



## Un alimento sicuro e' un affare

CMi protegge il tuo marchio, accresce il tuo valore e la capacità di incrementare il business.

Vent'anni di esperienza nel soddisfare le necessità dei nostri clienti, ci hanno permesso di sviluppare un sistema di identificazione e gestione del rischio unico per competenza ed efficacia.

### I servizi di CMi comprendono:

- certificazione BRC Global Standard - Food e IPS International Food Standard
- certificazione ISO 22000:2005
- certificazione ISO 9001:2000
- formazione
- auditing

Integrità

Servizio

Innovazione

CMi Italy s.r.l. via Boldini, 24 40121 Bologna

Tel: 051.6494836 Fax: 051.6494813

e-mail: [info@cmi-italy.it](mailto:info@cmi-italy.it) sito Internet: [www.cmi-italy.it](http://www.cmi-italy.it)



Finalmente adottata a livello nazionale la direttiva Ce 41/2004

# Al via la direttiva "killer". Nuove sanzioni per gli operatori

di Gaetano Forte

Avvocato penalista con studio in Ferrara, esperto di diritto alimentare

## **Il recepimento della direttiva segna non pochi cambiamenti. Tante le norme abrogate e le novità per il regime sanzionatorio**

È stata finalmente adottata a livello nazionale la direttiva Ce 41/2004, meglio nota come direttiva killer, per il ruolo eminentemente demolitore che possiede, in quanto si tratta di un provvedimento unicamente abrogativo di una serie di normative comunitarie che sino ad oggi avevano disciplinato specificamente alcuni settori dell'agroalimentare.

Come noto, infatti, contestualmente alla pubblicazione nel 2004 sulla G.U.U.E. dei regolamenti Ce 852/2004 e 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari in generale e di quelli di origine animale in particolare, oltre che degli altri provvedimenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto igiene", è stata pubblicata anche la direttiva Ce 41/2004, che ha abrogato alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origi-

ne animale destinati al consumo umano, e ha modificato le direttive Cee 662/1989 e 118/1992 e la decisione Ce 408/1995 del Consiglio.

La direttiva Ce 41/2004 presenta una forte incidenza soprattutto nell'ambito dei prodotti di origine animale in quanto ha abrogato una serie di direttive verticali di settore concernenti l'igiene degli alimenti di origine animale (carni, ittici, latte e uova) che i vari Stati membri avevano provveduto, nel corso degli anni, a recepire nei rispettivi ordinamenti giuridici con altrettanti provvedimenti nazionali.

Dall'entrata in vigore del "Pacchetto igiene" sino ad oggi, in materia di igiene degli alimenti hanno così convissuto i nuovi regolamenti, che sono norme a valenza primaria e direttamente applicabili nei singoli Stati membri, e la normativa nazionale di settore, con la quale sono state attuate le suddette direttive abrogate.

Ciò ha creato non pochi problemi pratici nell'individuazione della normativa applicabile, che ha causato diversi dubbi interpretativi soprattutto ai tecnici della materia, potendo il problema trovare una soluzione attraverso l'applicazione dei principi propri del diritto.

Sull'argomento era intervenuto addirittura il mi-



Tabella 1  
Le sanzioni

Fattispecie	Sanzione
Chi effettua attività di macellazione di animali, di produzione, preparazione o commercializzazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tal fine riconosciuti o registrati ai sensi del reg. Ce 853/2004 ovvero la effettua quando il riconoscimento o la registrazione sono sospesi o revocati.	<u>PENALE:</u> – arresto da sei mesi a un anno o – ammenda fino a euro 150.000
Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento Ce 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 5.000 euro a 30.000 euro
Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento Ce 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da euro 1.500 a 9.000 euro o – da euro 500 a euro 3.000 nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.
L'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento Ce 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento Ce 853/2004.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 250 euro a 1.500 euro
L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti Ce 852/2004 e 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato II al regolamento Ce 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento Ce 853/2004.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 500 euro a 3.000 euro

Tabella 1  
Le sanzioni

Fattispecie	Sanzione
L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti Ce 852/2004 e 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento Ce 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 1.000 euro a 6.000 euro
L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento Ce 853/2004.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 500 euro a 3.000 euro
Chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento Ce 854/2004.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 3.000 euro a 18.000 euro per ogni lotto di carne non bollato.
Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento Ce 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 1.000 euro a 6.000 euro
Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento Ce 853/2004, all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3; o nel caso di operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 1.000 euro a 6.000 euro
Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona dalle autorità competenti.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 2.000 euro a 12.000 euro non classificata
Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti.	<u>AMMINISTRATIVA:</u> – da 5.000 euro a 30.000 euro



**IPERGUIDA - LA GESTIONE DELL'IMPRESA ALIMENTARE**

**Percorso informativo e formativo per consulenti, responsabili Controllo e Qualità, responsabili di Stabilimento, operatori alimentari. Libro + cd Rom**

a cura di D. Matteucci, S. Rabazzi

Edizione: giugno 2007  
 Pagine: 240 - Formato: 150x210  
 Prezzo: 72,00 euro - ISBN: 88-8184-369-2

Le iperguide sono delle monografie su cd semplici da consultare, per l'apprendimento rapido, ma completo, di tutti gli obblighi di sicurezza e delle misure di prevenzione da adottare in un ambiente di lavoro. Le iperguide permettono una conoscenza esaustiva degli argomenti trattati, offrendo la possibilità di scegliere il proprio grado di approfondimento e di verificare le conoscenze acquisite. Nell'impresa alimentare sono molti gli aspetti da affrontare per rispondere in pieno alle norme che riguardano il settore. L'iperguida "La gestione dell'impresa alimentare" propone un percorso suddiviso nelle seguenti sezioni tematiche: ambiente di lavoro, prodotti alimentari, igiene del personale, formazione e addestramento, autocontrollo, derattizzazione e disinfestazione, etichettatura, marchi di qualità, rintracciabilità, costruzione di un sistema di rintracciabilità, questionario finale. Ogni sezione è sempre corredata da: normativa, giurisprudenza, modulistica, quesiti, approfondimenti, casi pratici, interviste.

Visualizza la DEMO all'indirizzo:  
<http://www.insic.it/iperguide.asp>

Per informazioni e acquisti  
 contatta il Servizio Clienti EPC:  
 Tel. 06/33245277 - Fax 06/33111043  
[libri@epclibri.it](mailto:libri@epclibri.it)



EPC LIBRI

**Le sanzioni**

Attraverso lo stesso provvedimento, il legislatore nazionale ha predisposto anche il relativo regime sanzionatorio.

L'art. 6 del d.lgs. 193/2007, infatti, è interamente dedicato alle sanzioni che, come noto, rientrano nella potestà legislativa statale e danno finalmente concretezza ed effettività alle norme comunitarie sull'igiene degli alimenti.

Si tratta per lo più di sanzioni amministrative. Si osserva, tuttavia, che l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria non preclude la possibile integrazione di una fattispecie di reato nel caso in cui questa si verifichi. Nella *Tabella*, pubblicata alle pagine 26 e 27, si riporta la sintesi delle sanzioni indicate.

**Conclusioni**

Se da un lato, quindi, il d.lgs. 193/2007 ha creato maggior certezza della normativa applicabile in materia, dall'altro è indiscutibile che l'eliminazione dei testi normativi che ormai da anni costituivano il punto di riferimento per gli addetti ai lavori non trovano nell'attuale "Pacchetto igiene" una completa sostituzione. Tale innovazione riassume l'intento del legislatore comunitario, la filosofia del nuovo quadro giuridico europeo in materia di igiene alimentare, ossia di stabilire soltanto i requisiti minimi necessari in relazione agli scopi primari da raggiungere, responsabilizzando maggiormente gli operatori del settore e facendo sì che la sicurezza degli alimenti venga attivata sulle base delle concrete esigenze della fase produttiva di volta in volta interessata.

**Per ulteriori spunti:**

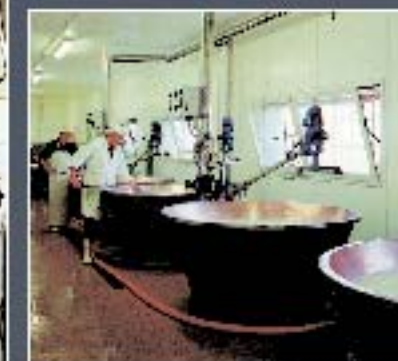
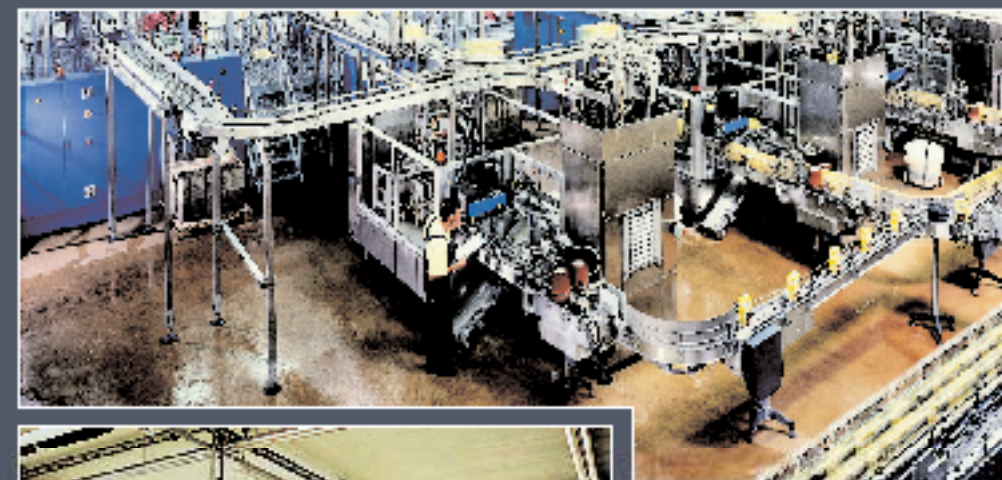
- Alimenti&Bevande (settembre 2006)  
**La vigilanza sugli alimenti. Il rebus del sistema Italia**  
 G. Andreis
- Alimenti&Bevande (settembre 2006)  
**Se il controllo è "ufficiale". Pacchetto igiene ai raggi x**  
 G. Forte



**RIVESTIMENTI SPECIALI**  
 per pareti, soffitti e pavimenti



**Vecom Italia**  
**IGIENE E SICUREZZA**  
**PER OGNI SUPERFICIE**



**RIVESTIMENTI SPECIALI S.r.l.**

Via Virgilio 24 - 21100 Varese - Tel. +39 0332 225501 - Fax +39 0332 222456  
 Email: [info@vecomitalia.it](mailto:info@vecomitalia.it) - [www.vecomitalia.it](http://www.vecomitalia.it) - [www.sterifloor.it](http://www.sterifloor.it)

