

**Circolare n. 8 AP/cg
25 gennaio 2008**

DECRETO LEGISLATIVO 6 NOVEMBRE 2007, N. 193; SANZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI.

Il Decreto citato in oggetto è stato già illustrato con nostra circolare n. 94 del 19 novembre 2007.

Sono quindi noti i rilievi problematici relativi ad una corretta interpretazione dell'articolo 6 del provvedimento, che tratta delle nuove sanzioni applicabili al comparto alimentare.

Pur non potendo supplire alle incongruità lessicali presenti nel testo dell'articolo, incongruità sulle quali lo stesso Ministero della Salute intende fornire al più presto ulteriori precisazioni, forse provvedendo anche ad una modifica dell'articolo, si ritiene opportuno fornire un contributo metodologico per meglio comprendere, condividere ed eventualmente sostenere nei confronti degli Organi locali di vigilanza l'interpretazione della disposizione che appare più corretta sotto il profilo letterale e della finalità perseguita.

Per comodità di lettura, si riportano di seguito i quattro commi più controversi:

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 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) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000;

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 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) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

Si reputa opportuno, per chiarezza espositiva, suddividere le violazioni in esame su due piani applicativi e, per ciascuno di essi, si evidenziano le seguenti sintetiche indicazioni.

Procedure di autocontrollo:

- se le procedure al controllo, risultano "inesistenti", si applica la sanzione immediata da 1.000 a 6.000 euro (vedi comma 6);

- se le procedure esistono ma risultano “inadeguate”, la prevista sanzione da 1.000 a 6.000 euro é applicabile solo dopo il congruo termine fissato dall'Organo di vigilanza (vedi comma 7);

- se le procedure esistono ma non sono attuate “o lo sono in maniera non corretta”, sanzione immediata da 1.000 a 6.000 euro (vedi comma 8).

Sul piano terminologico sopra richiamato, il profilo di “inadeguatezza” (comma 7) a cui si applica la prescrizione con la fissazione di un congruo termine si può facilmente confondere con “la non corretta applicazione della procedura di autocontrollo” (comma 8).

“Inadeguata” appare una applicazione corretta ma che non raggiunge, a giudizio del controllore, il fine ultimo di un autocontrollo efficace ed efficiente.

“Non corretta” è invece un'applicazione “errata” della procedura e cioè estranea o diversa da quanto previsto dalla metodologia HACCP, ora descritta nel Reg. n. 852/2004.

Requisiti igienico sanitari:

- se i requisiti non sono rispettati, si applica la sanzione immediata da 500 a 3.000 euro (vedi comma 5);

- se i requisiti sussistono ma risultano inadeguati, la sanzione da 1.000 a 6.000 euro è applicabile solo dopo che siano superati i termini congrui fissati dall'Organo di vigilanza (vedi comma 7).

A parere della scrivente, non sembrerebbe pertanto, condivisibile quanto affermato da alcune AUSL locali e cioè che, in ogni caso, l'organo di controllo deve sanzionare due volte l'operatore; la prima perché ha stimato come “inadeguata” l'applicazione della metodologia HACCP e la seconda in caso di mancato adeguamento alle sue prescrizioni.

La doppia sanzione si giustifica invece nel caso che le procedure risultino “inesistenti” e nel caso che l'operatore, successivamente, non abbia attuato le prescrizioni dettate dall'Organo di controllo nei tempi indicati.

Solo sostenendo con fermezza tali criteri, possono non essere penalizzate quelle imprese che, dal 2000 in poi, si sono diligentemente attivate per applicare i principi dell'autocontrollo.

Si sottolinea inoltre che, a differenza del passato, il congruo termine viene ora determinato dagli incaricati del controllo ufficiale sulla base della gravità della non conformità rilevata e quindi della valutazione del rischio connesso. Il congruo termine, che non poteva essere inferiore a 120 giorni, è stato abrogato insieme con il Decreto legislativo HACCP n. 155/1997.

Appare infine opportuno evidenziare un altro profilo critico relativo alle sanzioni e quindi all'art. 6:

- l'unica sanzione penale introdotta dal provvedimento riguarda il settore delle carni ed, in particolare, la macellazione di animali nonché la produzione e la preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti e locali "riconosciuti" ai sensi del Reg. n. 853/2004 o con riconoscimento sospeso o revocato (comma 1);
- per le altre attività, anche se riguardano, come la carne, prodotti di origine animale, quali per esempio il latte o i prodotti della pesca o la selvaggina, ed egualmente effettuate in luoghi diversi dagli stabilimenti e locali "riconosciuti" o con riconoscimento sospeso o revocato, viene invece applicata una sanzione non penale, bensì amministrativa pecuniaria da 5.000 a 30.000 euro (comma 2).