

# Igiene dei prodotti alimentari e infestanti: la presenza di tracce e deiezioni basta a integrare la violazione degli obblighi HACCP dell'operatore alimentare

Corte di giustizia UE, Sez. III 13 maggio 2026, in causa C-483/24 - Lycourgos, pres.; Piçarra, est.; Kokott, avv. gen. - Aldi SA c. Procureur général près la cour d'appel de Liège.

**Produzione, commercio e consumo – Salute – Legislazione alimentare – Regolamento (CE) n. 178/2002 – Principi e requisiti generali – Regolamento (CE) n. 852/2004 – Igiene dei prodotti alimentari – Articolo 4, paragrafo 2 – Obblighi generali e specifici incombenti a tutti gli operatori del settore alimentare – Portata – Allegato II – Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tali operatori – Articolo 5 – Principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (principi del sistema HACCP) – Portata – Ripetuta constatazione, da parte dell'autorità competente, di tracce e di deiezioni di animali infestanti in negozi e depositi di un'impresa alimentare – Reato previsto dal diritto nazionale in esecuzione dell'articolo 17, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento n. 178/2002.**

*(Omissis)*

## Sentenza

1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione dell'articolo 4, paragrafo 2, nonché dell'allegato II, capitolo I, punto 2, lettera c), capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punti da 2 a 4, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU 2004, L 139, pag. 1, e rettifiche in GU 2004, L 226, pag. 3 e in GU 2013, L 160, pag. 16).

2 Tale domanda è stata presentata nell'ambito di un procedimento penale avviato a carico di un operatore del settore alimentare, Aldi SA, che è perseguito a titolo di diversi reati per violazione del regolamento n. 852/2004.

## Contesto normativo

### **Regolamento (CE) n. 178/2002**

3 Il considerando 30 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU 2002, L 31, pag. 1), è così formulato:

«Gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare e per garantire la sicurezza dei prodotti forniti; essi dovrebbero pertanto essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti. (...)».

4 L'articolo 1, paragrafo 1, di tale regolamento, intitolato «Oggetto e ambito di applicazione», così prevede:

«Il presente regolamento costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno. Esso stabilisce principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi».

5 L'articolo 3 di detto regolamento, intitolato «Altre definizioni», dispone quanto segue:

«Ai fini del presente regolamento si intende per:

(...)

2) “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;

3) “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;

(...)

9) “rischio”, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

(...)

14) “pericolo” o “elemento di pericolo”, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

(...)».



- 6 L'articolo 14 del medesimo regolamento, intitolato «Requisiti di sicurezza degli alimenti», così prevede:
- «1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
  2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
    - a) se sono dannosi per la salute;
    - b) se sono inadatti al consumo umano.
  - (...)
  5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.  
(...)
- 7 Ai sensi dell'articolo 17 del regolamento n. 178/2002, intitolato «Obblighi»:
- «1. 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.
  2. 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.  
(...)
- 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».
- Regolamento n. 852/2004**
- 8 I considerando 1, 7, 8, 12 e 16 del regolamento n. 852/2004 così recitano:
- «(1) Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare stabiliti nel [regolamento n. 178/2002,] [che] stabilisce anche altri principi e definizioni comuni per la legislazione alimentare nazionale e comunitaria, compreso l'obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella Comunità.  
(...)
- (7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.
- (8) Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una strategia integrata. Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare dovrebbe garantire che tale sicurezza non sia compromessa.  
(...)
- (12) La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori: la legislazione dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi; dovrebbero essere effettuati controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui [principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo; in prosieguo: i "principi del sistema HACCP"].  
(...)
- (16) È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. (...) Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. (...)
- 9 L'articolo 1 di tale regolamento, intitolato «Ambito di applicazione», al paragrafo 1, così prevede:
- «Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
  - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
  - (...)
  - d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;  
(...)
- 10 L'articolo 2 di tale regolamento, intitolato «Definizioni», dispone quanto segue:
- «1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:
    - a) "igiene degli alimenti", in seguito denominata "igiene": le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;  
(...)
    - d) "autorità competente": l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni

di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo;

(...)

f) "contaminazione": la presenza o l'introduzione di un pericolo;

(...)

2. Si applicano altresì le definizioni contenute nel regolamento (CE) n. 178/2002.

(...))».

11 Ai sensi dell'articolo 3 del medesimo regolamento, intitolato «Obblighi generali»:

«Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento».

12 L'articolo 4 del regolamento n. 852/2004, intitolato «Requisiti generali e specifici in materia d'igiene», al paragrafo 2, dispone quanto segue:

«Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti (...) rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II (...)».

13 L'articolo 5 di detto regolamento, intitolato «Analisi dei pericoli e punti critici di controllo», così prevede:

«1. 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 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;

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

(...))».

14 L'allegato II di detto regolamento è intitolato «Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)». Il capitolo I di quest'ultimo, intitolato «Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)», al punto 2, dispone quanto segue:

«Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

(...)

c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti».

(...))».

15 Il capitolo V di tale allegato II, intitolato «Requisiti applicabili alle attrezzature», al punto 1, così prevede:

«Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

(...))».

16 Il capitolo IX di detto allegato II, intitolato «Requisiti applicabili ai prodotti alimentari», ai punti da 2 a 4, dispone quanto segue:

«2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti (...))».

## **Procedimento principale e questione pregiudiziale**

17 A seguito di controlli effettuati il 20 settembre 2020, il 25 novembre 2021, il 12 gennaio 2022, il 4, il 7 e l'8 febbraio

2022, il 29 giugno 2022, nonché il 6 e il 13 luglio 2022 in sei negozi e in un deposito gestiti dalla Aldi, l'autorità competente, ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, lettera d), del regolamento n. 852/2004, ha redatto diversi verbali che constatavano in particolare, in undici occasioni, la presenza di deiezioni di roditori e, in tre occasioni, la presenza di articoli roscicchiati e sporchi offerti in vendita in negozio, la presenza di sporcizia e di rischi di contaminazione, nonché l'assenza di un sistema di controllo in entrata dei prodotti consegnati.

18 Di conseguenza, il pubblico ministero ha perseguito la Aldi a titolo di un reato previsto dal diritto nazionale per violazione, da parte di qualsiasi operatore del settore alimentare, ai sensi dell'articolo 3, punto 3, del regolamento n. 178/2002, degli obblighi ad esso incombenti in forza dell'articolo 4 del regolamento n. 852/2004, letto in combinato disposto con talune disposizioni dell'allegato II di quest'ultimo.

19 Con sentenza di primo grado del 15 marzo 2023, il tribunal correctionnel du Luxembourg, division Neufchâteau (Tribunale penale del Lussemburgo, Sezione di Neufchâteau, Belgio) ha assolto la Aldi da tutte le imputazioni a suo carico.

20 Con sentenza di appello del 12 febbraio 2024, la cour d'appel de Liège (Corte d'appello di Liegi, Belgio) ha confermato tale sentenza di primo grado, ritenendo che il regolamento n. 852/2004 non imponga agli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti un obbligo di risultato nel settore della lotta contro gli animali infestanti, bensì un insieme di obblighi di mezzi. La presenza di tracce e di deiezioni di animali infestanti all'interno dei negozi e del deposito interessati non costituirebbe quindi, di per sé, una violazione di tale regolamento. Detto giudice si è fondato, a tal fine, sui principi del sistema HACCP enunciati all'articolo 5 di detto regolamento e sulla comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (GU 2022, C 355, pag. 1).

21 Il procureur général près la cour d'appel de Liège (procuratore generale presso la Corte d'appello di Liegi, Belgio) ha proposto ricorso per cassazione avverso tale sentenza di appello dinanzi alla Cour de cassation (Corte di cassazione, Belgio), giudice del rinvio, sostenendo che tale interpretazione svuota di contenuto l'imperativo di igiene e di sicurezza alimentare stabilito dal regolamento n. 852/2004. A suo avviso, il margine di discrezionalità lasciato agli operatori del settore alimentare da tale regolamento riguarda unicamente la scelta delle pratiche da adottare, non il risultato da ottenere. Pertanto, la constatazione, da parte dell'autorità competente, della presenza di tracce e di deiezioni di animali infestanti sarebbe sufficiente a provare che tale imperativo non sia stato rispettato, senza che tale autorità sia tenuta a dimostrare che l'operatore interessato non abbia attuato tutti i mezzi possibili per lottare contro tale pericolo.

22 In tale contesto, la Cour de cassation (Corte di cassazione) ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte la seguente questione pregiudiziale:

«Se gli obblighi stabiliti dall'articolo 4, paragrafo 2, del [regolamento n. 852/2004], nonché dall'allegato II di tale regolamento e più in particolare dal punto 2, lettera c), del capitolo I, dal punto 1, lettera a), del capitolo V e dai punti 2, 3 e 4 del capitolo IX impongano agli operatori all'ingrosso e al dettaglio del settore alimentare un obbligo di risultato, cosicché la constatazione di tracce o di deiezioni di [animali] infestanti in negozi e magazzini è sufficiente, salvo caso di forza maggiore, causa estranea o errore inevitabile, a dimostrare la violazione di detto regolamento, oppure gli operatori del settore alimentare siano solo tenuti ad un obbligo di mezzi, ossia a fare tutto il possibile per prevenire la presenza di infestanti, cosicché la mera constatazione, da parte dell'autorità amministrativa nazionale, di tracce e di deiezioni di [animali] infestanti nei negozi e nei magazzini non è sufficiente a dimostrare la violazione del menzionato regolamento».

## **Sulla questione pregiudiziale**

### ***Sulla ricevibilità***

23 Nelle sue osservazioni scritte, la Aldi ha affermato che, non essendo perseguita per violazioni delle disposizioni dell'allegato II, capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punto 2, del regolamento n. 852/2004, solo l'interpretazione del capitolo I, punto 2, lettera c), e del capitolo IX, punti 3 e 4, di tale allegato è rilevante ai fini della definizione del procedimento penale principale.

24 Secondo costante giurisprudenza, nell'ambito del procedimento istituito dall'articolo 267 TFUE, spetta esclusivamente al giudice nazionale, cui è stata sottoposta la controversia e che deve assumersi la responsabilità dell'emananda decisione giurisdizionale, valutare, alla luce delle particolari circostanze della causa, sia la necessità di una pronuncia pregiudiziale per essere in grado di pronunciare la propria sentenza sia la rilevanza delle questioni che sottopone alla Corte. Di conseguenza, allorché le questioni sollevate riguardano l'interpretazione del diritto dell'Unione, la Corte, in via di principio, è tenuta a statuire (sentenze del 2 dicembre 2025, Stichting Right to Consumer Justice e Stichting App Stores Claims, C-34/24, EU:C:2025:936, punto 39, nonché del 18 dicembre 2025, Lukoil Bulgaria, C-260/24, EU:C:2025:988, punto 18 e giurisprudenza citata).

25 Il rifiuto della Corte di statuire su una domanda presentata da un giudice nazionale è possibile solo qualora appaia in modo manifesto che l'interpretazione del diritto dell'Unione richiesta non ha alcuna relazione con la realtà effettiva o



con l'oggetto della controversia di cui al procedimento principale, qualora il problema sia di natura ipotetica oppure qualora la Corte non disponga degli elementi di fatto e di diritto necessari per fornire una risposta utile alle questioni che le vengono sottoposte (sentenza del 29 gennaio 2026, Fondazione Teatro alla Scala di Milano, C-668/24, EU:C:2026:60, punto 35 e giurisprudenza citata).

26 Nel caso di specie, indipendentemente dalla questione se le disposizioni dell'allegato II, capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punto 2, del regolamento n. 852/2004 siano state specificamente invocate nell'ambito delle azioni penali avviate nei confronti della Aldi, è sufficiente constatare che tali disposizioni contribuiscono a garantire la sicurezza alimentare e fanno parte del contesto alla luce del quale l'insieme di tale allegato deve essere interpretato. Pertanto, non si può ritenere che l'interpretazione richiesta di dette disposizioni non abbia alcuna relazione con la realtà effettiva o con l'oggetto della controversia di cui al procedimento principale o che il problema sollevato dal giudice del rinvio in relazione a queste stesse disposizioni sia di natura ipotetica.

27 Peraltro, all'udienza dinanzi alla Corte, la Aldi ha affermato che la questione sollevata verte non già sull'interpretazione del diritto dell'Unione, bensì sull'applicazione di sanzioni penali previste dalla normativa belga, atteso che il regolamento n. 852/2004 non contiene alcuna disposizione in materia di sanzioni penali.

28 Come rilevato dall'avvocata generale al paragrafo 29 delle sue conclusioni, il giudice del rinvio si interroga sulla portata degli obblighi imposti agli operatori del settore alimentare dal regolamento n. 852/2004, il quale rinvia espressamente al regolamento n. 178/2002. Orbene, quest'ultimo, all'articolo 17, paragrafo 2, terzo comma, impone agli Stati membri di prevedere misure e sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive, applicabili in caso di violazione della legislazione dell'Unione in materia alimentare.

29 Pertanto, la presente causa rientra nell'ambito di applicazione del diritto dell'Unione, vertendo il procedimento principale sulle violazioni del regolamento n. 852/2004 imputate alla Aldi e qualificate come reati dal legislatore belga, e la questione sollevata riguarda effettivamente l'interpretazione di tale regolamento.

30 Da quanto precede risulta che la questione pregiudiziale è ricevibile.

#### *Nel merito*

31 In via preliminare occorre ricordare che, secondo una costante giurisprudenza, nell'ambito della procedura di cooperazione tra i giudici nazionali e la Corte istituita dall'articolo 267 TFUE, spetta a quest'ultima fornire al giudice nazionale una soluzione utile che gli consenta di dirimere la controversia che gli è sottoposta. In tale prospettiva spetta alla Corte, se necessario, riformulare le questioni che le sono sottoposte. Inoltre, la Corte può essere indotta a prendere in considerazione norme del diritto dell'Unione alle quali il giudice nazionale non abbia fatto riferimento nella formulazione della sua questione (v. sentenze del 20 marzo 1986, Tissier, 35/85, EU:C:1986:143, punto 9, nonché del 1° agosto 2025, Alace e Canpelli, C-758/24 e C-759/24, EU:C:2025:591, punto 44).

32 Con la sua unica questione, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se le disposizioni dell'allegato II, capitolo I, punto 2, lettera c), capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punti da 2 a 4, del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e con l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento, debbano essere interpretate nel senso che la constatazione, da parte dell'autorità competente, di tracce e di deiezioni di animali infestanti in negozi e magazzini di un'impresa alimentare è sufficiente a dimostrare l'esistenza di una violazione degli obblighi incombenti all'operatore del settore alimentare che controlla tale impresa, in forza di tali disposizioni, senza che sia necessario provare inoltre che detto operatore non abbia attuato tutti i mezzi possibili per prevenire la presenza di tali animali.

33 In via preliminare, occorre ricordare che l'obiettivo fondamentale del regolamento n. 852/2004 consiste nel garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti, come risulta in particolare dal considerando 7 di tale regolamento. Detto obiettivo contribuisce esso stesso alla realizzazione di un obiettivo fondamentale della legislazione alimentare dell'Unione, vale a dire il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana, anch'esso contemplato dal regolamento n. 178/2002, come risulta, in particolare, dall'articolo 1, paragrafo 1, dallo stesso.

34 Quest'ultimo regolamento, come ricorda il considerando 1 del regolamento n. 852/2004, enuncia anche altri principi e definizioni comuni per la legislazione alimentare nazionale e dell'Unione. Il regolamento n. 178/2002 è quindi strettamente connesso al regolamento n. 852/2004, il cui articolo 2, paragrafo 2, dispone che le definizioni previste dal primo regolamento si applicano anche nell'ambito del secondo.

35 Anzitutto, l'articolo 14, paragrafi 1 e 2, del regolamento n. 178/2002 dispone che gli alimenti «a rischio» non possono essere immessi sul mercato, vale a dire se sono dannosi per la salute o inadatti al consumo umano.

36 L'articolo 17, paragrafo 1, di tale regolamento, letto alla luce del considerando 30, poi, impone che l'operatore del settore alimentare, quale definito all'articolo 3, punto 3, di detto regolamento, sia legalmente responsabile, in via principale, di garantire che nelle imprese da esso controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle sue attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. In tale contesto, l'articolo 1, paragrafo 1, lettera a), del regolamento n. 852/2004 sancisce il principio secondo cui la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare.



37 Infine, la nozione di «contaminazione» è definita all'articolo 2, paragrafo 1, lettera f), del regolamento n. 852/2004 come la presenza o l'introduzione di un «pericolo», nozione essa stessa definita all'articolo 3, punto 14, del regolamento n. 178/2002 come agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, o condizione in cui quest'ultimo si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

38 Tale definizione ampia della nozione di «contaminazione» testimonia la volontà manifesta del legislatore dell'Unione di incoraggiare un elevato livello di sicurezza alimentare (v., in tal senso, sentenze del 12 settembre 2019, A e a., C-347/17, EU:C:2019:720, punto 40, nonché del 22 febbraio 2024, *Micreos Food Safety*, C-745/22, EU:C:2024:160, punto 42).

39 La Corte ha già precisato che l'importanza che riveste l'obiettivo di garantire la sicurezza degli alimenti e, in tal modo, di garantire ai consumatori un elevato livello di protezione può giustificare conseguenze economiche negative, anche considerevoli, per taluni operatori del settore alimentare (v., in tal senso, sentenza del 2 settembre 2021, *Association of Independent Meat Suppliers e Cleveland Meat Company*, C-579/19, EU:C:2021:665, punto 97).

40 È alla luce degli obiettivi e dei principi ricordati ai punti da 33 a 39 della presente sentenza che occorre interpretare ciascuna delle disposizioni del regolamento n. 852/2004 che sono rilevanti per rispondere alla questione sollevata, al fine dell'attuazione effettiva di tali disposizioni.

41 Sotto un primo profilo, l'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti di rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II di tale regolamento.

42 Tale obbligo si inserisce nell'ambito degli «obblighi generali», previsti all'articolo 3 del regolamento n. 852/2004, letto alla luce del considerando 8 di tale regolamento, che impone agli operatori del settore alimentare di garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati in detto regolamento, e ciò al fine di garantire che la sicurezza degli alimenti non sia compromessa.

43 La nozione di «igiene degli alimenti» è definita all'articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del medesimo regolamento come comprendente le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

44 Sotto un secondo profilo, le disposizioni dell'allegato II del regolamento n. 852/2004, al quale rinvia l'articolo 4, paragrafo 2, di tale regolamento, stabilisce i requisiti generali in materia d'igiene applicabili, in linea di principio, a tutti gli operatori del settore alimentare. La domanda di pronuncia pregiudiziale riguarda esplicitamente cinque di tali requisiti.

45 In primo luogo, in forza delle disposizioni del capitolo I, punto 2, lettera c), di tale allegato II, lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti.

46 Tale disposizione impone quindi un obbligo relativo alle caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti, atteso che queste ultime devono consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la «contaminazione», ai sensi del regolamento n. 852/2004, di tali alimenti. Ne consegue che la presenza, nelle strutture destinate agli alimenti, di tracce o di deiezioni di animali infestanti contro i quali gli operatori del settore alimentare devono lottare non costituisce, di per sé, una violazione dell'obbligo incombente a tali operatori in forza del capitolo I, punto 2, lettera c), dell'allegato II di tale regolamento, purché le caratteristiche di dette strutture siano atte a consentire detta corretta prassi.

47 In secondo luogo, le disposizioni del capitolo V, punto 1, lettera a), di detto allegato II dispone che tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione. La nozione di «rischio» è definita all'articolo 3, punto 9, del regolamento n. 178/2002 come funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

48 Tale obbligo di pulire e di disinfettare con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione non può essere considerato rispettato quando le autorità competenti constatano la presenza di tracce e di deiezioni di animali infestanti all'interno di apparecchiature o su attrezzature che sono a contatto con gli alimenti.

49 In terzo luogo, ai sensi delle disposizioni del capitolo IX, punto 2, del medesimo allegato II, che stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari, le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

50 Dalla formulazione di tali disposizioni, in particolare dalle espressioni «tutti gli ingredienti immagazzinati» e «la contaminazione», letta alla luce dell'obiettivo perseguito dal regolamento n. 852/2004, consistente nel garantire al consumatore un elevato livello di protezione in materia di sicurezza alimentare, risulta che l'obbligo consistente nello stoccaggio in maniera opportuna, ai sensi di dette disposizioni, delle materie prime e degli ingredienti non è rispettato quando, nei locali di magazzino all'interno di un'impresa alimentare, l'autorità competente constata la presenza non solo di tracce o di deiezioni di animali infestanti, ma anche di prodotti roscichiati e sporchi.

51 In quarto luogo, le disposizioni del capitolo IX, punto 3, dell'allegato II del regolamento n. 852/2004 esigono che,

in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti siano protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

52 L'imperativo di proteggere gli alimenti da «qualsiasi forma di contaminazione» in «tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione» di tali alimenti, causata da agenti biologici, chimici o fisici che possono renderli inadatti al consumo, nonché l'obiettivo di garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori, implica che tali disposizioni non siano rispettate quando l'autorità competente constata alimenti sporchi e roscichiati da animali infestanti nei negozi o nei depositi di un'impresa alimentare.

53 In quinto luogo, in forza delle disposizioni del capitolo IX, punto 4, di tale allegato II, ogni operatore del settore alimentare deve predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti nell'impresa alimentare da esso controllata.

54 Da tali disposizioni, lette alla luce dell'obiettivo del regolamento n. 852/2004 consistente nel garantire la sicurezza degli alimenti e nell'assicurare un elevato livello di tutela della salute dei consumatori, risulta che la constatazione, da parte dell'autorità competente, della presenza di animali infestanti nei negozi o nei depositi di un'impresa alimentare è un indizio importante che contribuisce a dimostrare che l'operatore di tale impresa non ha predisposto procedure adeguate per controllare tali animali. In aggiunta, da dette disposizioni emerge che la constatazione ripetuta della presenza di siffatte tracce è sufficiente a dimostrare l'esistenza di un inadempimento dell'obbligo di adottare siffatte procedure adeguate.

55 Sotto un terzo profilo, come risulta dalla giurisprudenza della Corte, per interpretare le disposizioni dell'allegato II del regolamento n. 852/2004, occorre prendere in considerazione, in particolare, l'articolo 5 di tale regolamento (v., in tal senso, sentenze del 6 ottobre 2011, Astrid Preissl, C-381/10, EU:C:2011:638, punto 26, nonché Albrecht e a., C-382/10, EU:C:2011:639, punto 18).

56 In forza dell'articolo 5, paragrafo 1, di detto regolamento, letto alla luce del considerando 12 di quest'ultimo, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, in particolare quello di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento, secondo il quale tali operatori devono identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili. L'articolo 1, paragrafo 1, lettera d), del regolamento n. 852/2004 precisa, a tal riguardo, che l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, è volta ad accrescere la responsabilità di detti operatori.

57 Ne consegue che l'attuazione dei principi del sistema HACCP, conformemente all'articolo 5 del regolamento n. 852/2004, non può esonerare l'operatore del settore alimentare dalla sua responsabilità derivante da una violazione delle disposizioni dell'allegato II di tale regolamento, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, di detto regolamento.

58 A tal riguardo, non si può ritenere che «l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari», alla quale fa riferimento la comunicazione della Commissione citata al punto 20 della presente sentenza, consenta di esentare un operatore del settore alimentare dai suoi obblighi ai sensi del combinato disposto dell'articolo 4, paragrafo 2, e dell'allegato II del regolamento n. 852/2004. Infatti, come precisato al considerando 16 di tale regolamento, detta «flessibilità», destinata a permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali, non può avere l'effetto di compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.

59 Come affermato, in sostanza, dal governo francese e dalla Commissione europea nelle loro osservazioni scritte, gli obblighi previsti dall'articolo 4, paragrafo 2, e dall'articolo 5 del regolamento n. 852/2004 sono complementari nell'obiettivo di rafforzare la responsabilità degli operatori del settore alimentare.

60 Nel caso di specie, secondo le informazioni fornite dal giudice del rinvio, controlli ripetuti effettuati a diversi mesi di distanza in varie succursali dell'impresa alimentare interessata hanno rivelato una contaminazione da tracce di infestanti in alimenti, su di essi e nelle immediate vicinanze degli stessi, la maggior parte dei quali si trovavano già nella fase dell'immissione in commercio, vale a dire accessibili ai consumatori.

61 Infine, poiché dalla domanda di pronuncia pregiudiziale non risulta che, nel procedimento principale, l'operatore del settore alimentare interessato abbia allegato l'esistenza di un caso di forza maggiore, di una causa estranea o di un errore inevitabile, non occorre esaminare tale parte della questione sollevata.

62 In considerazione dell'insieme dei motivi che precedono, occorre rispondere alla questione sollevata dichiarando che:

- le disposizioni dell'allegato II, capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punti 2 e 3, del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e con l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento, devono essere interpretate nel senso che la constatazione, da parte dell'autorità competente, di tracce e di deiezioni di animali infestanti in negozi e magazzini di un'impresa alimentare è sufficiente a dimostrare l'esistenza di una violazione degli obblighi incombenti all'operatore del settore alimentare che controlla tale impresa, in forza di dette disposizioni, senza che sia necessario provare inoltre che tale operatore non abbia attuato tutti i mezzi possibili per prevenire la presenza di tali animali,
- le disposizioni dell'allegato II, capitolo IX, punto 4, del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con



l'articolo 4, paragrafo 2, e con l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento devono essere interpretate nel senso che la constatazione ripetuta, da parte dell'autorità competente, della presenza di siffatte tracce e deiezioni di animali infestanti è sufficiente per constatare che detto operatore non ha adottato procedure adeguate per controllare tali animali,

- le disposizioni dell'allegato II, capitolo I, punto 2, lettera c), del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e con l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento, devono essere interpretate nel senso che la constatazione dell'esistenza di una violazione di tali disposizioni esige che sia dimostrato che le caratteristiche delle strutture di un'impresa destinate agli alimenti non consentano una corretta prassi di igiene alimentare.

### Sulle spese

63 Nei confronti delle parti nel procedimento principale la presente causa costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice del rinvio, cui spetta quindi statuire sulle spese. Le spese sostenute da altri soggetti per presentare osservazioni alla Corte non possono dar luogo a rifusione.

Per questi motivi, la Corte (Terza Sezione) dichiara:

- **Le disposizioni dell'allegato II, capitolo V, punto 1, lettera a), e capitolo IX, punti 2 e 3, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento, devono essere interpretate nel senso che:**

**la constatazione, da parte dell'autorità competente, di tracce e di deiezioni di animali infestanti in negozi e magazzini di un'impresa alimentare è sufficiente a dimostrare l'esistenza di una violazione degli obblighi incombenti all'operatore del settore alimentare che controlla tale impresa, in forza di dette disposizioni, senza che sia necessario provare inoltre che tale operatore non abbia attuato tutti i mezzi possibili per prevenire la presenza di tali animali.**

- **Le disposizioni dell'allegato II, capitolo IX, punto 4, del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di quest'ultimo, devono essere interpretate nel senso che:**

**la constatazione ripetuta, da parte dell'autorità competente, della presenza di siffatte tracce e deiezioni di animali infestanti è sufficiente per constatare che detto operatore non ha adottato procedure adeguate per controllare tali animali.**

- **Le disposizioni dell'allegato II, capitolo I, punto 2, lettera c), del regolamento n. 852/2004, lette in combinato disposto con l'articolo 4, paragrafo 2, e l'articolo 5, paragrafi 1 e 2, di tale regolamento, devono essere interpretate nel senso che:**

**la constatazione dell'esistenza di una violazione di tali disposizioni esige che sia dimostrato che le caratteristiche delle strutture di un'impresa destinate agli alimenti non consentano una corretta prassi di igiene alimentare.**

*(Omissis)*

