requisiti di cui al capitolo IV dell'allegato II al Reg. CE n. 852/04 e che quindi **sostituisce** quelli previsti dall'Art. 43 del DPR 327/80. Al momento del controllo bisogna esibire copia della DIA con indicazione del mezzo di trasporto.

Reg. CE n° 852/04, ALLEGATO II, CAPITOLO IV	
REQUISITI DEI MEZZI ADIBITI A TRASPORTO DI ALIMENTI	
1	I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2	I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4	I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5	Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6	I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7	Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

VIOLAZIONI IN MATERIA DI DIA				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE
Mancata notifica della DIA all'autorità competente	Art.6 comma 3 D.L. 193/07 in relazione all'art. 6 comma 2 del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto di sostanze alimentari sfuse, nello specifico (.....);surgelati;carni o prodotti ittici (fresche/i o congelate/i,sfuse/i o confezionate/i) con veicolo indicato, senza aver notificato all'autorità competente la relativa DIA o avente la registrazione della DIA revocata o sospesa. La sanzione si applica a chiunque. <i>N.B. Sono gli stessi prodotti alimentari riportati alla voce "merce trasportata", della "LISTA DI CONTROLLO" relativa ai "controlli su strada in materia di autotrasporto".</i>	Pagamento in misura ridotta € 3000,00	RICORSO: ASL del luogo di accertamento PAGAMENTO: Regione o ASL. Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (....) intestato al (...). Attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale. <i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>

IDONEITÀ IGIENICO-SANITARIA DEI MEZZI DI TRASPORTO

Regolamento (CE) n° 852/2004, Allegato II, Cap. IV

L'idoneità e le caratteristiche dei veicoli adibiti al trasporto di alimenti e previste dall'art. 43 del DPR 327/80 vengono implicitamente soppiantate dall'allegato II, Cap.IV del Regolamento (CE) n. 852/2004.

PRODOTTI ALIMENTARI				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE
Requisiti e igiene veicolo/ contenitore	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto di prodotti alimentari, nello specifico (.....) con veicolo avente il vano carico/contenitore indicato, igienicamente non idoneo e tale da	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	RICORSO: ASL del luogo di accertamento PAGAMENTO: Regione o ASL.

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

		proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Nello specifico il veicolo risultava: insudiciato, sporco, esposto agli agenti atmosferici, ai fumi di scarico o da altri fattori ambientali, non costruito in modo tale da consentire un'adeguata pulizia, senza spigoli arrotondati, ecc.)		Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (...) intestato al (...). Attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale.
Trasporto promiscuo	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto utilizzando i vani di carico del veicolo e/o il contenitore, adibito a al trasporto di prodotti alimentari per trasportare materiale diverso, nello specifico (...) tale da poter contaminare gli alimenti o modificarne le caratteristiche.	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	<i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>
Trasporto promiscuo	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto con il veicolo e/o contenitore di altra merce (specificare) in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente (specificare) senza provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti.	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	
Trasporto sostanze alimentari liquide o in polvere	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto di prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere in vani di carico e/o contenitori/cisterne non riservati al trasporto di prodotti alimentari (specificare).	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	
Trasporto sostanze alimentari liquide o in polvere	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto di prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere in vani di carico e/o contenitori/cisterne senza aver apposto sui contenitori l'indicazione del loro utilizzo per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	
Contaminazione prodotti alimentari	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 852/2004	Effettuava un trasporto di prodotti alimentari con veicolo e/o contenitore senza provvedere a proteggerli in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione, (toccavano direttamente a terra, esposizione a fumi, agenti atmosferici, ecc)	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	

REGOLAMENTO (CE) 853/2004

TEMPERATURA DI TRASPORTO APPLICANDO IL "PACCHETTO IGIENE"

Con l'entrata in vigore del "pacchetto igiene" sono stati introdotti i requisiti minimi di temperatura da mantenere per i prodotti alimentari di origine animale.

In precedenza le temperature di conservazione che gli alimenti devono mantenere durante il trasporto erano stabilite dall'allegato C del DPR 327/1980, che continua ad essere applicato per gli alimenti non previsti nell'allegato del pacchetto igiene. La tolleranza prevista ESCLUSIVAMENTE per i prodotti CONGELATI è di +3°C.

PRODOTTI ALIMENTARI				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

Idoneità veicolo nel trasporto a temperatura controllata	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all'allegato II cap. IV del Regolamento (CE) n° 853/2004	Con il veicolo indicato, effettuava un trasporto di prodotti alimentari (specificare) contenuti in vani di carico dei veicoli e/o contenitori utilizzati senza che questi potessero mantenere condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata. N.B.:si applica ai veicoli con attestazione ATP MANCANTE,,SCADUTA o con CLASSE ATP non idonea al trasporto degli alimenti(VEDI TABELLA APPOSITA).Fare segnalazione all'ASL competente per residenza del proprietario del veicolo, per sospensione DIA,ove prevista.	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	RICORSO: ASL del luogo di accertamento PAGAMENTO: Regione o ASL. Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (....) intestato al (...). Attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale.
Temperatura non conforme	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione al Regolamento (CE) n° 853/2004	Effettuava un trasporto di sostanze alimentari sfuse, nello specifico (.....) con veicolo indicato, avente una temperatura diversa da quella prevista durante il trasporto dal Regolamento (CE) n° 853/04, Allegato III, Sez.(...), Cap.(...) Nello specifico al momento del controllo l'apparato di misurazione della temperatura registrava la temperatura di (...).°C anziché di (...), considerata la tolleranza di +3°C (ESCLUSIVAMENTE per i prodotti congelati).	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	<i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>

TRASPORTO DI PESCE				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE
Acqua di fusione	Art.6 comma 5 D.L. 193/07 in relazione all' ALLEGATO III, SEZ VIII, CAP VIII del Regolamento (CE) n° 853/2004	Effettuava un trasporto di prodotti della pesca (specificare), con il veicolo indicato, mantenuti sotto ghiaccio , la cui acqua di fusione rimane a contatto con i prodotti.	Pagamento in misura ridotta € 1000,00	RICORSO: ASL del luogo di accertamento PAGAMENTO: Regione o ASL. Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (...) intestato al (...). Attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale. <i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>

N.B. indicare sempre il riferimento dell'Allegato, sezione e capitolo

REGOLAMENTO (CE) 853/2004		
TEMPERATURE DI TRASPORTO DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE		
CARNI		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Carni bovine (<i>incluse specie Bubalus e Bison</i>)	≤+7°C	All. III, sez. I, Cap. VII
Carni suine	≤+7°C	
Carni ovine e caprine	≤+7°C	
Carni equine	≤+7°C	
Frattaglie	≤+3°C	
Pollame (<i>volatili di allevamento, esclusi i ratiti</i>)	≤+4°C	All. III, sez. II, Cap. V
Coniglio, lepre e roditori	≤+4°C	
Selvaggina allevata (<i>ratiti, struzzi, emù, nandù</i>)	≤+4°C	All. III, sez. III
Selvaggina allevata (<i>cervidi, suidi</i>)	≤+7°C	
Selvaggina selvatica grossa (<i>mammiferi terrestri selvatici non</i>	≤+7°C	

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

<i>classificati come selvaggina selvatica piccola)</i>		
Selvaggina selvatica piccola (<i>volatili, lepri, conigli selvatici</i>)	≤+4°C	All. III, sez. IV, Cap.III
Carni macinate	≤+2°C	All. III, sez. V, Cap.III
Preparazioni di carni	≤+4°C	
Carni separate meccanicamente	≤+2°C	
Carni congelate (<i>tutti i tipi</i>)	≤-18°C	Allegato III
<p>Il valore di temperatura indicato per le carni e frattaglie (bovine, bufaline, equine, suine, ovine, caprine), tuttavia, non è vincolante per il trasporto, in fase di distribuzione al dettaglio, di durata non superiore a DUE ore, di quelle appena macellate in macelli già a capacità limitata e non ancora raffreddate, sempreché il trasporto stesso avvenga con veicoli rispondenti ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria, che risultino classificati FRIGORIFERI, secondo la normativa ATP (Panetta, 2004).</p> <p><i>Panetta Rocco (2004). Il controllo dei veicoli adibiti al trasporto degli alimenti di origine animale. Il Centauro, 85.</i></p>		

PRODOTTI DELLA PESCA		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Prodotti della pesca freschi, non trasformati decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	T vicina al punto di fusione del ghiaccio (sotto ghiaccio)	All. III, sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca congelati	≤-18°C (a)	
Prodotti della pesca conservati a bordo di navi provviste di attrezzature idonee allo stoccaggio per oltre 24 ore	≤+3°C (b) ≤ 0°C (c)	All. III, sez. VIII, CAP.I
Prodotti della pesca conservati a bordo di navi frigorifero e di navi officina	≤-18°C	
<p><i>La presente sezione non si applica a molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi vivi sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.</i></p> <p><i>(a) Ecceetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve. Sono ammesse brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.</i></p> <p><i>(b) Temperatura a cui portare il prodotto entro 6 ore dal carico</i></p> <p><i>(c) Temperatura a cui portare entro 16 ore dal carico</i></p>		

LATTE		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Latte vaccino	≤+10°C (b)	All. III, sez. IX, Cap. II
<p><i>b) IL TRASPORTO DAGLI ALLEVAMENTI AI CENTRI DI RACCOLTA LATTE o AGLI STABILIMENTI di trasformazione, appartiene alla produzione primaria e viene sanzionata ai sensi dell'art.6 c.4 D. Lgs. 193/2007. Pagamento in misura ridotta euro 500.</i></p> <p><i>IL TRASPORTO DAI CENTRI DI RACCOLTA LATTE AGLI STABILIMENTI di trasformazione NON appartiene alla produzione primaria. Pagamento in misura ridotta euro 1.000.</i></p>		

UOVA		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Uova	Adatta a garantire una conservazione ottimale	All. III, sez. X, Cap. I

COSCE DI RANA E LUMACHE		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Cosce di rana	T vicina al punto di fusione del ghiaccio (sotto ghiaccio)	All. III, Sez. XI

GRASSI FUSI DI ORIGINE ANIMALE E CICCIOI		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Grassi di origine animale e ciccioi da avviare alla trasformazione	≤ +7	All. III, Sez. XII, Cap. II

STOMACHI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI		
Prodotto	Temperatura (°C)	Riferimento
Stomachi, vesciche e intestini trattati	≤ +3 (a)	All. III, Sez. XIII
<p><i>(a) Temperatura a cui conservare in particolare i prodotti né salati né essiccati. In ogni caso, stomachi, vesciche e intestini trattati che non possono essere conservati a temperatura ambiente devono essere immagazzinati refrigerati, utilizzando impianti previsti a tale scopo.</i></p>		

ALLEGATO C, DPR 327/1980

TEMPERATURA DI TRASPORTO APPLICANDO L'ALLEGATO C

Agli alimenti, le cui temperature di conservazione durante il trasporto non sono elencate nel “Pacchetto Igiene” si continua ad applicare la vecchia normativa, cioè l’allegato C del DPR 327/1980.

CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DI DETERMINATE SOSTANZE ALIMENTARI		
ALLEGATO C, D.P.R. 327/1980		
PARTE I		
SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE	TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO	
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	
Altri gelati	-15°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	
PARTE II		
SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE E NON SURGELATE	TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO	
Latte pastorizzato trasportato in cisterna	da 0°C a +6° C	
Latte pastorizzato in confezioni [1]	da 0°C a +6°C	
Prodotti lattiero - caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta) [1]	da 0°C a +4°C	
Burro [1] e burro concentrato (anidro)	da +1°C a +6°C	
Burro anidro liquido	superiore a +32°C	
Note:		
[1] Durante il tempo di distribuzione frazionata – da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo – che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:		
<ul style="list-style-type: none"> • Latte pastorizzato in confezioni.....+8° C • Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni.....+9° C • Ricotta.....+9° C • Burro prodotto con crema di latte pastorizzato.....+14° C • Formaggi freschi (mascarpone e similari; mozzarelle di vacca o di bufala e similari; caprini non stagionati; crescenza; formaggi a prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagechesse, quark, ecc.) purché prodotti con LATTE PASTORIZZATO.....+14°C 		
Bibliografia:		
Panetta Rocco (2004). <i>Il controllo dei veicoli adibiti al trasporto degli alimenti di origine animale. Il Centauro</i> , 85.		

TEMPERATURA DI TRASPORTO DEGLI ALIMENTI				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE
Temperatura non conforme	Art. 17 L.283/1962 in relazione all’allegato C del DPR 327/1980	Effettuava un trasporto di sostanze alimentari sfuse, nello specifico (.....) con veicolo indicato, avente una temperatura diversa da quella indicata nell’allegato C (l parte se trattasi di sostanze congelate o surgelate, l parte per sostanze non congelate e non surgelate). Nello specifico al momento del controllo l’apparato di misurazione della temperatura registrava la temperatura di (.....)°C anziché di (...) considerata la tolleranza di +3° C per gli ALIMENTI CONGELATI.	Pagamento in misura ridotta € 258,00	RICORSO: Sindaco del luogo di accertamento. PAGAMENTO: Regione o ASL. Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (....) intestato al (...). Attestazione dell’avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale. <i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>
Vedi allegato C				

TRASPORTO DI ALIMENTI SURGELATI

II QUADRO NORMATIVO

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110.

Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana. (*Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 39 del 17-02-1992*)

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

DECRETO 25 settembre 1995, n. 493.

Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature. *(Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 272 del 21-11-1995)*

DEFINIZIONE E CAMPO DI APPLICAZIONE

DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110.

Il pacchetto igiene non ha abrogato l'applicazione del Decreto Legislativo n° 110 del 27/01/92 che regola gli alimenti surgelati.

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

ESCLUSIONE

I gelati non sono considerati alimenti surgelati

TEMPERATURE

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

TOLLERANZE

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

PRODOTTI ALIMENTARI SURGELATI				
VIOLAZIONE	NORMATIVA	DICITURA	SANZIONE	NOTE
Temperatura non conforme: trasporto di sostanze alimentari surgelate	Art. 4 Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n° 110	Effettuava un trasporto di sostanze alimentari surgelate, nello specifico (.....) con veicolo indicato, avente una temperatura diversa da quella prevista. Nello specifico al momento del controllo l'apparato di misurazione della temperatura registrava la temperatura di (....)°C anziché di - 18°C. N.B.:è OBBLIGATORIA la presenza di TERMOMETRO REGISTRATORE SU CARTA, per i VEICOLI con PORTATA superiore a 7 Tonnellate.	Pagamento in misura ridotta € 1.032,00	RICORSO: Sindaco del luogo di accertamento. PAGAMENTO: Regione o ASL. Il pagamento è ammesso entro 60gg sul C/C postale (...) intestato al (...). Attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà pervenire, entro 30gg dal pagamento, alla Sez. Polizia Stradale. <i>N. B. allegare al verbale modello F23 per il pagamento</i>

ATTESTAZIONE ATP

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti refrigerati, congelati e surgelati devono comunque rispondere alle norme contenute nell'accordo relativo ai trasporti internazionali delle derrate deperibili ed ai mezzi speciali da usare per tali trasporti (ATP), ratificato con la legge 2 maggio 1997, n. 264, nonché alle disposizioni del decreto ministeriale 28 febbraio 1984 relativo ai mezzi di trasporto in regime di temperatura controllata.

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

L'attestazione viene rilasciata dalla DDT competente ed ha una validità di **6 anni** dalla data del primo rilascio. Verificare l'eventuale installazione ABUSIVA di una PARETE MOBILE, posteriormente alla porta laterale dx del vano frigorifero, per dividerlo in DUE scomparti. I VEICOLI MULTISCOMPARTO, regolari, sono definiti come tali e riportati sull'attestazione ATP, che è parte integrante della carta di circolazione

ATP			
VIOLAZIONE	NORMATIVA	SANZIONE	NOTE
Circolazione con veicolo munito di impianto frigorifero senza certificato ATP perché mai rilasciato nonostante l'obbligo di conseguirlo	Art. 78 CDS	Pagamento in misura ridotta € 370,00	RICORSO: Prefetto o Giudice di pace Ritiro carta di circolazione
Circolazione senza avere al seguito il certificato ATP	Art. 180/7° CdS	Pagamento in misura ridotta € 38,00	Obbligo di presentazione del certificato ATP
Circolazione con certificato ATP scaduto	Art. 80/14° CdS	Pagamento in misura ridotta € 120,00	Ritiro certificato ATP

SOSTANZE ALIMENTARI TRASPORTATE	ATP con VEICOLI, CISTERNE, CONTENITORI IDONEI AL TRASPORTO
UOVA - Obbligatorio il confezionamento	NO
FORMAGGI STAGIONATI - Sfusi	NO
SALUMI STAGIONATI - Sfusi	NO
GELATI	FRC, RRC, FRF Vedi Nota
SURGELATI (*)	FRC, RRC, FRF Vedi Nota
SURGELATI - DISTRIBUITI AL DETTAGLIO, compresa la vendita a domicilio	FRC, RRC, FRF Vedi Nota - (*) occorre termometro registratore su carta per trasporti effettuati con veicoli con portata superiore a 7 tonnellate
PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI da trasportare sempre SOTTO GHIACCIO	IN*, IR*, FNA, FRA, FRB, FRC, FND, FRD, RNA, RRA, RRB, RRC, Vedi Nota (*) in caso di trasporto prolungato per via aerea o attraverso il mare
MOLLUSCHI EDULI BIVALVI (cozze, vongole, ecc.)	FNA, FRA, FRB, FRC, FND, FRD, RNA, RRA, RRB, RRC, Vedi Nota
1 - CARNI FRESCHE (*) 2 - POLLAME FRESCO (*) 3 - CONIGLI FRESCI (*) 4 - SELVAGGINA FRESCA (*) 5 - FRATTAGLIE FRESCHE (*) 6 - TRIPPE FRESCHE, LAVATE, COTTE o SEMICOTTE (*) (*) comprese SOTTOVUOTO o in ATMOSFERA MODIFICATA	FNA, FRA, FRB, FRC, FND, FRD, Vedi Nota
1 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI CONFEZIONATI: Latte Pastorizzato in confezione; Panna o Crema di Latte; Ricotta; Formaggi freschi (es.: Mozzarella [1], Scamorza [1], Mascarpone, ecc.) 2 - BURRO in CONFEZIONI (*) 3 - SALUMI SOTTOVUOTO 4 - PASTE ALIMENTARI FRESCHE con RIPIENO in confezioni (*) 5 - PASTICCERIA FRESCA con PANNA o CREMA PASTICCIERA (Latte e uova) in confezioni (*) 6 - PRODOTTI A BASE D'UOVO REFRIGERATI(*)	FNA, FRA, FRB, FRC, FND, FRD, RNA, RRA, RRB, RRC, Vedi Nota
SOSTANZE ALIMENTARI TRASPORTATE	ATP con VEICOLI, CISTERNE, CONTENITORI IDONEI AL TRASPORTO
1 - CARNI CONGELATE 2 - POLLAME CONGELATO 3 - CONIGLI CONGELATI 4 - SELVAGGINA CONGELATA 5 - FRATTAGLIE CONGELATE 6 - TRIPPE COTTE o SEMICOTTE CONGELATE	FRC, FRF, RRC, Vedi Nota
PRODOTTI A BASE D'UOVO CONGELATI (*)	FRC, FRF, RRC, Vedi Nota
BURRO CONGELATO (*)	FRC, FRF, RRC, Vedi Nota
PRODOTTI CONGELATI DELLA PESCA	FRC, FRF, RRC, Vedi Nota
ALTRI PRODOTTI CONGELATI (*)	FRB, FRC, FRE, FRF, RRB, RRC, Vedi Nota
PANNA o CREMA di LATTE in CISTERNA LATTE in CISTERNA	IN, IR
PRODOTTI della PESCA TRASFORMATI: AFFUMICATI, SALATI, ESSICCATI sfusi	NO Vedi Nota: anche precedati dalla sigla CO - per TRASPORTI NAZIONALI

Fonte: Panetta Rocco (2004). Il controllo dei veicoli adibiti al trasporto degli alimenti di origine animale. Il Centauro, 85.

CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta - Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

Se l'inosservanza delle temperature massime di conservazione comporta un cattivo stato di conservazione dell'alimento, oltre alle sanzioni amministrative, scattano le sanzioni penali previste dall'art. 5 lett. b Legge 30 aprile 1962 n° 283 (vedi anche art. 31 D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327, nel caso di trasporto di: prodotti refrigerati farciti con panna o crema pasticciera (latte e uova), temp. non superiore a + 4° C; paste alimentari fresche con ripieno e prodotti cotti da consumarsi freddi, es. arrostiti, roast-beef, ecc., temp. non superiore a + 10° C; prodotti cotti mantenuti caldi, es. piatti pronti, snacks, polli, ecc., temperatura di conservazione da + 60° C a + 65° C). Fonte: Panetta Rocco (2004). Il controllo dei veicoli adibiti al trasporto gli alimenti di origine animale. Il Centauro, 85.

La VENDITA di prodotti alimentari a temperatura controllata: pesce fresco sotto ghiaccio, molluschi eduli bivalvi, gelati, alimenti refrigerati, congelati, scongelati, cotti, su AREE PUBBLICHE (ex ambulante), che, oggi, DEVONO essere predefinite ed attrezzate dai COMUNI, può avvenire, ESCLUSIVAMENTE con VEICOLI SPECIALI, classificati AUTONEGOZIO sulla carta di circolazione.

L "cattivo stato di conservazione" un reato di pericolo, quindi **non è necessario** effettuare analisi sulla commestibilità o nocività del prodotto per contestarlo; inoltre non occorre la cessione al consumatore, è sufficiente la sola detenzione (trasporto, ecc.). La verifica dello stato di conservazione degli alimenti di origine animale può essere ESCLUSIVAMENTE effettuata dai Dirigenti Veterinari delle ASL, che sono Specialisti nella materia ed hanno anche la qualifica di UFFICIALI di POLIZIA GIUDIZIARIA, ai sensi dell'art. 3 della Legge 283/62. Motivo per cui è necessario chiedere un loro immediato intervento sul posto da parte degli operatori.

Vedi anche art. 516 C.P. "Vendita di **sostanze alimentari** non genuine come genuine".

CASI SPECIFICI

BOTTIGLIE DI ACQUA ESPOSTE AL SOLE

"In materia alimentare, la conservazione di bottiglie di acqua minerale in contenitore PET all'aperto ed esposto al sole configura la contravvenzione prevista dalla **L. 30 aprile 1962 n. 283, art. 5, lett. b)**, che vieta l'impiego nella produzione, la vendita, la detenzione per la vendita, la somministrazione, o comunque la distribuzione per il consumo, di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, atteso che l'esposizione, anche parziale di prodotti destinati al consumo umano alle condizioni atmosferiche esterne, tra cui l'impatto con i raggi solari, può costituire potenziale pericolo per la salute dei consumatori, in quanto sono possibili fenomeni chimici di alterazione dei contenitori e di conseguenza del loro contenuto"

(Cassazione Sezione 3^a, n. 15491/2002, 22/02/2002 - 24/04/2002, Giacobbe, RV. 221566)

"In materia di alimenti, perché ricorra il cattivo stato di conservazione - elemento costitutivo del reato contravvenzionale di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5 - non occorre che la sostanza alimentare risulti alterata. È sufficiente che nelle modalità di conservazione del prodotto (sistemi di confezionamento, luogo di conservazione, esposizione all'aria o al sole, stivaggio, trasporto, etc.) non vengano osservate le precauzioni igienico-sanitarie dirette ad evitare che il prodotto stesso possa subire una alterazione che ne comprometta la genuinità o commestibilità, precauzioni che possono essere prescritte da leggi o regolamenti o che possono trovare la loro fonte in regole di comune esperienza; ne consegue che l'inosservanza delle speciali precauzioni dettate dal D.M. 20 gennaio 1927, art. 47, in ordine alla conservazione dell'acqua minerale - norma tuttora in vigore perché non abrogata, né espressamente né implicitamente, dal D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105 o dal D.M. 12 novembre 1992, n. 542 - determina la sussistenza del suddetto reato. (Nella fattispecie, è stato ritenuto configurabile il reato in questione in relazione alla detenzione, per la vendita, di bottiglie di acqua minerale depositate in luogo esposto al sole)".

(Cassazione Sezione 3^a, n. 9229/1997, 19/09/1997 - 13/10/1997, Nastasi, RV. 208679).

SOSTANZE GENUINE

A tal proposito, di recente, la Suprema Corte ha precisato che: "Configura il reato di cui all'art. 516 c.p., vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, la vendita come carne fresca di puro suino contenente anche carne bovina, atteso che per sostanza alimentare non genuina deve intendersi anche quella che non contiene le sostanze ed i quantitativi previsti". (Cassazione Penale, sezione III, sentenza 1 ottobre 2004, n. 38671) e sostanze non genuine sono quelle contraffatte o alterate, ossia quelle prodotte con sostanze diverse da quelle di norma utilizzate oppure quelle modificate nella loro composizione chimica o nelle proprie caratteristiche strutturali.

Pertanto, si deve intendere non genuina la sostanza adulterata o contraffatta, ossia il prodotto alimentare, che, in base ad un **criterio fisico-chimico**, nel subire modificazioni ad opera dell'uomo, sia stato sottoposto a commistione con sostanze estranee alla sua composizione naturale, oppure sia stato depauperato di alcuni o tutti i principi nutritivi che lo caratterizzano. Più in particolare, la cd. "genuinità" deve essere intesa, invece, sotto un profilo formale-legale, come il rispetto di specifiche prescrizioni legislative che sono idonee a qualificare un certo alimento. Inoltre, in questa fattispecie penale incriminatrice il tentativo non è ammissibile ed il delitto si consuma nel momento stesso in cui l'attività di commercio prende inizio ed avvio piuttosto che nel momento della trattativa con gli avventori e gli acquirenti. La Suprema Corte, ha stabilito che tale delitto deve ritenersi sussistente solo qualora venga concretamente dimostrato che la singola merce (sostanza alimentare) abbia perso le sue qualità specifiche, atteso che il superamento della data di scadenza dei prodotti alimentari non implica necessariamente la perdita di genuinità degli stessi (Cassazione penale, sezioni unite, sentenza 21 dicembre 2000, n. 28). Per **sostanza alimentare** si intende qualsiasi materia, solida, liquida o gassosa, destinata alla alimentazione, cioè al nutrimento corporale. Perciò, senza violare il principio di cui all'art. 1 c.p., e senza ricorrere ad alcuna interpretazione estensiva o analogica, deve affermarsi che il reato di cui all'art. 516 c.p. ha per oggetto materiale non solo le sostanze alimentari solide, ma anche quelle liquide, come le bevande.

PACCHETTO IGIENE E TRASPORTO DI ALIMENTI

Violazioni in materia di sicurezza alimentare

A cura di Tiziano Granata e Rocco Panetta – Aggiornato a GENNAIO 2010 ©

(Cassazione penale, sezione III, sentenza 5 giugno 1998 – 25 luglio 1998, n. 8662.)