

Il food ha la sua guida: ecco il nuovo Codice degli Alimenti

Un'opera omnia da 2.800 pagine che raccoglie 500 norme italiane e comunitarie per guidare gli operatori del settore nel mare magnum della legislazione alimentare

di **Sofia Rambaldi**

Orientarsi nel vasto quadro normativo del diritto alimentare non è certo un gioco da ragazzi. Ecco allora che viene in aiuto la nuova edizione de **Il Codice degli Alimenti: la ricca raccolta dedicata al settore food che copre la normativa comunitaria e nazionale, insieme agli atti regolamentari dei ministeri competenti**. L'editore è La Tribuna, l'autore è l'avvocato **Gaetano Forte** (nella foto in basso),

Gli autori

Lo Studio Legale Forte, con sede a Ferrara, ha competenze specifiche per l'assistenza e difesa delle persone fisiche e giuridiche nel settore alimentare. In particolare **si occupa di reati alimentari, ambientali e di sicurezza sul lavoro, nonché di consulenza in materia di sicurezza alimentare e informazioni ai consumatori**. Si è cimentato in questa impresa in virtù di un'esperienza ormai trentennale nel settore.



che ha redatto l'opera con la collaborazione delle colleghe **Chiara Marinuzzi, Raffaella Flammia e Cristina La**

Corte. Arricchito dalla prefazione dell'eurodeputato Paolo De Castro, il volume è concepito come **una guida per tutti gli operatori del settore, pubblici e privati, e per chiunque si debba orientare nella legislazione vigente** in materia di produzione e distribuzione dei prodotti alimentari. Il libro è organizzato sistematicamente per materie e contiene nel complesso 500 norme: si parte dalle leggi che risalgono agli anni '20 del secolo scorso fino ai più recenti regolamenti comunitari, con un salto di quasi 100 anni.

Una guida nel mondo del food

Oltre alla disamina dei principi generali viene offerto un quadro delle due principali aree tematiche: **la sicurezza alimentare e la presentazione del prodotto**. A queste sono stati dedicati appositi paragrafi che illustrano le sanzioni penali ed amministrative (anche sotto il profilo procedurale) per gli operatori e per le società, che possono derivare



dalle attività di controllo ufficiale.

Il Codice è composto da una parte 'trasversale', dedicata alle normative che si applicano a diverse tipologie di prodotti, e una 'verticale', in cui sono trattati i singoli prodotti alimentari regolamentati da specifiche normative. "Le normative in materia alimentare sono molto aumentate nel corso degli anni – sottolinea l'avvocato Gaetano Forte – soprattutto a livello comunitario. A ciò **tuttavia non ha sempre fatto seguito una razionalizzazione della normativa nazionale. L'idea di creare un filo conduttore o una guida era un'esigenza sentita da tutti gli operatori**. Poiché la normativa è in costante evoluzione, il Codice non può che essere un punto di partenza e uno strumento di orientamento. Il filo rosso è rappresentato dalle due direttrici fondamentali su cui si struttura tutta la legislazione alimentare: la salute umana e gli interessi dei consumatori, che le stesse norme comunitarie pongono come obiettivi di tutta la normativa in materia". ■