

# MUSY BIANCO e ASSOCIATI

## STUDIO LEGALE

### 1. DEFINIZIONI DI CARATTERE GENERALE

#### MANIFESTAZIONI TEMPORANEE

Sono definite “temporanee” tutte quelle manifestazioni quali sagre, feste campestri, fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze di vario genere, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Solo la contemporanea esistenza di temporaneità e di manifestazione pubblica caratterizza ed individua la manifestazione temporanea; in caso contrario, si applicano le norme vigenti per esercizi pubblici e/o preparazione di alimenti.

Le manifestazioni temporanee possono essere suddivise in tre tipologie, che tengono conto delle modalità di conduzione delle stesse:

- manifestazioni in cui si effettua la sola somministrazione /degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi ecc., pizzette e salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina, ecc.) preparati in altri locali all'uopo autorizzati/registrati e trasportati nel luogo ove vengono consumati;
- manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici (es. primi piatti, polenta, carne alla griglia, crepes ecc..) e piatti complessi, da consumarsi immediatamente dopo la cottura;
- strutture mobili (moduli, container, automezzi).

#### IMPRESA ALIMENTARE

Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti. L'associazione che gestisce una manifestazione (la Pro Loco organizzatrice, ad esempio) è considerata “impresa alimentare”.

#### OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. Per l'ordinamento italiano è considerata giuridicamente responsabile la persona fisica responsabile dell'associazione (es. il presidente della Pro Loco organizzatrice).

#### IMMISSIONE SUL MERCATO

La detenzione di alimenti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta. Le Pro Loco o altri organizzatori effettuano attività di immissione sul mercato quando conservano le materie prime, somministrano i propri prodotti (autonomamente preparati o meno), sia quando è previsto un pagamento, sia quando la distribuzione è a titolo gratuito.

#### RINTRACCIABILITÀ

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

# MUSY BIANCO e ASSOCIATI

## STUDIO LEGALE

### 2. COMPITI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Il gestore della manifestazione temporanea con preparazione e somministrazione di alimenti deve mettere in atto tutte le modalità di garanzia della sicurezza alimentare partendo ovviamente dai prerequisiti.

I prerequisiti o programmi di prerequisiti sono procedure intese a controllare le condizioni operative di un'attività, al fine di ottenere condizioni generali ottimali per la produzione di alimenti sicuri.

Le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione; le buone prassi di fabbricazione, la manutenzione delle strutture e degli impianti; le corrette prassi agricole; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale, ecc.

In particolare queste strutture devono essere situate, progettate, costruite, mantenute pulite e sottoposte a manutenzione in modo da evitare rischi di contaminazione da parte di animali, inoltre devono essere disponibili:

- attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (impianti igienici per lavarsi ed asciugarsi le mani, attrezzature igienico sanitarie e locali adibiti a spogliatoio);
- erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- attrezzature ed impianti per il deposito e l'eliminazione di sostanze pericolose e rifiuti;
- attrezzature ed impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- superfici a contatto con il cibo in buone condizioni, facili da pulire ed eventualmente da disinfettare;
- misure per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- il lavaggio degli alimenti deve essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

### 3. LE RESPONSABILITA'

Una non corretta condotta dell'impresa alimentare (anche) in ambito fieristico può dare origine a due diversi tipi di responsabilità:

- responsabilità contrattuale (nell'ipotesi, ad esempio, di vendita / somministrazione di prodotti alimentari);
- responsabilità extracontrattuale o da fatto illecito (nell'ipotesi, ad esempio, di somministrazione di prodotti a titolo gratuito).

Con buona approssimazione si può dire che la responsabilità contrattuale è quella che incombe sul soggetto che non osserva gli obblighi che scaturiscono da un precedente accordo, verbale o scritto. Le regole che disciplinano tale responsabilità sono finalizzate a determinare il sorgere dell'obbligo del risarcimento del danno in capo al soggetto inadempiente.

La responsabilità extracontrattuale si verifica quando un soggetto cagiona ad altri un danno ingiusto senza essere legato da alcun rapporto di tipo obbligatorio.

Tipica, per un'impresa alimentare, può essere la responsabilità (contrattuale) da vendita di prodotto.

## MUSY BIANCO e ASSOCIATI STUDIO LEGALE

A norma dell'art. 1490 cod. civ., il venditore è tenuto a garantire che la cosa venduta sia immune da vizi che la rendano inidonea all'utilizzo cui è destinata ovvero ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore.

Il vizio può consistere dunque sia in una imperfezione materiale della cosa che incide sulla sua idoneità ad essere utilizzata sia sulla mancanza di qualità che si concretizza nella carenza dei requisiti di funzionalità, utilità e pregio che la cosa dovrebbe presentare.

In merito alla garanzia per i vizi della cosa venduta, innanzitutto è bene chiarire che il compratore potrà reclamare per le vie legali solo quelli che la dottrina definisce "occulti", nel senso che l'acquirente, al momento della stipula, non solo non ne aveva effettivamente conoscenza, ma non avrebbe potuto neppure rilevarli utilizzando l'ordinaria diligenza.

In presenza di vizi che denotino le caratteristiche appena descritte, la disciplina del codice civile offre al compratore un duplice canale di tutela: la risoluzione del contratto (che prevede la restituzione del prezzo e il rimborso delle spese e dei pagamenti strettamente connessi alla vendita, mentre all'acquirente spetta la restituzione del bene) o una proporzionale riduzione del prezzo, fermo restando l'obbligo del venditore di risarcire in ogni caso al compratore i danni derivati dai vizi della cosa e anche il danno subito dal medesimo, a meno che non dimostri di avere ignorato senza colpa i vizi della cosa.

A fronte di una così ampia tutela delle ragioni del compratore, tuttavia, il legislatore ha preteso una sua attivazione pressoché immediata; a meno che il venditore abbia riconosciuto l'esistenza del vizio o, al contrario, l'abbia occultato, infatti, l'acquirente è tenuto a denunciare all'alienante i vizi stessi, entro il termine, decisamente breve, di otto giorni dalla scoperta e ad agire nel termine di un anno dalla consegna della merce.

Gli stringenti termini di decadenza e prescrizione sopra indicati (che il venditore può eccepire in caso di richiesta di risoluzione del contratto) non si applicano qualora si verifichi una fattispecie di *aliud pro alio*, ovvero sia quando viene consegnato un ben completamente diverso da quello pattuito.

L'orientamento giurisprudenziale prevalente distingue con una certa larghezza la consegna di cosa diversa rispetto alla c.d. mancanza di qualità. Sul punto si veda, tra le più recenti, Cass. civ., Sez. II, 31/03/06, n. 7630, secondo la quale ricorre l'*aliud pro alio* non solo quando il bene sia totalmente difforme da quello dovuto e tale diversità sia di importanza fondamentale e determinante nella economia del contratto, ma anche quando la cosa appartenga ad un genere del tutto diverso dal bene oggetto della compravendita o si presenti priva delle caratteristiche funzionali necessarie a soddisfare i bisogni dell'acquirente: è tale, ad esempio, la vendita di un quadro d'autore falso o la consegna di un dipinto di diverso autore rispetto a quello dichiarato (esplicitamente o implicitamente) nel contratto.

Qualora si versi nella ipotesi in cui non sia stata prevista espressamente dalle parti la destinazione della merce venduta ad uno specifico uso, secondo Cass. Civ., Sez. II, 23/02/01, n. 2659 l'*aliud pro alio* ricorre quando la merce stessa manchi delle qualità minimali necessarie per un suo qualunque utile impiego, nell'ambito di quelli ad essa propri, ciò che si verifica anche nel caso in cui, pur mantenendo la sua identità complessiva, la merce contenga sostanze estranee che la rendano praticamente del tutto inservibile.

In ambito alimentare, la Cassazione ha considerato vendita di *aliud pro alio* la fornitura di piante di basilico affetta da presenza di anticrittogamici in quantità tale da rendere il prodotto privo delle qualità necessarie per assolvere alla sua naturale funzione, ovvero quella della commestibilità (Cass. n. 6787 del 2012) e la compravendita di un toro da monta successivamente rivelatosi sterile (Cass. n. 28419 del 2013).

# MUSY BIANCO e ASSOCIATI

## STUDIO LEGALE

Peraltro, l'impresa alimentare che ha fornito un prodotto affetto da vizi potrà sempre rivalersi nei confronti del proprio fornitore.

Emblematico, in proposito, è il cd. caso del colorante Sudan, recentemente deciso (2014) dalla Corte di Cassazione.

La causa ha riguardato un rilevante risarcimento danni che la Fratelli Saclà ha richiesto al proprio fornitore New Foods Industry, dalla quale era solita acquistare spezie da utilizzare nella propria attività di produzione di alimenti su scala industriale; nel quadro di tale attività, New Foods aveva fornito un ingente quantitativo di peperoncino rosso. Poiché la normativa italiana ed internazionale esplicitamente proibiva, nelle sostanze alimentari, l'impiego di coloranti artificiali Sudan 1, 2 e 3 e 4, in quanto classificati come sostanze cancerogene e poiché in data 23 maggio 2003 si era diffusa un'allerta alimentare riguardante la presenza, in prodotti alimentari contenenti peperoncino rosso di provenienza indiana, di colorante Sudan 1, Saclà aveva chiesto alla convenuta garanzie circa l'assenza di tale componente nel peperoncino acquistato, ricevendone assicurazione che il componente non veniva utilizzato. Era però avvenuto che, siccome i NAS avevano prelevato una confezione di olive verdi al peperoncino, prodotto dalla F.Ili Saclà, e vi avevano riscontrato la presenza del colorante in questione, questa era stata costretta a ritirare dal territorio nazionale tutte le partite di prodotto "olive verdi alle erbe aromatiche e peperoncino" e dal mercato francese e britannico i propri prodotti di provenienza New Foods, subendo un danno di oltre due milioni di euro.

New Food si costituiva in giudizio, deducendo di avere acquistato prodotto accompagnato da regolare documentazione e che, prima dell'allerta comunitaria del giugno 2003, il Sudan 1 era del tutto sconosciuto agli operatori del settore nonché del tutto trascurato dagli organi di controllo. Solo a seguito di tale allerta Saclà aveva chiesto garanzie sul prodotto, mentre le forniture "incriminate" erano state effettuate in data antecedente, quando nessuno cercava il Sudan 1 ed il componente non era determinabile analiticamente.

La Cassazione ha ritenuto che, onde individuare la contaminazione di alimenti da parte di inquinanti non codificati, la diligenza professionale richiede di affiancare alle analisi mirate di routine (da svolgersi con metodiche accreditate) anche ulteriori analisi di controllo volte a escludere la presenza di talora massicce contaminazioni e sofisticazioni alimentari identificabili: "se è ignoto il componente estraneo, è ben noto invece quello che ci deve essere; se, individuato questo, risulta che c'è anche dell'altro, è su questo altro incognito che le ricerche si devono appuntare per stabilire di cosa si tratti", tanto più in una vicenda nella quale "le percentuali di contaminazione erano così alte da rendere non particolarmente difficile l'individuazione del componente" "vietato" e dal "potenziale tossico ... ben noto".

La Corte del merito ha quindi accertato la sussistenza in capo al rivenditore New Foods la colpa consistita nell'aver fornito un prodotto alimentare contaminato da un colorante cancerogeno senza avere previamente sottoposto le partite di merce a procedimenti di analisi non ancora consacrati in un disciplinare, e tuttavia esigibili, nell'ambito del patrimonio di conoscenze del settore, al fine della verifica della sussistenza di composti estranei alla matrice.

#### **4. LA DISCIPLINA DEL CODICE DEL CONSUMO**

È bene sottolineare che la disciplina codicistica, applicabile al contratto di compravendita in generale, non si applica nei contratti in cui il venditore è un professionista e l'acquirente un consumatore. In tal caso, infatti, la normativa applicabile è quella di cui al Codice del Consumo (d. lgs. n. 206/2005) che detta una disciplina di favore nei confronti del consumatore, in ragione della sua "debolezza" contrattuale.

## MUSY BIANCO e ASSOCIATI STUDIO LEGALE

Da un lato, infatti, è indispensabile che la parte venditrice sia un soggetto (persona fisica o ente collettivo, *profit* o *non profit*) che conclude il contratto nell'esercizio della propria attività imprenditoriale: ne consegue che non è mai suscettibile di essere considerato "contratto del consumatore" il contratto con il quale un soggetto che non sia imprenditore (collettivo o individuale) aliena ad altri prodotti alimentari, né il contratto con il quale un imprenditore aliena prodotti alimentari senza agire nel quadro della propria attività imprenditoriale. Dall'altro lato, è necessario che ad acquistare il prodotto alimentare sia una persona fisica che stipuli il contratto di vendita "per scopi estranei" all'attività imprenditoriale o alla libera professione eventualmente esercitata.

Presenti questi presupposti, il contratto di compravendita di alimenti può e dev'essere considerato un "contratto del consumatore", e come tale è soggetto al codice del consumo.

Viene in proposito in considerazione, anzitutto, il regime "generale" dei contratti dei consumatori: in primo luogo, il principio in forza del quale le clausole che regolano i rapporti negoziali con consumatori debbono essere redatte in modo chiaro e comprensibile, nel rispetto del precetto c.d. della trasparenza; in secondo luogo, il principio in base al quale le clausole sono nulle se determinano, a svantaggio del consumatore, un "significativo squilibrio" dei diritti e degli obblighi scaturenti dal contratto.

Nessuna specifica rilevanza viene attribuita, da tali disposizioni, alla circostanza che l'oggetto del contratto stipulato dal consumatore con il professionista sia un prodotto alimentare.

Peraltro, la circostanza che il contratto si riferisca a prodotti alimentari è tutt'altro che irrilevante: particolarmente importante, per le vendite di alimenti, è che le clausole volte ad escludere o limitare la responsabilità dell'impresa per i danni alla persona eventualmente subiti dal consumatore sono sempre e comunque colpite da nullità.

Le compravendite di alimenti sono soggette inoltre alla disciplina dei contratti conclusi fuori dei locali commerciali: tale disciplina - che accordano al consumatore un diritto di recesso esercitabile entro 14 giorni dalla stipulazione del contratto o dalla ricezione del bene in consegna (se successiva) - trovano infatti applicazione a tutti i contratti di vendita conclusi da consumatori con professionisti, e quindi anche alle compravendite di alimenti.

Peraltro, non sono soggetti alle disposizioni concernenti i contratti stipulati fuori dei locali commerciali (e quindi al recesso) i contratti di compravendita che prevedano un prezzo inferiore a 27 euro del prodotto alimentare, né i contratti (di somministrazione) aventi ad oggetto "prodotti alimentari o bevande consegnati a scadenze frequenti e regolari"; inoltre, al consumatore non compete il diritto di recedere dai contratti a distanza relativi ai prodotti alimentari "che, per loro natura, non possono essere rispediti o rischiano di deteriorarsi o alterarsi rapidamente".

Anche ai prodotti alimentari si applica la disciplina detta per le "forniture non richieste". Ne consegue che, qualora ad un consumatore vengano consegnati (ad es. presso il suo domicilio) prodotti alimentari mai ordinati né sollecitati, deve escludersi che in capo all'impresa alimentare che abbia eseguito la fornitura insorgano nei confronti del consumatore pretese creditorie di qualsivoglia natura in seguito alla avvenuta ricezione dei prodotti "non richiesti" da parte del consumatore.

Infine, ai contratti di compravendita (nonché di somministrazione) di prodotti alimentari stipulati con consumatori si applicano infine anche le disposizioni che assoggettano la responsabilità del venditore per i vizi e difetti della merce consegnata ai consumatori ad un regime normativo "speciale", che si sostituisce

MUSY BIANCO e ASSOCIATI  
STUDIO LEGALE

integralmente a quello generale dettato per la garanzia per vizi e la mancanza di qualità essenziali e promesse, in precedenza esaminato.

Ne consegue che il venditore di prodotti alimentari deve ritenersi gravato dall'obbligo di consegnare al consumatore beni "conformi al contratto", e che qualsiasi difetto di conformità esistente nel prodotto nel momento della consegna, che si manifesti entro i due anni successivi, legittima il consumatore ad invocare la responsabilità contrattuale del venditore finale, facendo valere nei suoi confronti (previa denuncia del difetto di conformità da effettuarsi entro 60 giorni dalla scoperta dello stesso) i "diritti" contemplati dall'art. 130 cod. cons. ("ripristino della conformità" mediante sostituzione o riparazione, riduzione del prezzo, risoluzione del contratto), diritti che si prescrivono in 26 mesi dalla consegna del bene.

Torino, 23 novembre 2015

Avv. Viviana Buoninconti