

S. Masini Corso di diritto alimentare

Stefano Masini

Corso di diritto alimentare

Settima edizione

Stefano Masini, Professore ordinario di Diritto Agrario presso l'Università di Roma Tor Vergata, condirettore della Rivista *Diritto agroalimentare*, è autore di alcuni studi e pubblicazioni in materia tra cui: *Profili giuridici di pianificazione del territorio e sviluppo sostenibile dell'agricoltura*, Milano (Giuffrè) 1995; *Parchi e riserve naturali: contributo ad una teoria della protezione della natura*, Milano (Giuffrè) 1997; *Ambiente, Agricoltura e Governo del territorio (Contributo ad uno studio sulla riforma delle autonomie locali)*, Milano (Giuffrè) 2000; *Agricoltura e Regioni. Appunti sulla Riforma Costituzionale*, Roma (Tellus) 2002; *La piccola impresa agricola*, Milano (Giuffrè) 2004; *Diritto alimentare. Una mappa delle funzioni*, Milano (Giuffrè) 2014. Per l'editore Cacucci ha pubblicato *Appunti sulla riforma dei reati in materia agroalimentare*, 2015; *Tracce di diritto agrario*, 2019 non che *Abusi di filiera (agro-alimentare) e giustizia del contratto*, 2022.

ISBN 979-12-5965-425-0



9 791259 654250

€ 32,00



CACUCCI EDITORE
BARI

Stefano Masini

Corso di diritto alimentare

Settima edizione

CACUCCI  EDITORE
BARI

L'Archivio della Casa Editrice Cacucci, con decreto prot. n. 953 del 30.3.2022 della Soprintendenza Archivistica e Bibliografica della Puglia-MiC, è stato dichiarato **di interesse storico particolarmente importante** ai sensi degli articoli 10 c. 3, 13, 14 del d. lgs. 42/2004.

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

© 2024 Cacucci Editore - Bari

Via Nicolai, 39 - 70122 Bari - Tel. 080/5214220

<http://www.cacuccieditore.it> e-mail: info@cacucci.it

Ai sensi della legge sui diritti d'Autore e del codice civile è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, per mezzo di fotocopie, microfilms, registrazioni o altro, senza il consenso dell'autore e dell'editore.

SOMMARIO

Premessa	XI
----------	----

CAPITOLO I

PROFILI INTRODUTTIVI

1. Mercato, concorrenza e regole	1
2. Esperienze del sistema europeo di regolazione del mercato	3
3. Garanzie e tecniche di intervento nel mercato	6
4. Fisionomia del consumatore	11
5. Sicurezza alimentare: dalla tutela della salute alla riduzione dello spreco	16
6. Tecnologie innovative e regole della responsabilità	19
7. Qualità tradizionale e attività agricola	23
8. Giustificazione e limiti di una sistematica	27
9. Unità di metodo e finalità dello studio	29
10. Architettura normativa e canoni di interpretazione	32

CAPITOLO II

ORDINE GIURIDICO DEL MERCATO E TUTELA DEL CONSUMATORE

1. Libera circolazione dei prodotti e armonizzazione delle legislazioni nazionali nell'Unione europea	37
2. Il mutuo riconoscimento nella giurisprudenza della Corte di giustizia	39
3. Prospettive dell'armonizzazione legislativa nel commercio internazionale	42
4. <i>Cassis de Dijon</i> e prassi interpretativa	45
5. Identità nazionale e denominazioni di vendita dei prodotti	47
6. Regole del mercato e luoghi dell'impresa	49
7. Presupposti del riconoscimento della specificità e dell'origine dei prodotti alimentari	53
8. Sistemi territoriali e scambi commerciali: ruolo dell'informazione e tutela del consumatore	56

CAPITOLO III

DEFINIZIONE DELLA «MATERIA»
ALIMENTAZIONE E ANALISI DELLE COMPETENZE

1.	Interpretazione evolutiva della materia alimentazione: ruolo delle Regioni e permanenza di esigenze unitarie	63
2.	Attuazione delle fonti europee e intervento regionale	66
3.	Organizzazione dell'amministrazione centrale e decentramento dei compiti amministrativi	69
4.	Organi di controllo	72
5.	Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari	75
6.	Unità sanitarie locali	76
7.	Comuni e poteri del Sindaco	76
8.	Organizzazione delle funzioni di organismi nazionali in cooperazione con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare	79

CAPITOLO IV

SISTEMA E CARATTERI DISTINTIVI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1.	Frutti naturali e prodotti alimentari: cenni introduttivi	83
2.	Tutela igienico-sanitaria e regole amministrative all'origine della disciplina	85
3.	Destinazione al consumo umano e soddisfazione di bisogni alimentari	87
4.	Collegamento e confronto tra prodotti alimentari e medicinali	92
5.	Alimenti funzionali e prescrizioni nutrizionali: responsabilità dello specialista	96
6.	«Nuovi alimenti» nell'ordinamento europeo	101
7.	Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare	105
8.	Integratori alimentari	112
9.	Aggiunta di vitamine e minerali	117
10.	Prodotti erboristici	120
11.	Prodotti dell'apicoltura	125
12.	Additivi	126
13.	Enzimi	129
14.	Aromi	130
15.	Coadiuvanti tecnologici e solventi da estrazione	132
16.	Residui e contaminanti	133
17.	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	135

CAPITOLO V

PROFILI DI IGIENE, QUALITÀ E SICUREZZA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Igiene degli alimenti	139
2. Autorizzazioni sanitarie	141
3. Prescrizioni igienico-sanitarie	145
4. Qualità: criteri classificatori	150
5. Sicurezza alimentare e analisi del rischio	158
6. Trasparenza della comunicazione e affidabilità delle procedure	160
7. Principio di precauzione	163
8. Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	166
9. Sistema di allarme rapido	170

CAPITOLO VI

ASPETTI DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE
E DELLA RESPONSABILITÀ DELL'OPERATORE
DEL SETTORE ALIMENTARE

1. Apertura del mercato e regole supplementari	173
2. Autocontrollo e responsabilità degli operatori	174
3. Tutela dei prodotti agricoli tradizionali ed ambito delle deroghe igienico-sanitarie	181
4. Modalità e fini dell'autocontrollo	183
5. Controllo pubblico degli alimenti	185
6. Responsabilità del produttore in materia di danno da prodotti difettosi	189
7. Rischio decisionale ed esonero da responsabilità	194
8. Garanzie nella vendita degli alimenti	198

CAPITOLO VII

NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Informazione e tutela del consumatore: finalità e campo di applicazione	203
2. Indicazioni obbligatorie	207
3. Modalità di imballaggio e tecniche di comunicazione a distanza	209
4. Modalità di presentazione: la lingua	212
5. Denominazione di vendita	214
6. Ingredienti e quantità di taluni ingredienti	220
7. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	222
8. Quantità netta	224
9. Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento	225
10. Condizioni di conservazione e istruzioni per l'uso	228

11. Nome (o ragione sociale), indirizzo dell'operatore alimentare e sede dello stabilimento	229
12. Paese di origine o luogo di provenienza geografica	230
13. Titolo alcolometrico	240
14. Lotto (o partita) di appartenenza	240
15. Dichiarazione nutrizionale	241
16. Informazioni volontarie: ambito della nutrizione e della salute	245

CAPITOLO VIII

NORME IN MATERIA DI PUBBLICITÀ
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Comunicazione pubblicitaria e informazione	257
2. Pubblicità ingannevole e tutela delle imprese	260
3. Pubblicità comparativa	265
4. Pratiche commerciali scorrette e tutela dei consumatori	268
5. Decisioni dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato: spunti dal controllo della pubblicità	274
5.1. Origine geografica e territorialità	275
5.2. Metodo di produzione e sostenibilità ambientale	280
5.3. Stili di vita, nutrizione e benessere	283
5.4. Salute e sicurezza	286
6. Limiti della funzione informativa e tutela del consumatore	290

CAPITOLO IX

NORME IN MATERIA DI SEGNI DISTINTIVI
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Comunicazione simbolica e concorrenza	295
2. Le fonti	296
3. Funzione e disciplina del marchio individuale	299
4. Rilevanza dei nomi geografici	310
5. Marchio collettivo e marchio di certificazione	315
6. Marchio di qualità	317
7. Denominazioni di origine e indicazioni geografiche: natura e funzione	321
8. Regolazione europea della qualità: a) oggetto; procedura di registrazione; disciplinare di produzione	324
9. Segue: b) regime di tutela e ruolo del gruppo	332
10. Segue: c) indicazioni geografiche dei vini e delle bevande spiritose	343
11. Specialità tradizionali garantite	350
12. Indicazioni facoltative di qualità: prodotto della montagna	353
13. Prodotti tradizionali e sostenibili	355

CAPITOLO X

PRODOTTI ALIMENTARI OTTENUTI
CON METODO BIOLOGICO

1. Origine e sviluppo dell'agricoltura biologica	359
2. Oggetto, campo di applicazione e definizione del metodo di agricoltura biologica	361
3. Norme relative alla produzione biologica vegetale	365
4. Norme relative alla produzione biologica animale	366
5. Norme relative alla trasformazione dei prodotti biologici	368
6. Etichettatura e logo europeo relativo all'agricoltura biologica	369
7. Sistema di controllo e sanzioni	372
8. Scambi con i Paesi terzi	375

CAPITOLO XI

PRODOTTI ALIMENTARI OTTENUTI CON TECNICHE
DI INGEGNERIA GENETICA E DI EVOLUZIONE ASSISTITA

1. Tecniche di ingegneria genetica e protezione giuridica delle invenzioni	377
2. Impiego confinato di microorganismi geneticamente modificati ed emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati	380
3. Valutazione di sicurezza in ordine all'immissione sul mercato di «nuovi alimenti» e sospensione cautelativa della commercializzazione ed utilizzazione di organismi geneticamente modificati	384
4. Immissione in commercio, etichettatura e tracciabilità	388
5. Dalla coesistenza al divieto di coltivazione di organismi geneticamente modificati	392
6. Soluzioni normative per le tecnologie di evoluzione assistita	398

CAPITOLO XII

ASPETTI DELLA TUTELA PENALE DELLA SALUTE PUBBLICA
E DEGLI SCAMBI COMMERCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Sistema sanzionatorio e reati del codice penale	401
2. Tutela penale della salute pubblica	404
3. Tutela penale della buona fede negli scambi commerciali	408
4. Promozione commerciale del <i>made in Italy</i>	414
5. Depenalizzazione dei reati alimentari e nuove forme di tutela	419
6. Riforma dei meccanismi premiali e non punibilità delle contravvenzioni	423
Indice Analitico	425

PREMESSA

La distanza che separa dalla prima edizione la (settima) ristampa del *Corso* – proposto dall'editore Cacucci a cui sono debitore per l'attenzione mostrata alla continuità del progetto di lavoro – presenta una sistemazione della materia più lontana dal rischio di un irrisolto disordine concettuale dipendente da una inarrestabile evoluzione dello scenario economico e sociale.

Ciò che riflette un'ambizione, non realizzata, di poter constatare una certa stabilità e il consolidarsi di iniziali e pur durevoli radici. Non si è arrestata, certo, la sequenza riformatrice del legislatore – sopra tutto di rango europeo – così come l'operare creativo del giudice registra la pluralità di prospettive del reale in modi a tratti disomogenei, ma le *accessioni*, che si sommano, entrano a far parte dell'impianto di ogni capitolo secondo una logica interna alla materia.

L'impostazione formativa – e, prima ancora, informativa – del testo continua, quindi, a proporre la funzionalità di norme e istituti, con riguardo alle modalità della loro applicazione, entro i confini di un quadro di riferimento riconoscibile in corrispondenza con i bisogni e le esigenze vitali di una società al passo con i tempi.

È questo l'esito di una naturale specializzazione che, a livello dell'insegnamento, non rinuncia ad affrontare il tema della necessaria ricomposizione degli argomenti che, vicende ed esigenze del mercato da un lato, e della vita e della salute delle persone dall'altro lato, mostrano in una visione, all'apparenza, priva di meccanismi decifrabili capaci di presidiare alla sua dinamica di funzionamento. Non è sempre facile, infatti, muoversi sul terreno della conoscenza della disciplina non ostante la familiarità dell'oggetto con la vita di tutti i giorni: per questo occorre interagire con i valori sottesi alle norme che la compongono senza sottrarsi all'impegno di risolvere i conflitti che insorgono in base all'evoluzione e al cambiamento, così come alle difficoltà di trovare significati possibili in linea con la maturata sensibilità sociale e culturale.

Sorregge un'esposizione lineare e semplificata dei contenuti un ampio apparato di note e di rinvii bibliografici reputato utile per integrare la conoscenza e sollecitare l'esperienza dello studio in chiave problematica. Finalmente, anche un sommario indice consente una più agevole ricerca che si avvale dell'incremento di ulteriori rimandi interni, tentando di orientare il lettore nei binari di una comprensione migliore.

Il programma del *Corso* non risponde, comunque, a velleitarie istanze di natura concettualistica, liberandosi dal travaglio di puntigliose discussioni fuori

dall'aggancio concreto dell'esperienza, ma accresce la consapevolezza intorno agli argomenti trattati con l'acquisizione di contributi dottrinali e l'assemblaggio di casi di giurisprudenza per completare il quadro conoscitivo di una materia che interagisce con la pratica e si compendia con l'esito di comuni indagini. E la richiamata sequenza di note a piè di pagina, all'apparenza sovrabbondante ed eccessiva, resta una scelta meditata a significare un itinerario difficilmente riassumibile e solo abbozzato nel testo: occasione di più proficui approfondimenti lungo percorsi diversi e in base a molteplici suggestioni.

L'apertura di una prospettiva in grado di unire norme e fatti – *iungere* è forse la radice trascurata di *ius*? Si chiedeva un Maestro del passato – regge, infine, la volta dell'arco che si è costruito del diritto alimentare. In una ricerca anche minuta di confronto con la dimensione della realtà risulta assemblata la varietà di materiali e curato il relativo aggiornamento, fino a rimuovere elementi ormai privi di effettività, trovando nell'espressione di alcuni principi la forza per convertire un cumulo di frammenti normativi in un insieme, via via, più ordinato.

Non si tratta della pretesa di aver definito un impianto normativo che sia ritagliato da confini diversi da quelli che sostengono i compiti della didattica, ma del tentativo di ricostruire il fondamento e la linea di sviluppo di una materia che ha abbandonato, ormai, profili di anonimato per imporsi, nella riflessione giuridica, in rapporto a proprie tecniche interpretative e sotto l'influenza di intrinseci valori.