



## Raccolta della giurisprudenza

SENTENZA DELLA CORTE (Quarta Sezione)

13 novembre 2014\*

«Rinvio pregiudiziale — Ravvicinamento delle legislazioni in materia di polizia sanitaria — Regolamento (CE) n. 2073/2005 — Allegato I — Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari — Salmonella nelle carni fresche di pollame — Mancato rispetto dei criteri microbiologici rilevato nella fase di distribuzione — Normativa nazionale che sanziona un operatore del settore alimentare che interviene unicamente nella fase della vendita al dettaglio — Conformità con il diritto dell'Unione — Carattere effettivo, dissuasivo e proporzionale della sanzione»

Nella causa C-443/13,

avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'articolo 267 TFUE, dall'Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol (Austria), con decisione del 1° agosto 2013, pervenuta in cancelleria il 7 agosto 2013, nel procedimento

**Ute Reindl**, soggetto penalmente responsabile per la MPREIS Warenvertriebs GmbH,

contro

**Bezirkshauptmannschaft Innsbruck**,

LA CORTE (Quarta Sezione),

composta da L. Bay Larsen (relatore), presidente di sezione, J. Malenovský, M. Safjan, A. Prechal e K. Jürimäe, giudici,

avvocato generale: M. Szpunar

cancelliere: M. Aleksejev, amministratore

vista la fase scritta del procedimento e in seguito all'udienza del 19 giugno 2014,

considerate le osservazioni presentate:

- per la sig.ra Reindl, da M. Waldmüller e M. Baldauf, Rechtsanwälte;
- per il governo ceco, da M. Smolek e J. Vitáková, in qualità di agenti;
- per il governo francese, da D. Colas e C. Candat, in qualità di agenti;
- per il governo polacco, da B. Majczyna, in qualità di agente;
- per la Commissione europea, da D. Bianchi e G. von Rintelen, in qualità di agenti,

\* Lingua processuale: il tedesco.

vista la decisione, adottata dopo aver sentito l'avvocato generale, di giudicare la causa senza conclusioni,

ha pronunciato la seguente

### **Sentenza**

- 1 La domanda di pronuncia pregiudiziale verte sull'interpretazione del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338, pag. 1), come modificato dal regolamento (UE) n. 1086/2011 della Commissione, del 27 ottobre 2011 (GU L 281, pag. 7; in proseguo: il «regolamento n. 2073/2005»), in combinato disposto con l'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, di detto regolamento.
- 2 Tale domanda è stata presentata nell'ambito di una controversia tra la sig.ra Reindl e il Bezirkshauptmannschaft Innsbruck (autorità amministrativa di primo grado di Innsbruck) (Austria), in ordine ad una sanzione pecuniaria comminata alla sig.ra Reindl per il mancato rispetto della soglia per la Salmonella Typhimurium prevista nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005.

### **Contesto normativo**

#### *Il diritto dell'Unione*

Il regolamento (CE) n. 178/2002

- 3 L'articolo 1, paragrafo 1, 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 L 31, pag. 1), intitolato «Finalità e campo di applicazione», così recita:

«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.

(...».

- 4 L'articolo 3 di detto regolamento, intitolato «Altre definizioni», così prevede:

«Ai fini del presente regolamento si intende per:

(...)

- 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;

(...)

8) “immissione sul mercato”, la detenzione di alimenti o mangimi 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;

(...)».

5 L’articolo 14 del regolamento n. 178/2002, intitolato «Requisiti di sicurezza degli alimenti», così dispone:

«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.

(...)».

6 L’articolo 17 di tale regolamento, intitolato «Obblighi», prevede quanto segue:

«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 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».

Il regolamento n. 2160/2003

7 L’articolo 1 del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti (GU L 325, pag. 1), come modificato dal regolamento (UE) n. 1086/2011 (in prosieguo: il «regolamento n. 2160/2003»), intitolato «Oggetto e campo di applicazione», così recita:

«1. Lo scopo del presente regolamento è quello di garantire che siano adottate misure adeguate ed efficaci di individuazione e di controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici in tutte le fasi pertinenti di produzione, trattamento e distribuzione, segnatamente a livello di produzione primaria, compresi i mangimi, in modo da ridurre la prevalenza e il pericolo per la sanità pubblica.

2. Il presente regolamento disciplina:

- a) la fissazione di obiettivi di riduzione della prevalenza di specifiche zoonosi nelle popolazioni animali:
  - i) al livello della produzione primaria; e
  - ii) quando ciò si rivela appropriato in funzione della zoonosi o dell'agente zoonotico in questione, in altre fasi della catena alimentare, compresa la produzione di prodotti alimentari e mangimi;

(...).

- 8 In conformità dell'articolo 5 del regolamento n. 2160/2003, i programmi di controllo nazionali devono attuare i requisiti minimi e le norme minime in materia di campionamento stabiliti nell'allegato II di tale regolamento. Detto allegato, intitolato «Controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici elencati nell'allegato I» contiene una parte E relativa ai requisiti specifici riguardanti le carni fresche, che al punto 1 così dispone:

«A decorrere dal 1° dicembre 2011 le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I soddisfano il pertinente criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione».

- 9 Nell'allegato I del regolamento n. 2160/2003 sono elencate diverse specie di pollame, quali i tacchini.

Il regolamento n. 2073/2005

- 10 I considerando da 1 a 3 del regolamento sono così formulati:

«(1) Un elevato livello di protezione della salute pubblica è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare, come stabilito nel regolamento [n. 178/2002]. I rischi microbiologici dei prodotti alimentari costituiscono una delle principali fonti di malattie umane causate dagli alimenti.

(2) I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.

(3) Il regolamento (CE) n. 178/2002 stabilisce requisiti generali di sicurezza dei prodotti alimentari, in base ai quali i prodotti a rischio non possono essere immessi sul mercato. Gli operatori del settore alimentare hanno l'obbligo di ritirare dal mercato gli alimenti a rischio. Al fine di contribuire alla protezione della salute pubblica ed evitare interpretazioni divergenti è opportuno fissare criteri armonizzati di sicurezza relativi all'accettabilità dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda la presenza di determinati microrganismi patogeni».

- 11 L'articolo 1 di tale regolamento, intitolato «Oggetto e campo d'applicazione», così dispone:

«Il presente regolamento stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004. (...)».

12 L'articolo 2 di detto regolamento, intitolato «Definizioni», prevede quanto segue:

«Ai fini del presente regolamento s'intende per:

- a) “microrganismi”, i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti;
- b) “criterio microbiologico”, un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;
- c) “criterio di sicurezza alimentare”, un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;
- d) “criterio di igiene del processo”, un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari;

(...)

- f) “conservabilità”, il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE [del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109, pag. 29)];

(...)).

13 L'articolo 3 del regolamento n. 2073/2005, intitolato «Prescrizioni generali», dispone quanto segue:

«1. Gli operatori del settore alimentare provvedono a che i prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici fissati nell'allegato I del presente regolamento. A tal fine, gli operatori del settore alimentare adottano provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP [“hazard analysis and critical control point”] e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che:

- a) la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal loro controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo;
- b) i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

2. Se necessario, gli operatori del settore alimentare responsabili della fabbricazione del prodotto effettuano studi, in conformità all'allegato II, per verificare se i criteri sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità. (...)

(...)).

- 14 L'allegato I del regolamento n. 2073/2005 contiene un capitolo I, intitolato «Criteri di sicurezza alimentare», che alla riga 1.28 prevede quanto segue:

«1.28 Carne fresca di pollame (20)	Salmonella Typhimurium (21) Salmonella enteritidis	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579 (per la rilevazione) – schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
------------------------------------	---	---	---	-----------------	--	--

(20) Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di Gallus gallus, galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso.

(21) Per quanto riguarda i ceppi monofasici di Salmonella typhimurium è incluso solo quello con formula 1,4,[5],12:i:-».

*Il diritto austriaco*

- 15 L'articolo 5, paragrafi 1 e 5, della legge federale sui requisiti di sicurezza e sugli altri requisiti in materia di alimenti, beni di consumo e prodotti cosmetici a tutela delle consumatrici e dei consumatori (Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher) (BGBl. I, n. 13/2006, nella versione del BGBl. I, n. 80/2013; in prosieguo: il «LMSVG») così recita:

«1. È vietato immettere sul mercato alimenti

- 1) a rischio ai sensi dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002, cioè dannosi per la salute o inadatti al consumo umano,

(...)

5. Gli alimenti sono

- 1) dannosi per la salute, quando possono mettere a rischio o danneggiare la salute;
- 2) inadatti al consumo umano, quando non è garantito l'impiego previsto;

(...).».

- 16 L'articolo 90, paragrafo 1, del LMSVG così prevede:

«Chi immette sul mercato

1. alimenti inadatti al consumo umano (...)

(...)

commette (...) un'infrazione amministrativa e deve essere condannato dall'autorità amministrativa distrettuale [Bezirksverwaltungsbehörde] a una pena pecuniaria sino a EUR 20 000, aumentata in caso di recidiva sino a EUR 40 000, e, in caso di mancato versamento di tale somma, a una pena detentiva sostitutiva fino a sei settimane.

(...).».

## Procedimento principale e questioni pregiudiziali

- 17 La sig.ra Reindl dirige una filiale della MPREIS Warenvertriebs GmbH (in prosieguo: la «MPREIS»), società attiva nel commercio al dettaglio di prodotti alimentari. La ricorrente è, pertanto, responsabile del rispetto, da parte della filiale, dell'insieme delle norme concernenti il settore alimentare.
- 18 Il 29 marzo 2012, un ente preposto al controllo degli alimenti ha prelevato, nel corso di un controllo operativo effettuato presso detta filiale, un campione di petto di tacchino fresco sotto vuoto, prodotto e confezionato da un'impresa terza. La MPREIS è intervenuta, in riferimento a tale campione, solo in fase di distribuzione.
- 19 Detto campione è stato esaminato dal punto di vista microbiologico dall'agenzia austriaca per la sicurezza alimentare di Innsbruck. Nella sua relazione peritale, tale agenzia è giunta alla conclusione che nel campione era rilevabile una contaminazione di Salmonella Typhimurium e che, quindi, esso fosse «inadatto al consumo umano» ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 5, punto 2, del LMSVG e a rischio ai sensi dell'articolo 14, paragrafo 2, lettera b), del regolamento n. 178/2002. Il criterio di sicurezza alimentare applicato da tale agenzia nella sua relazione peritale è quello previsto all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005.
- 20 In conformità di tale perizia, la Bezirkshauptmannschaft Innsbruck ha avviato un procedimento penale nei confronti della sig.ra Reindl per la non osservanza dell'articolo 5, paragrafo 5, punto 2, del LMSVG. La Bezirkshauptmannschaft Innsbruck ha ravvisato in capo alla sig.ra Reindl una condotta colposa per il mancato rispetto della soglia per la Samonella Typhimurium, di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005, e le ha comminato una sanzione pecuniaria a norma dell'articolo 90, paragrafo 1, punto 1, del LMSVG.
- 21 Investito di un'impugnazione proposta dalla sig.ra Rendl contro la decisione della Bezirkshauptmannschaft Innsbruck, l'Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol (sezione amministrativa indipendente del Tirolo) si interroga sulla portata, nell'ambito della disciplina del regolamento n. 2073/2005, della responsabilità degli operatori del settore alimentare che svolgono attività solo in fase di distribuzione.
- 22 È in tale contesto che l'Unabhängiger Verwaltungssenat in Tirol ha deciso di sospendere il procedimento e di sottoporre alla Corte le seguenti questioni pregiudiziali:
- «1) Se l'articolo 1 del regolamento (...) n. 2073/2005, debba essere interpretato nel senso che la carne fresca di pollame deve soddisfare il criterio microbiologico indicato nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 in tutte le fasi di distribuzione.
  - 2) Se anche gli operatori del settore alimentare attivi nella fase di distribuzione dei prodotti alimentari siano soggetti alla disciplina del regolamento (CE) n. 2073/2005 nella sua interezza.
  - 3) Se il criterio microbiologico indicato nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 debba essere rispettato in tutte le fasi di distribuzione anche dagli operatori del settore alimentare che non partecipano alla produzione (solo fase di distribuzione)».

## Sulle questioni pregiudiziali

### *Sulla prima questione*

- 23 Con la sua prima questione, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se l'allegato II, parte E, punto 1, del regolamento n. 2160/2003 debba essere interpretato nel senso che le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I di tale regolamento devono soddisfare il criterio microbiologico menzionato nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 in tutte le fasi di distribuzione, compresa quella della vendita al dettaglio.
- 24 Occorre ricordare che, a norma dell'allegato II, parte E, punto 1, del regolamento n. 2160/2003, a decorrere dal 1° dicembre 2011 le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I devono soddisfare il pertinente criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005.
- 25 A tal proposito, occorre rilevare che l'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 prevede espressamente che tale criterio si applica ai «prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità».
- 26 Le nozioni di «immissione sul mercato» e di «conservabilità» sono definite, rispettivamente, dai regolamenti n. 178/2002 e n. 2073/2005. L'articolo 3, punto 8, del regolamento n. 178/2002 definisce l'«immissione sul mercato» come la detenzione di alimenti o mangimi 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. L'articolo 2, lettera f), del regolamento n. 2073/2005 definisce, a sua volta, la «conservabilità» come il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13.
- 27 Dal tenore di tali definizioni emerge che l'espressione «prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità» si riferisce ad alimenti, quali il prodotto di carne fresca di pollame di cui al procedimento principale, detenuti a scopo di vendita, di distribuzione o di altre forme di cessione propriamente detta, durante un periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.
- 28 Del resto, in mancanza di un obbligo per cui le carni fresche di pollame, come quelle di cui al procedimento principale, devono soddisfare il criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 in tutte le fasi di distribuzione, compresa quella della vendita al dettaglio, uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare, vale a dire l'elevato livello di protezione della salute pubblica, al quale rinvia il considerando 1 del regolamento n. 2073/2005, verrebbe compromesso, in quanto verrebbero immessi sul mercato prodotti alimentari contenenti microrganismi in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.
- 29 Di conseguenza, sia dal tenore dell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 sia dall'obiettivo perseguito dalla legislazione alimentare emerge che il criterio microbiologico trova applicazione nel caso di un prodotto di carne fresca di pollame, quale il prodotto in questione, in fase di distribuzione.
- 30 Occorre pertanto rispondere alla prima questione dichiarando che l'allegato II, parte E, punto 1, del regolamento n. 2160/2003 dev'essere interpretato nel senso che le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I di tale regolamento devono soddisfare il criterio microbiologico menzionato nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005 in tutte le fasi di distribuzione, compresa quella della vendita al dettaglio.

*Sulle questioni seconda e terza*

- 31 Con le sue questioni seconda e terza, che è opportuno esaminare congiuntamente, il giudice del rinvio chiede, in sostanza, se il diritto dell'Unione, in particolare i regolamenti n. 178/2002 e n. 2073/2005, debba essere interpretato nel senso che osta ad una normativa nazionale, quale quella di cui al procedimento principale, che sanziona un operatore del settore alimentare, le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione per l'immissione in commercio di un prodotto alimentare, per il mancato rispetto del criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005.
- 32 Occorre rilevare che l'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento n. 2073/2005 precisa che gli operatori del settore alimentare provvedono a che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici fissati nell'allegato I di tale regolamento, in ogni fase della distribuzione, compresa quella della vendita al dettaglio.
- 33 Tuttavia, se è vero che il regolamento n. 2073/2005 fissa i criteri microbiologici che i prodotti alimentari devono rispettare in ogni fase della catena alimentare, tale regolamento non contiene, d'altra parte, disposizioni riguardanti il regime di responsabilità degli operatori del settore alimentare.
- 34 A tale riguardo, occorre far riferimento al regolamento n. 178/2002, il cui articolo 17, paragrafo 1, prevede che spetta agli operatori del settore alimentare garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- 35 L'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento n. 178/2002 prevede, invece, che gli Stati membri determinano le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione della legislazione sugli alimenti e che tali sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.
- 36 Ne deriva che il diritto dell'Unione e, in particolare, i regolamenti n. 178/2002 e n. 2073/2005, deve essere interpretato nel senso che esso non osta, in via di principio, ad una normativa nazionale, quale quella di cui al procedimento principale, che sanziona un operatore del settore alimentare, le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione per l'immissione in commercio di un prodotto alimentare, per il mancato rispetto del criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005.
- 37 Tuttavia, nel determinare le misure e le sanzioni da applicare in caso di mancato rispetto di detto criterio microbiologico, gli Stati membri sono tenuti a rispettare i limiti e le condizioni previsti dal diritto dell'Unione, quale la condizione prevista, nel caso di specie, all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento n. 178/2002, che esige che le sanzioni siano effettive, proporzionate e dissuasive.
- 38 Secondo una giurisprudenza costante, pur conservando la scelta delle sanzioni, gli Stati membri devono vegliare a che le violazioni del diritto dell'Unione siano punite, sotto il profilo sostanziale e procedurale, in forme analoghe a quelle previste per le violazioni del diritto nazionale simili per natura e importanza e che conferiscano alla sanzione un carattere effettivo, proporzionale e dissuasivo (v., in tal senso, sentenze *Lidl Italia*, C-315/05, EU:C:2006:736, punto 58, nonché *Berlusconi e a.*, C-387/02, C-391/02 e C-403/02, EU:C:2005:270, punto 65 e giurisprudenza ivi citata).
- 39 Nel caso di specie, le misure repressive consentite dalla normativa nazionale di cui al procedimento principale non devono eccedere i limiti di ciò che è idoneo e necessario al conseguimento degli obiettivi legittimamente perseguiti da tale normativa, fermo restando che, qualora sia possibile una scelta tra più misure appropriate, si deve ricorrere alla meno restrittiva e che gli inconvenienti causati non devono essere sproporzionati rispetto agli obiettivi perseguiti (v. sentenza *Urbán*, C-210/10, EU:C:2012:64, punto 24 e giurisprudenza ivi citata).

- 40 Al fine di valutare se una sanzione sia conforme al principio di proporzionalità, il giudice del rinvio deve tener conto, in particolare, della natura e della gravità dell'infrazione che detta sanzione mira a punire, nonché delle modalità di determinazione dell'importo della sanzione stessa (v. sentenza Equoland, C-272/13, EU:C:2014:2091, punto 35).
- 41 Orbene, una normativa come quella di cui al procedimento principale, che prevede una sanzione pecuniaria in caso d'immissione in commercio di prodotti alimentari inadatti al consumo umano, può contribuire al conseguimento dell'obiettivo fondamentale della legislazione sui prodotti alimentari, vale a dire di un livello elevato di tutela della salute umana, come ricordato al punto 28 della presente sentenza.
- 42 Anche ammettendo che il sistema di sanzioni di cui al procedimento principale costituisca un sistema di responsabilità oggettiva, occorre ricordare che, secondo la giurisprudenza della Corte, un simile sistema non è, di per sé, sproporzionato rispetto agli scopi perseguiti ove lo stesso sia idoneo a incoraggiare i soggetti di cui trattasi a rispettare le disposizioni di un regolamento e ove gli obiettivi perseguiti rivestano un interesse generale tale da giustificare l'introduzione di un siffatto sistema (v. sentenza Urbán, EU:C:2012:64, punto 48 e giurisprudenza ivi citata).
- 43 Spetterà al giudice nazionale valutare, alla luce di tali elementi, se la sanzione di cui al procedimento principale sia conforme al principio di proporzionalità di cui all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento n. 178/2002.
- 44 Alla luce di quanto esposto, occorre rispondere alle questioni seconda e terza dichiarando che il diritto dell'Unione, in particolare i regolamenti n. 178/2002 e n. 2073/2005, dev'essere interpretato nel senso che esso non osta, in via di principio, ad una normativa nazionale, quale quella di cui al procedimento principale, che sanziona un operatore del settore alimentare, le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione per l'immissione in commercio di un prodotto alimentare, per il mancato rispetto del criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005. Spetta al giudice nazionale valutare se la sanzione di cui al procedimento principale sia conforme al principio di proporzionalità di cui all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento n. 178/2002.

### **Sulle spese**

- 45 Nei confronti delle parti nel procedimento principale la presente causa costituisce un incidente sollevato dinanzi al giudice nazionale, 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 (Quarta Sezione) dichiara:

- 1) **L'allegato II, parte E, punto 1, del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti, come modificato dal regolamento (UE) n. 1086/2011 della Commissione, del 27 ottobre 2011, dev'essere interpretato nel senso che le carni fresche di pollame provenienti da animali elencati nell'allegato I di tale regolamento devono soddisfare il criterio microbiologico menzionato nell'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, come modificato dal regolamento (UE) n. 1086/2011, in tutte le fasi di distribuzione, compresa quella della vendita al dettaglio.**
- 2) **Il diritto dell'Unione, in particolare il 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 e il regolamento n. 2073/2005, come modificato dal regolamento n. 1086/2011, dev'essere interpretato nel senso che esso non osta, in via di principio, ad una normativa nazionale, quale quella di cui al procedimento principale, che sanziona un operatore del settore alimentare, le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione per l'immissione in commercio di un prodotto alimentare, per il mancato rispetto del criterio microbiologico di cui all'allegato I, capitolo 1, riga 1.28, del regolamento n. 2073/2005. Spetta al giudice nazionale valutare se la sanzione di cui al procedimento principale sia conforme al principio di proporzionalità di cui all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento n. 178/2002.**

Firme