

Il diritto penale: un'altra faccia della sicurezza alimentare

di Anna Maria Fausta Marino*

“Visti dagli altri” è un nuovo angolo visuale per affrontare temi e problemi che ci riguardano. La sicurezza alimentare, ad esempio, è anche una questione di diritto penale. A sorpresa, ma non troppo, scopriamo che sono in aumento le richieste di risarcimento truffaldine dei consumatori.



Placentino, 44 anni, cassazionista, Marco Dallavalle ha maturato una ventennale esperienza di procedimenti penali per reati ed illeciti alimentari nei Tribunali d'Italia. Docente in corsi specialistici, relatore a convegni e seminari, è anche autore di pubblicazioni in materia di diritto alimentare.

Anna Maria Fausta Marino - Avvocato Dallavalle nella Sua e-mail compare ...@food-law..., cos'è che motiva un avvocato ad occuparsi di legislazione alimentare?

Marco Dallavalle - Per quanto riguarda la mia personale esperienza è stato frutto di un caso: dopo la laurea volevo svolgere la pratica forense nel campo del diritto penale e ho iniziato a frequentare lo Studio Legale Corte del quale sono attualmente socio. Ho così scoperto il diritto penale alimentare che si è rivelato per me interessante per le sue applicazioni concrete. Molto spesso infatti le materie giuridiche ap-

paiono “aride” o lontane dalla realtà di ogni giorno: il diritto alimentare invece coinvolge aspetti molto diversi fra di loro, quali la chimica, la microbiologia, la pubblicità ecc. ed è in continua evoluzione, di pari passo con il mutamento delle abitudini dei consumatori e degli interventi normativi per la tutela della sicurezza alimentare.

A.M.M. - Quali sono i casi più frequenti di contenzioso con le autorità preposte al controllo sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, per i quali le imprese componenti la filiera alimentare chiedono la Sua assistenza?

M.D. - La contestazione più frequente riguarda la cattiva conservazione degli alimenti ed in particolare le alterazioni dovute al non rispetto delle condizioni di temperatura, alla presenza di microrganismi patogeni, ai parassiti, ecc.

A.M.M. - E quelli più complessi?

M.D. - La complessità dei casi è dovuta molto spesso all'esatto accertamento delle responsabilità di tali alterazioni, in considerazione del fatto che nella vita di un alimento intervengono diversi operatori alimentari (fornitori di materie prime, produttori, trasportatori, rivenditori all'ingrosso e al dettaglio) ciascuno dei quali incide sulla qualità del prodotto.

A.M.M. - Il diritto alimentare, materia interdisciplinare, a suo avviso è diffuso a sufficienza nel nostro Paese, tra tutti i professionisti che svolgono un ruolo nella protezione dei consumatori?

Visti dagli altri



M.D. - È abbastanza diffuso, ma si potrebbe fare senz'altro di più; la normativa in materia è in costante e rapida evoluzione e soprattutto coinvolge più soggetti istituzionali (Comunità Europea, Governo, Ministeri, Regioni), sicché è veramente complicato mantenersi aggiornati. Una formazione professionale continua ed adeguata è quindi basilare in questo campo.

A.M.M. - Abbiamo cavalcato con successo tante emergenze sanitarie nel nostro Paese, grazie al rigore della legislazione ed alle predisposizioni organizzative, ma ritiene che queste oggi siano adeguate ad affrontare un eventuale fenomeno di *tampering* diretto ai prodotti alimentari o si dovrebbe fare dell'altro?

M.D. - Fortunatamente il *tampering*, il sabotaggio dei prodotti alimentari per scopi ricattatori, è un fenomeno molto marginale nel nostro Paese.

Tuttavia i recenti casi di sabotaggio delle bottiglie di acqua alimentare ("acquabomber") ci inducono a non abbassare la guardia: ritengo che gli operatori alimentari e le autorità siano sufficientemente preparati a fronteggiare tali minacce, ma è necessario che anche i mass media collaborino. Proprio il caso "acqua bomber" ci serve da lezione: la psicosi collettiva alimentata dagli organi di informazione ha moltiplicato i casi di emulazione ed i falsi allarmi, con grave pregiudizio per le aziende e per gli stessi consumatori. Rilevo invece in aumento i

casi di richieste di risarcimento truffaldine da parte di consumatori che lamentano danni fisici o, addirittura psicologici, dovuti al consumo di prodotti alimentari che dichiarano di aver acquistato già alterati o scaduti o con presenza di corpi estranei. Questo fenomeno è molto più difficile da combattere poiché verificare in concreto la fondatezza del reclamo, in modo da distinguere fra episodi veri e falsi, è molto complesso.

A.M.M. - La legislazione, è noto, è materia in continua evoluzione, perciò Le chiedo tra quanto tempo, la "bibbia" dell'alimentazione, il reg. 178/2002, sarà sostituito da un probabile "nuovo testamento"? Insomma, cosa è allo studio in ambito legislativo alimentare, anche internazionale, di ulteriormente progressista?"

M.D. - Da tempo si parla in Italia di un Testo Unico o di un Codice Alimentare. Credo tuttavia che le difficoltà per coordinare tutte le disposizioni in materia siano notevoli: ci sono norme comunitarie, norme statali e regionali che molto spesso si sovrappongono creando problemi di interpretazione, sicché non credo che un testo simile verrà alla luce in tempi brevi.

A livello internazionale prosegue lo sforzo della Comunità Europea per l'armonizzazione delle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti.

Tra breve infatti, dopo il regolamento che ha disciplinato le indicazioni nutrizionali e sulla sa-

lute consentite per gli alimenti, dovrebbe essere emanato il nuovo Regolamento che stabilirà le indicazioni obbligatorie sulle etichette degli alimenti e sostituirà il D.Lvo 109/92.

A.M.M. - Vuole rivelare luci ed ombre della veterinaria pubblica, con la quale si confronta durante il suo lavoro?

M.D. - La professionalità dei medici veterinari pubblici italiani è riconosciuta ed apprezzata in tutta Europa: il sistema organizzativo italiano è modello per i paesi emergenti e per i nuovi membri della Comunità Europea e garantisce un elevato livello di salubrità e sicurezza per gli alimenti distribuiti in Italia. Qualche problema, a mio modo di vedere, nasce dall'applicazione e dalla interpretazione delle normative da parte dei diversi Servizi Veterinari.

Gli operatori alimentari infatti, soprattutto quelli che operano su tutto il territorio nazionale, quali ad esempio la Grande Distribuzione

Organizzata, lamentano molto spesso diversità interpretative ed applicative delle norme fra i Servizi appartenenti a diverse Regioni e, addirittura, a diverse province. Una sorta di "federalismo alimentare" che confonde gli operatori ed è causa di incomprensioni con gli organi di controllo. Sarebbe necessario quindi un maggior coordinamento fra i vari Servizi in modo da avere delle linee guida chiare ed applicabili su tutto il territorio nazionale.

A.M.M. - In base alla Sua esperienza, che consiglio si sente di poter dare ai medici veterinari?

M.D. - Più che un consiglio darei un suggerimento: lavorate di più sulla prevenzione in collaborazione con gli operatori alimentari. La maggior parte delle aziende italiane del settore infatti sono serie e vogliono operare al meglio con il vostro aiuto.

* Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

Visti dagli altri

Informazione pubblicitaria con finalità promozionali

Gli iscritti ENPAV possono richiedere
ENPAVCard

Dispone di tre linee di credito: per i pagamenti tradizionali, per il versamento on-line dei contributi ENPAV e per ottenere prestiti. È a canone GRATUITO, non comporta l'apertura di un nuovo conto corrente, consente il rimborso rateale delle spese.

Maggiori informazioni: sito www.enpav.it
numero verde 800.039.020

In collaborazione con
Banca Popolare di Sondrio