



**Commissione  
Europea**

---



**D.lgs. 231/2017  
disciplina sanzionatoria  
Regolamento UE 1169/2011**



L'8 febbraio 2018 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170.

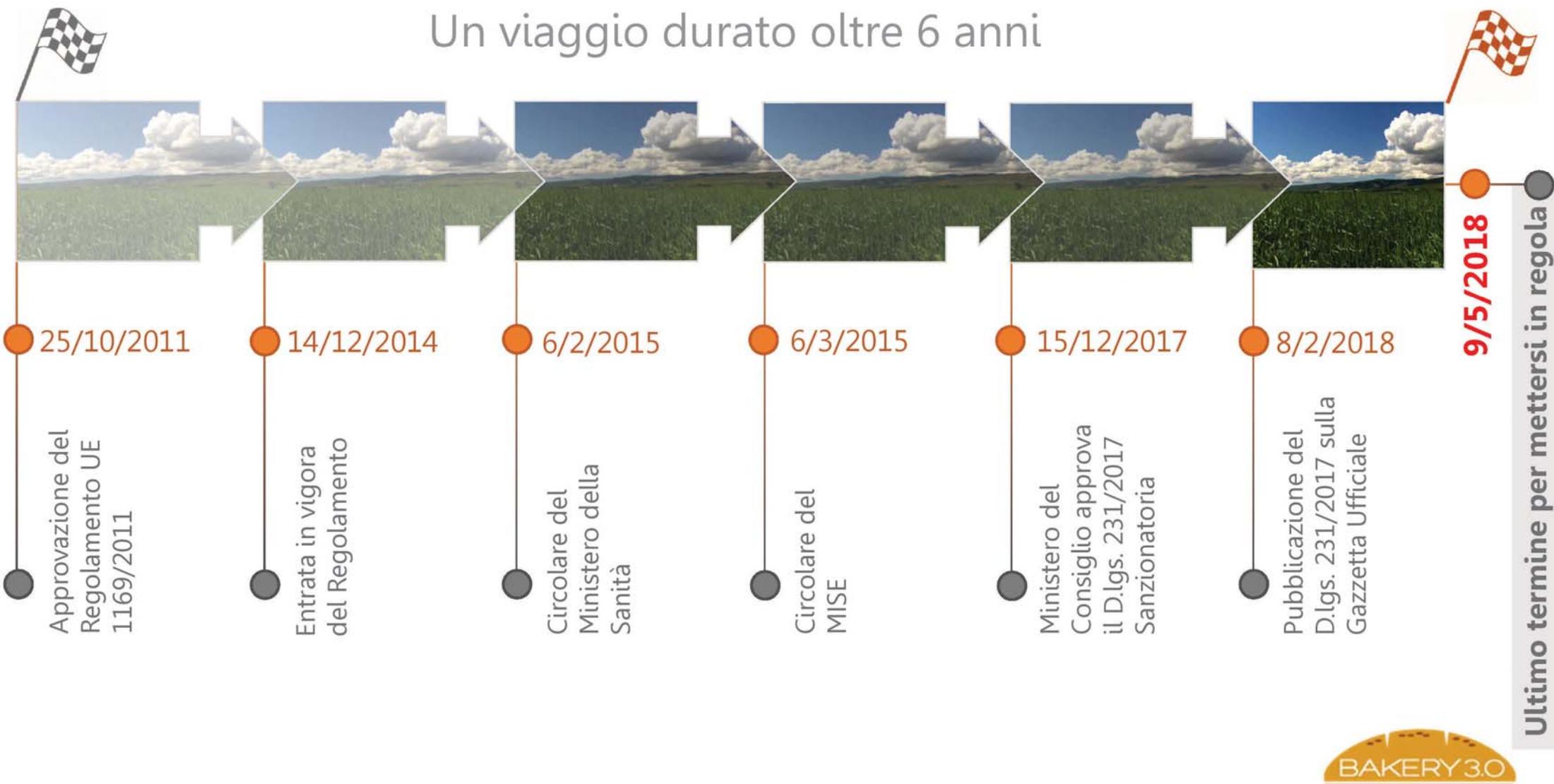
La normativa è entrata in vigore dal **9 maggio 2018**.



A livello pratico le disposizioni impongono, ai Pubblici Esercizi, l'obbligo di detenere una documentazione scritta, facilmente consultabile dai consumatori e dalle autorità di controllo, in cui devono essere indicati gli allergeni dei prodotti presenti sul menù per singola pietanza.

# Cronologia del Regolamento UE 1169/2011

Un viaggio durato oltre 6 anni



# Alcuni punti fondamentali del Reg. Ue 1169/11

## Caratteristiche delle Informazioni obbligatorie

Per quanto riguarda la presentazione delle informazioni obbligatorie degli alimenti, il Regolamento UE 1169/2011 prevede che tali devono essere:

- Disponibili e facilmente accessibili;
- Leggibili;
- Chiare;
- Precise;
- Veritiere, leali, non devono indurre in errore;
- Sempre aggiornate;
- In una lingua facilmente comprensibile.



**Le informazioni non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.**

# Responsabilità

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Il Responsabile deve garantire:

- La **COMPLETEZZA E VERIDICITÀ** delle informazioni riportate sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.;
- Che le modifiche, da essi apportate, alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso, **NON INDUCANO IN ERRORE E NON CONFONDANO** il consumatore.



- Che le modifiche, da essi apportate, alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso, **NON INDUCANO IN ERRORE E NON CONFONDANO** il consumatore.

# Pratiche Leali d'informazione

Il Regolamento presenta una novità le "Pratiche leali d'informazioni", ovvero che deve essere chiaramente descritta la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente".

*L'OSA (Operatore del Settore Alimentare) che sostituisce un ingrediente normalmente utilizzato in un particolare prodotto, deve indicare in prossimità della denominazione dell'alimento, la dicitura corretta:*

*(All. VI, parte A, punto 4).*



E' quindi chiaro che la prevenzione di possibili incidenti legati ad allergie ed intolleranze vede il coinvolgimento attivo dell'OSA, chiamato a predisporre e attuare le misure necessarie al fine di fornire le informazioni utili al consumatore.

E' opportuno ricordare quali siano in ogni caso gli obblighi fondamentali dell'OSA (Operatore Settore Alimentare):

1. Le misure di gestione del pericolo "allergeni" entrano a fare parte dell'autocontrollo predisposto e attuato dall'OSA;

2. L'OSA deve verificare le informazioni necessarie fornite dagli anelli precedenti della filiera, al fine di poterle a sua volta mettere a disposizione del consumatore (rif. art. 8.6);



3. Deve essere assicurata l'adeguata formazione del personale al fine di garantire il puntuale rispetto delle buone pratiche di lavorazione/somministrazione/vendita (importanza del rispetto delle ricette, prevenzione delle contaminazioni crociate., ecc.), incluse le modalità di comunicazione al consumatore;

4. L'OSA deve verificare l'aggiornamento delle informazioni fornite e delle modalità della loro comunicazione al consumatore .

La predisposizione di un **ricettario scritto** può costituire un aspetto importante, al fine di assicurare che entrino a fare parte dell'alimento solo gli ingredienti previsti e oggetto di comunicazione al consumatore.

L'aspetto degli allergeni, è molto delicato quanto fondamentale per la salute del consumatore dato che la mancata o errata indicazione di sostanze causanti allergie o intolleranze, può comportare rischi anche piuttosto elevati per il consumatore. L'obbligo di indicazione degli allergeni deve avvenire in riferimento al singolo prodotto con le specifiche sugli allergeni di ogni ingrediente per i prodotti di ristorazione, gastronomia, gelateria, pasticceria e panetteria. Oltre l'indicazione di decongelato sui prodotti con applicazione delle deroghe previste.

Gli allergeni da indicare se presenti e previsti dall'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 sono:

- 1. Cereali
- 2. Crostacei
- 3. Uova
- 4. Pesce
- 5. Arachidi
- 6. Soia
- 7. Latte
- 8. Sesamo
- 9. Sedano
- 10. Senape
- 11. Frutta a guscio
- 12. Anidride solforosa e Solfiti
- 13. Lupini
- 14. Molluschi

# GESTIONE degli ALLERGENI

UOVA  
FRUTTA A GUSCIO  
SOIA  
LUPINI  
SENAPPE  
ARACHIDI  
PESCE  
ANIDRIDE SOLFOROSA  
SEDANO  
GLUTINE  
SESAMO  
MOLLUSCHI  
CROSTACEI  
LATTE



# Applicazione del D.lgs. 231/2017 – Sanzioni per i Pubblici Esercizi

D.lgs. 231/17 Sanzionatoria	Violazione da parte dei pubblici esercizi – punti di ristoro	Regolamento UE 1169/2011	Sanzione
<b>Art.3</b>	Pratiche leali d'informazione	<b>Art. 7</b>	Da 3.000 a 24.000 euro
<b>Art.4.1</b>	Fornitura di alimenti di cui si sa o si presume la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti	<b>Art. 8 par. 3</b>	Da 500 a 4.000 euro
<b>Art. 4.2</b>	Modifica di informazioni che accompagnano un alimento	<b>Art. 8 par. 4</b>	Da 2.000 a 16.000 euro
<b>Art. 4.3</b>	Mancata assicurazione che le informazioni sugli alimenti non preimballati siano trasmesse a chi riceve i prodotti	<b>Art. 8 par. 6</b>	Da 1.000 a 8.000 euro



D.lgs. 231/17 Sanzionatoria	Violazione da parte dei pubblici esercizi – Prodotti preimballati	Sanzione
<b>Art. 5.1</b>	Prodotti preimballati - Mancata indicazione allergeni	Da 3.000 a 24.000 euro
<b>Art. 5.2</b>	Prodotti preimballati - Mancata indicazioni di tutte le altre informazioni obbligatorie	Da 500 a 4.000 euro
<b>Art. 6</b>	Prodotti preimballati – Mancata modalità di espressione, posizionamento e presentazione	Da 2.000 a 16.000 euro
<b>Art. 8</b>	Prodotti preimballati – Mancata indicazione denominazione alimento	Da 5.000 a 40.000 euro
<b>Art. 9</b>	Prodotti preimballati – Mancato elenco ingredienti	Da 2.000 a 16.000 euro
	Prodotti preimballati – Omissione formale elenco ingredienti (omissione formale)	Da 500 a 4.000 euro
	Prodotti preimballati – Mancate specifiche indicazione e designazione degli ingredienti	Da 1.000 a 8.000 euro
<b>Art. 10</b>	Prodotti preimballati – Mancata indicazione degli allergeni	Da 2.000 a 16.000 euro
<b>Art. 11</b>	Prodotti preimballati – Mancata indicazione QUID e quantità netta	Da 1.000 a 8.000 euro
<b>Art. 12</b>	Prodotti preimballati – Mancata indicazione TMC	Da 1.000 a 8.000 euro
	Prodotti preimballati – Mancata indicazione data di scadenza e congelamento	Da 2.000 a 16.000 euro
<b>Art. 12.3</b>	<i>Cessione, esposizione per la vendita al consumatore finale di prodotti dopo data scadenza (prodotti scaduti)</i>	Da 5.000 a 40.000 euro
<b>Art. 13</b>	<i>Prodotti preimballati – Mancata indicazione paese origine e provenienza</i>	Da 2.000 a 16.000 euro
	<i>Prodotti preimballati – Omissione formale indicazione paese origine e provenienza</i>	Da 500 a 4.000 euro
<b>Art. 14</b>	<i>Prodotti preimballati – Mancata indicazione titolo alcolometrico</i>	Da 500 a 4.000 euro
<b>Art. 15</b>	<i>Prodotti preimballati - Mancata dichiarazione nutrizionale</i>	Da 2.000 a 16.000 euro

D.lgs. 231/17 Sanzionatoria	Violazione da parte dei pubblici esercizi – Prodotti non preimballati	Sanzione
<p><b>Art. 19.2</b> <b>lettere a), b), c), d), g)</b></p>	<p>Prodotti finiti non preimballati, imballati sul luogo di vendita, venduti previo frazionamento (prodotti da vendere)            Cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile con le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione dell'alimento,</li> <li>- elenco degli ingredienti*</li> <li>- allergeni*,</li> <li>- modalità di conservazione (per i prodotti deperibili),</li> <li>- data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno,</li> <li>- la designazione decongelato</li> </ul> <p>(*) Per prodotti della gelateria, pasticceria, panetteria, pasta fresca e gastronomia l'elenco degli ingredienti può essere riportato su unico cartello purché gli allergeni siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita</p>	<p>In caso di assenza delle informazioni (esclusi allergeni) da 1.000 a 8.000 euro            In caso di assenza degli allergeni da 3.000 a 24.000 euro            In caso di indicazione in modo difforme delle informazioni da 1.000 a 8.000            In caso di violazione di aspetti formali nell'informazioni da 500 a 4.000 euro</p>
<p><b>Art. 20.1</b></p>	<p>Prodotti intermedi (semilavorati) non destinati al consumatore            Etichetta, documento commerciale con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione dell'alimento</li> <li>- allergeni,</li> <li>- quantità netta,</li> <li>- nome, ragione sociale, dell'operatore alimentare,</li> <li>- lotto di appartenenza</li> </ul>	<p>Da 500 a 4.000 euro</p>

# CHIARIMENTO DEL MISE

Dichiarazione nutrizionale non obbligatoria per alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttar



Ministero dello  
sviluppo economico



# D.lgs. 231/2017 – Sanzioni per i Pubblici Esercizi

Le sanzioni saranno solo amministrative ma saranno sommabili tra loro in caso di violazione multipla. L'importo delle sanzioni sarà per singola violazione almeno il doppio del minimo previsto, sulla base della gravità della violazione.

Due importanti precisazioni:

- 🔄 le ammende possono venire diminuite fino a un terzo nei confronti delle micro-imprese (meno di 2 milioni di euro di fatturato e meno di 10 dipendenti).
- 🔄 le ammende possono ridursi del 30% quando si paghi nei 5 giorni dalla notifica del verbale di contestazione.

Gli operatori 'illibati' hanno diritto, solo per la prima volta, a una diffida preventiva. La prima passi, ma si adeguino le informazioni altrimenti, e in ogni caso a seguire, è **sanzione**.

"salvo che (...)"

**Frodi sanitarie:** Il presupposto della frode è insito nella probabilità o certezza di procurare un danno alla salute del consumatore, di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le derrate alimentari.

*"salvo che (...)"*



# D.lgs. 231/2017 – Varianti concesse

In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

In tal caso eventuale controllo da parte delle Autorità competenti richiederà l'esibizione del piano di autocontrollo modificato e puntuale integrato con la risoluzione dei punti critici dovuti a possibile contaminazione da allergeni.



E la documentazione di avvenuta formazione del proprio personale, con corsi specifici su sostanze o ingredienti che possano provocare allergie o intolleranze, i corsi dovranno essere tenuti e sotto firmati da parte di un Medico Allergologo.



# HACCP E FORMAZIONE

## **Regolamento 852/04 - Art. 5**

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP. 2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti: a) **identificare ogni pericolo** (*allergene: pericolo chimico*) **che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili**; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili.

## **Allegato II Capitolo XII**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare: 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività; 2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.



## **D.lgs. 193/07**

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;

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;

Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure 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;

## **Art. 444 C.P.**

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo **sostanze destinate all'alimentazione**, non contraffatte né adulterate, ma **pericolose alla salute pubblica**, è punito con la **reclusione da sei mesi a tre anni** e **con la multa non inferiore a lire centomila**.



**Grazie per l'attenzione**

