

CAPITOLO I

La legislazione alimentare

§ 1.1 - La sicurezza alimentare: fonti

L'alimentazione, in termini generali e generici, è condizione fondamentale per la vita di ciascun individuo.

Gli alimenti sono, quindi, elemento essenziale per il sostentamento dell'uomo e la bontà e la genuinità degli alimenti che consumiamo condizionano in maniera preponderante lo stato di salute e di integrità dei consumatori².

La bontà e la genuinità sono caratteristiche intrinseche di un alimento che dipendono da una molteplicità di fattori direttamente collegati al ciclo produttivo degli alimenti (luogo di produzione, metodo di lavorazione e conservazione dei prodotti), per cui tanto più attenzione vi sarà verso le singole fasi del ciclo tanto più sarà possibile raggiungere alti standard di qualità degli alimenti.

² In COSTATO, *Tutela della Salute, allarmi e mercato; i pericoli della disinformazione*, in *Rivista di diritto Alimentare*, 2009, fasc. 4, p. 2, l'Autore sottolinea come i mezzi d'informazione spesso creino un ingiustificato allarme relativo a casi di contraffazione di sostanze alimentari che si ripercuote sul mercato in quanto i consumatori percepiscono un pericolo per la loro salute.

Vi è da dire che negli anni la richiesta di cibo è sempre stata crescente e non sempre si è attenzionato l'aspetto della qualità, semplicemente si è cercato di raggiungere un più alto livello di produzione.

Lo sviluppo tecnologico e l'industrializzazione dei processi produttivi hanno giocato un ruolo primario in questo senso. Infatti, se per un verso, hanno consentito il raggiungimento di un più alto livello di produzione e distribuzione del prodotto, per altro verso, vista la complessità di tal processi, comportano inevitabilmente un maggior indice di manipolazione nelle fasi relative alla lavorazione dei prodotti che, sotto il profilo dei controlli e della sicurezza, potrebbe comportare un rischio per la genuinità degli alimenti³.

Il concetto di genuinità⁴ degli alimenti non rileva solo sotto il profilo naturale/sostanziale (inteso come non sofisticazione o adulterazione degli alimenti), ma anche sotto il profilo formale (ossia

³ Per un approfondimento sul punto, vedasi A. GRIPPA, *Rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti agroalimentari nel mercato dell'Unione Europea*, Cedam, Padova, 2013.

⁴ Una analisi più approfondita dei concetti di genuinità "formale" e "naturale" verrà trattata *infra* (cap. III, § 3.1.2). Quel che interessa in questo momento è rimarcare come la richiesta di cibi genuini abbia influenzato la produzione normativa in ambito alimentare.

del rispetto delle prescrizioni normative in materia alimentare, ad esempio: il rispetto dei disciplinari di produzione e conservazione).

In virtù dell'importanza dell'utilizzo di prodotti alimentari "buoni" e "genuini" per la vita stessa, il legislatore è intervenuto in maniera sempre più incisiva nel settore alimentare, predisponendo un apparato normativo che ad oggi si presenta alquanto eterogeneo tanto sotto il profilo sanzionatorio, quanto sotto quello delle fonti⁵.

Nel dettaglio, il legislatore ha posto, quindi, l'accento sul tema della "sicurezza alimentare", nell'ambito della quale le esigenze di tutela sono *in primis* orientate verso la salvaguardia della salute umana, non tralasciando però altri e non meno importanti beni e libertà, quali per tutti il libero commercio.

Per quanto attiene ai profili sanzionatori, alla cui analisi sono dedicati i successivi paragrafi e capitoli (ai quali si rinvia), per il momento, basta precisare che l'apparato è costituito sostanzialmente

⁵ L'apparato normativo che disciplina il settore alimentare è composto da una pluralità di legislazioni. Sempre più va diffondendosi la tendenza a definire questo insieme di norme come "Diritto Alimentare". Ebbene, se tale espressione può sembrare impropria, in quanto non si può definire il "Diritto Alimentare" una autonoma branca del diritto, gli studiosi ammettono concordemente l'utilizzo di tale espressione. A tal proposito si segnala la presenza di una importante rivista di settore, intitolata, appunto, "Rivista di diritto Alimentare".

da due livelli di tutela: un primo livello di tutela, costituito dagli illeciti amministrativi; un secondo, invece, da illeciti di natura penale.

Con riferimento al profilo delle fonti vi è da registrare una sempre maggiore ingerenza del diritto comunitario in quello nazionale, tanto che in questo settore la normativa di riferimento è quella europea.

In materia alimentare, infatti, la legislazione interna deve rispondere alle regole comunitarie e, nello specifico, ai principi fissati dal Reg. CE n. 178/2002 (regolamento cardine dell'intero settore alimentare).

Ne discende che, anche nell'interpretazione delle fonti nazionali aventi ad oggetto gli alimenti, il giudice dovrebbe, nei casi dubbi, interpretare la fonte nazionale conformemente alle prevalenti disposizioni comunitarie⁶.

⁶ D. PISANELLO, C. BIGLIA, C. M. PELLICANO, *Guida alla legislazione alimentare. L'applicazione pratica, il controllo ufficiale, l'audit, le responsabilità, le sanzioni, l'etichettatura, la pubblicità*, EPC libri, Roma, 2010, p. 55.

Prima di analizzare il citato regolamento (178/2002), appare doveroso effettuare un, seppur breve, *excursus* storico per meglio comprendere le ragioni che hanno portato all'adozione di questo atto.

Il legislatore europeo ha cominciato a muovere i primi passi e a dettare le prime linee guida in materia alimentare a partire dagli anni '90.

L'entrata in vigore dell'Atto Unico Europeo (1987) prima, e del Trattato di Maastricht (1992) poi, ha consentito di innalzare il livello di protezione dei consumatori. L'allora Comunità Europea, come delineatasi dopo Maastricht, comincia la propria attività legislativa in materia alimentare volgendo sempre più lo sguardo alla sicurezza degli alimenti.

I c.d. Libri Verdi (i piani di azione), in particolare quello sulla legislazione alimentare, emanati dalla Commissione europea, hanno posto l'accento sulla necessità di migliorare la tutela e la fiducia dei consumatori: nel 1997, l'adozione di un Libro Verde sui principi generali della legislazione europea rappresenta il punto di partenza per la definizione dei principi e dei limiti entro i quali si sarebbe mossa la legislazione europea in materia alimentare.

Gli obiettivi fissati nel Libro Verde sono quelli di giungere alla previsione di azioni volte a garantire l'indipendenza, l'obiettività, l'equivalenza e l'efficacia dei sistemi di sorveglianza,

ovvero di garantire un approvvigionamento di prodotti alimentari inoffensivi per la salute, in modo da far sì che il quadro giuridico disciplinasse quanto più possibile l'intera catena alimentare, secondo la strategia "dai campi al piatto".

La Commissione fece seguito alle indicazioni contenute nel Libro Verde, illustrando nella Comunicazione del 30 aprile 1997 la nuova strategia in materia di salute dei consumatori e sicurezza alimentare. Questa si basa su tre principi generali che riguardano:

1) la separazione delle responsabilità legislative da quelle di consultazione scientifica, 2) la separazione delle responsabilità legislative da quelle relative al controllo e 3) infine, il rafforzamento della trasparenza e della diffusione dell'informazione, sia nel processo decisionale che nelle attività di controllo.

Si delinea così un impianto generale della Sicurezza Alimentare che assume una duplice valenza: condizione base per la **salute dei consumatori** e caratteristica essenziale per un **corretto funzionamento del mercato**.

Gli strumenti individuati dalla Commissione a tale scopo sono:

1) l'analisi dei rischi, di competenza della Commissione e legata al principio di precauzione in caso di incertezza delle indagini scientifiche; 2) pareri scientifici, adottati dai comitati scientifici, che rappresentano la base per le misure e interventi a favore della salute

dei consumatori; 3) controlli e ispezioni, per i quali la comunicazione del 1997, indica alcuni orientamenti relativi alla valutazione dei rischi e alle operazioni di controllo.

A seguito del susseguirsi di eventi riguardanti l'alimentazione umana e animale (ad es. mucca pazza, influenza aviaria) è poi emersa l'esigenza di dotarsi di un'Autorità europea indipendente di vigilanza, che svolgesse operazioni di monitoraggio dei rischi. Nel 2002, con il Reg. CE n. 178/2002, venne dunque istituita l'**EFSA** (*European Food Safety Authority*), i cui compiti sono: 1) fornire consulenza scientifica, pareri, informazioni e supporto tecnico alle normative e alle politiche comunitarie; 2) raccogliere e analizzare dati per consentire l'individuazione e il monitoraggio del rischio; 3) promuovere e coordinare lo sviluppo di metodologie omogenee per la valutazione del rischio; 4) comunicare i rischi inerenti alle tematiche che rientrano nel mandato dell'EFSA. Essa rappresenta tuttora una fonte indipendente di informazioni e garantisce la comunicazione dei rischi al pubblico⁷.

⁷ G. STEA, *Elementi per l'analisi del diritto alimentare tra rischio, pericolo e necessità di prevenzione*, in *Rivista di diritto alimentare*, Anno XII, n. 2, Aprile-Giugno 2018, www.rivistadirittoalimentare.it, p. 42.

Il Reg. CE n. 178/2002 rappresenta il raggiungimento della maturità normativa in ambito europeo e ha dato vita ad un sistema normativo fortemente accentrato a livello comunitario, nel quale i margini di intervento nazionale risultano particolarmente definiti⁸.

Oltre all'istituzione dell'**EFSA**, con questo regolamento sono stati formalizzati i principi generali della legislazione alimentare, in particolare: i requisiti generali di sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi, gli obblighi generali di sicurezza gravanti sugli operatori del settore e le procedure di gestione delle situazioni di emergenza alimentare.

Da una attenta lettura del regolamento, fondamentali informazioni circa i propositi del legislatore sono già espresse nei “considerando” che precedono il testo normativo vero e proprio.

Procedendo con ordine, di seguito verranno elencati alcuni dei sessantasei considerando del Reg. CE n. 178/2002 (si precisa che si tratta di quelli ritenuti più pregnanti al tema oggetto di trattazione, non quelli valutati di maggiore importanza):

⁸ D. PISANELLO, C. BIGLIA, C. M. PELLICANO, op. cit., p. 51.

al cons. 1 il legislatore europeo precisa che «La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno⁹ e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici»;

al cons. 3¹⁰ ribadisce, poi, che affinché possa realizzarsi la libera circolazione degli alimenti e dei mangimi è necessario che vi sia omogeneità tra le legislazioni dei vari stati membri;

al cons. 8 stabilisce, inoltre, che: «La Comunità ha scelto di perseguire un livello elevato di tutela della salute nell'elaborazione della legislazione alimentare, che essa applica in maniera non discriminatoria a prescindere dal fatto che gli alimenti o i mangimi siano in commercio sul mercato interno o su quello internazionale»;

⁹ Il mercato interno costituisce uno dei pilastri sui quali è fondata l'UE, tanto che già trattato Istitutivo della Comunità Economica Europea, all'art. 2, prevedeva che «[omissis] l'instaurazione di un mercato comune e il graduale ravvicinamento delle politiche economiche degli Stati membri [...]», doveva essere lo strumento mediante il quale «[...] promuovere uno sviluppo armonioso delle attività economiche nell'insieme della Comunità, un'espansione continua ed equilibrata, una stabilità accresciuta, un miglioramento sempre più rapido del tenore di vita e più strette relazioni fra gli Stati che ad essa partecipano».

¹⁰ Cons. 3 Reg. CE n. 178/2002: «La libera circolazione degli alimenti e dei mangimi all'interno della Comunità può essere realizzata soltanto se i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi non presentano differenze significative da uno Stato membro all'altro».

al cons. 11¹¹, prosegue, ribadendo l'impegno della CE di prevedere una legislazione che copra l'intera filiera dei prodotti alimentari, secondo la strategia "dai campi al piatto"¹².

Le definizioni necessarie a circoscrivere l'ambito di applicazione e i principi cardine dell'intero sistema alimentare sono forniti nei capi I e II del regolamento.

Nello specifico, all'art. 3, Reg. CE n. 178/2002, il legislatore si preoccupa di circoscrivere i confini della "legislazione alimentare" e ne fornisce una definizione, prevedendo che: «ai fini del presente regolamento, si intende per: "legislazione alimentare", le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei

¹¹ Cons. 11 Reg. CE n. 178/2002: «Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare».

¹² G. RUSCONI, *Diritto alimentare*, Wolters Kluwer, Vicenza, 2017, p. 6, così definisce la strategia "dai campi al piatto": «l'impegno e la sfida verso un approccio integrato che copra tutta la filiera alimentare per garantire la circolazione nel mercato europeo di prodotti alimentari e mangimi sicuri».

mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati ».

Al successivo art. 5¹³ viene, invece, definito il significato di “Sicurezza Alimentare” che viene intesa, al par. 1, al livello più alto possibile come protezione della vita e della salute e, al par. 2, come garanzia di funzionamento del mercato unico.

Nel prosieguo del regolamento trovano collocazione i principi su cui si regge l'intero impianto, nel dettaglio:

- il “**principio di precauzione**”: collocato all'art. 7, costituisce un principio generale da applicarsi in situazione di incertezza scientifica, laddove una valutazione obiettivamente condotta non consenta di escludere che vi siano fondati motivi per ritenere

¹³ Art. 5 Reg. 178/2002:

«La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.

La legislazione alimentare mira al conseguimento della libertà di circolazione all'interno della Comunità degli alimenti e dei mangimi prodotti o immessi sul mercato nel rispetto dei principi e dei requisiti generali enunciati nel presente capo.

Le norme internazionali vigenti o d'imminente perfezionamento sono prese in considerazione nell'elaborazione o nell'adeguamento della legislazione alimentare, salvo se tali norme o loro parti pertinenti sono inefficaci o inadeguate per il conseguimento dei legittimi obiettivi della legislazione alimentare, se vi è una giustificazione scientifica in tal senso o se il livello di protezione che assicurano non è quello ritenuto adeguato nella Comunità».

possibili effetti nocivi per la salute umana o l'ambiente. Tale principio, vista l'importanza che ricopre tanto nella legislazione alimentare in generale quanto, in particolare, nella legislazione in tema di frodi alimentari verrà trattato più approfonditamente nel paragrafo successivo;

- il “**principio di trasparenza**”: cui è dedicata la sezione 2, Capo II del regolamento, richiama l'importanza di un rapporto costruttivo tra tutti i soggetti coinvolti nella legislazione alimentare (i consumatori da un lato e le controparti commerciali e i produttori dall'altro).

Affinché questo principio possa trovare espressione in concreto, gli strumenti che il regolamento ha predisposto, rispettivamente agli artt. 9¹⁴ e 10¹⁵, sono, da un lato la **consultazione dei cittadini** che

¹⁴ Art. 9 Reg. CE n. 178/2002: «I cittadini sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta».

¹⁵ Art. 10 Reg. CE n. 178/2002: «Fatte salve le pertinenti disposizioni comunitarie e degli Stati membri sull'accesso ai documenti, nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento o mangime possa comportare un rischio per la salute umana o animale, in funzione della natura, della gravità e dell'entità del rischio le autorità pubbliche adottano provvedimenti opportuni per informare i cittadini della natura del rischio per la salute, identificando nel modo più esauriente l'alimento o mangime o il tipo di alimento o di mangime, il rischio che può comportare e le misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare tale rischio».

prevede che questi vengano consultati, nel corso dell'elaborazione e della revisione della legislazione alimentare in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, e dall'altro l'**informazione dei cittadini**, quanto più tempestivamente possibile, circa i possibili rischi connessi all'utilizzo di determinati prodotti o mangimi;

- il "**principio di responsabilità degli operatori**": enunciato all'art. 17¹⁶, prevede la responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare (definito come "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo"¹⁷).

¹⁶ Art. 17 Reg. CE n. 178/2002 «Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive».

¹⁷ G. RUSCONI, op. cit., p. 13.

Tale norma non riguarda soltanto la fase di immissione in commercio degli alimenti né si esaurisce con essa, ma si traduce altresì in una serie di obblighi ulteriori nel caso in cui un operatore del settore alimentare ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento dallo stesso importato, prodotto, trasformato o distribuito e non più sotto il suo controllo immediato “non sia conforme ai requisiti di sicurezza”.

Il citato regolamento, oltre a rappresentare il raggiungimento della maturità normativa in ambito alimentare, ha costituito il punto di partenza delle nuove politiche alimentari. Da questo momento in poi si registrano, infatti, numerosi interventi tutti in linea con i principi e gli obiettivi fissati nel 2002 e, specificamente, si deve sottolineare l'adozione di un pacchetto legislativo in materia di igiene alimentare (c.d. “pacchetto igiene”), che si compone dei seguenti atti: Reg. CE n. 852/2004 (sull'igiene dei prodotti alimentari); Reg. CE n. 853/2004 (sull'igiene degli alimenti di origine animale); Reg. CE n. 882/2004 (in materia di controlli ufficiali); Dir. CE n. 2004/41 (recante abrogazione di alcune direttive in tema di igiene e controlli sanitari dei prodotti alimentari); Dir. CE n. 2002/99 (recante norme in materia di polizia sanitaria per produzione, trasformazione, distribuzione ed introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano); Reg. CE n.

2073/2005 (in tema di criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari); i Regg. CE nn. 2074 e 2076 del 2005 (recanti disposizioni di diritto transitorio e di raccordo).

L'apparato legislativo così composto, i suoi principi e le sue strategie, hanno influito notevolmente anche sul sistema sanzionatorio delle condotte fraudolente in materia alimentare, a volte, con non pochi problemi di compatibilità con i principi generali del diritto penale.

1.1.1 - Il principio di precauzione

Il principio di precauzione, di fondamentale importanza, prima ancora di essere applicato al settore alimentare, viene codificato a livello generale per la prima volta dall'art. 191 TFUE¹⁸ (ex art. 174

¹⁸ Art. 191 TFUE:

«La politica dell'Unione in materia ambientale contribuisce a perseguire i seguenti obiettivi: salvaguardia, tutela e miglioramento della qualità dell'ambiente, protezione della salute umana, utilizzazione accorta e razionale delle risorse naturali, protezione sul piano internazionale di misure destinate a risolvere i problemi dell'ambiente a livello regionale o mondiale e, in particolare, a combattere i cambiamenti climatici.

La politica dell'Unione in materia ambientale mira a un elevato livello di tutela, tenendo conto della diversità delle situazioni nelle varie regioni dell'Unione. Essa è fondata sui principi della precauzione e dell'azione preventiva, sul principio della correzione, in via prioritaria alla fonte, dei danni causati all'ambiente, nonché sul principio "chi inquina paga".

TCE), e ha quale scopo quello di garantire un alto livello di protezione dell'ambiente grazie a delle “*prese di posizione preventive*” in caso di rischio. Pertanto, è innanzi tutto un principio ambientale ed ha carattere paracostituzionale, in quanto previsto nel Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea¹⁹.

Negli anni, questo principio ha dato vita al cd. “metodo precauzionale” e, oggi, assurge al ruolo di strumento di politica-criminale: guida il legislatore nella scelta della graduazione della tutela dei beni giuridici primari (ad. esempio l'ambiente o la salute pubblica)²⁰.

In tale contesto, le misure di armonizzazione rispondenti ad esigenze di protezione dell'ambiente comportano, nei casi opportuni, una clausola di salvaguardia che autorizza gli Stati membri a prendere, per motivi ambientali di natura non economica, misure provvisorie ad una procedura di controllo dell'Unione.

Nel predisporre la sua politica in materia ambientale l'Unione tiene conto: dei dati scientifici disponibili, delle condizioni dell'ambiente nelle varie regioni dell'Unione, dei vantaggi e degli oneri che possono derivare dall'azione o dall'assenza di azione, dello sviluppo socioeconomico dell'Unione nel suo insieme e dello sviluppo equilibrato delle sue singole regioni.

Nell'ambito delle rispettive competenze l'Unione e gli Stati membri collaborano con i paesi terzi e con le competenti organizzazioni internazionali. Le modalità della cooperazione dell'Unione possono formare oggetto di accordi tra questa ed i terzi interessati.

Il comma precedente non pregiudica la competenza degli Stati membri a negoziare nelle sedi internazionali e a concludere accordi internazionali».

¹⁹ E. CORN, *Il principio di precauzione nel diritto penale, studio sui limiti all'anticipazione della tutela penale*, Giappichelli, Torino, 2013, p. 3.

²⁰ E. CORN, op. cit. p. 40.

Volendo fornire una definizione del “metodo precauzionale”, sul quale si fonda il principio omonimo, questa può essere così espressa: «qualora una valutazione scientifica evidenzi la presenza di rischi connessi allo svolgimento di certe attività, anche se, vista l’insufficienza o la contraddittorietà dei dati scientifici a disposizione, gli stessi non possono essere interamente dimostrati, né può essere precisata con esattezza la loro portata, il principio di precauzione impone nondimeno di adottare tutte le misure necessarie per azzerare o contenere la minaccia in questione, giungendo, se necessario, all’astensione dallo svolgimento dell’attività rischiosa. Specie nel caso in cui il rischio sia relativo a beni di rilevanza primaria, quali l’ambiente o la salute umana, l’assenza di certezza scientifica non può costituire un pretesto per la mancata o la tardiva adozione delle misure adeguate al contenimento del rischio»²¹.

Il principio di precauzione, nel settore alimentare, è codificato dall’art. 7 del Reg. CE n. 178/2002 che ne detta le regole di applicazione prevedendo che “qualora, in circostanze specifiche a

²¹ A. MASSARO, *Principio di precauzione e diritto penale: nihil sub sole?*, in www.penalecontemporaneo.it, 9 maggio 2011, p. 1.

seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio” (art. 7, par. 1)..

La logica in cui si inserisce detto principio è quella di elevare ad un livello quanto più alto possibile la tutela prestata dall'ordinamento alla sicurezza alimentare, vietando comportamenti la cui potenzialità lesiva non è stata scientificamente provata, ma di cui non si è nemmeno certi della innocuità²².

Il recepimento del principio di precauzione nel nostro diritto penale risulta però complesso perché se da un lato le esigenze securitarie in materia trovano giustificazione nel loro oggetto di tutela (sicurezza alimentare), dall'altro prescrivono una anticipazione della tutela (controllo del rischio) che è di difficile

²² Sul tema del rischio vedasi G. DE FRANCESCO, G. MORGANTE (a cura di), *Il diritto penale di fronte alle sfide della «società del rischio». Un difficile rapporto tra nuove esigenze di tutela e classici equilibri di sistema*, Giappichelli, Torino, 2017.

compatibilità con il principio di offensività (sul principio di offensività, si veda *infra* cap. II, § 2.1).

Il principio di precauzione è ancorato alle logiche di precauzione e prevenzione²³.

Ebbene, la logica di prevenzione mira alla eliminazione dei rischi nomologicamente noti (effetti prevenibili in quanto prevedibili). Diversamente, la logica di precauzione mira alla eliminazione di rischi ignoti ma che allo stato della conoscenza non è possibile escludere.

La due categorie in questione (prevenzione e precauzione) richiamano direttamente al rapporto intercorrente tra il concetto di “rischio” e quello di “pericolo”. In questa sede appare sufficiente, ai fini che ci riguardano, prendere in considerazione il “rischio” nella sua limitata accezione di nozione contrapposta al “pericolo” in contesti caratterizzati da incertezza scientifica²⁴.

²³ Sul punto L. TUMMINELLO, *Sicurezza alimentare e diritto penale: vecchi e nuovi paradigmi tra prevenzione e precauzione*, in www.dirittopenalecontemporaneo.it, 15 ottobre 2013.

²⁴ Si rimanda per più ampie considerazioni sulla relazione tra rischio e pericolo a C. PERINI, *Il concetto di rischio nel diritto penale*, Giuffrè, Milano, 2008, pp. 371 ss.; E. CORN, op. cit., pp. 38 ss.