

Alimenti scongelati nella ristorazione

Più ombre che luci

Discutibile miscela della Cassazione tra non genuinità e pericolosità

di Carlo Correra

Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

Riflessioni critiche sulla sentenza n. 10375/2020 della Suprema Corte, che ha convalidato la condanna del titolare di un ristorante-bar. Il delitto contestato è la tentata frode in commercio, per aver detenuto (e in alcuni casi posto in vendita) alimenti congelati all'origine in assenza della relativa informazione al consumatore

Con decisione del 20 marzo 2020 (sentenza n. 10375 della Sezione Penale III), la Corte di Cassazione ha confermato la condanna

del titolare di un ristorante-bar per il delitto di cui agli articoli 56 e 515 del codice penale (tentativo di "frode in commercio") *"detenendo nel magazzino del bar e ponendo in vendita nel bancone esposto al pubblico, cornetti, strudel e fagottini congelati all'origine, nonché detenendo nella cucina del ristorante ravioli, pasta fresca artigianale e funghi porcini congelati, omettendo in entrambi i casi di indicarne ai clienti l'originario stato di conservazione"*¹.

La stessa sentenza, inoltre, ha – tra l'altro – ritenuto valida la motivazione formulata dal giudice di appello (Corte di Appello di Roma) nella parte in cui ha negato all'imputato il riconoscimento delle attenuanti generiche in base alla *"valutazione di gravità del fatto (per la potenziale compromissione della salute pubblica conseguente alla messa in commercio di alimenti, celandone la provenienza dalla surgelazione)"*.

Orbene, entrambi gli aspetti della sentenza in esame ovvero sia la qualificazione del reato ("frode nell'esercizio del commercio" ai sensi dell'articolo 515 del codice penale e suo "tentativo", ex articolo 56 dello stesso codice) sia il richiamo al "pericolo per la salute pubblica" meritano – a nostro parere – una qualche riflessione critica.

¹ Su questa sentenza, vedi anche il commento del magistrato Vincenzo Pacileo, pubblicato nella rubrica "Giurisprudenza alimentare" di "Alimenti&Bevande" n. 7/2020, alle pagine 91-93.

I prodotti da forno "congelati/scongelati"

Un primo dubbio riguarda la condizione di "decongelato" per i prodotti dolciari da forno (*"cornetti, strudel, fagottini"*) tenuti *"in vendita nel bancone esposto al pubblico"*, come precisa la sentenza della Suprema Corte, e dei quali – continua sempre la Corte – dal ristoratore veniva omesso *"di indicare ai clienti l'originario stato di conservazione"*. Sennonché – alla luce della vigente normativa

comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari – è doveroso chiedersi se, nel caso di questi specifici prodotti, realmente sussistesse l'obbligo giuridico di fornire quella precisazione di "decongelato".

Come è noto, infatti, la normativa di riferimento in materia è rappresentata dal regolamento (UE) 1169/2011 che, anche per gli alimenti posti in vendita (come nel caso in esame) "non preimballati" (articolo 44) ovvero allo stato sfuso, prevede che ne sia riportata, tra le indicazioni

Glifosato, Corte di Giustizia UE: "La Regione di Bruxelles-Capitale non può chiedere lo stop"

La Regione di Bruxelles-Capitale (Belgio) non è legittimata a chiedere l'annullamento del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2324, che rinnova l'approvazione della sostanza attiva glifosato in quanto non ha dimostrato di essere direttamente e individualmente interessata da tale regolamento. È quanto stabilito dalla sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea del 3 dicembre nella causa C-352/19¹.

La vicenda

L'8 marzo 2018, la Regione di Bruxelles-Capitale ha proposto, dinanzi al Tribunale dell'Unione europea, un ricorso di annullamento avverso il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2324. Con decreto del 10 novembre 2016, tale Regione aveva vietato l'uso di pesticidi contenenti glifosato. Con l'ordinanza T-178/18 del 28 febbraio 2019 impugnata dinanzi alla Corte di Giustizia, il Tribunale ha dichiarato il ricorso irricevibile per difetto di legittimazione ad agire. In particolare, il Tribunale ha dichiarato che la Regione di Bruxelles-Capitale non era direttamente interessata dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/2324. La Regione di Bruxelles-Capitale ha

quindi chiesto alla Corte di:

- annullare l'ordinanza;
- dichiarare il ricorso di annullamento ricevibile;
- rinviare la causa al Tribunale.

La sentenza

Nella sentenza del 3 dicembre, la Corte ricorda, anzitutto, che il ricorso di un ente regionale o locale deve soddisfare i presupposti di ricevibilità di cui all'articolo 263, quarto comma, del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea (Tfue), il quale subordina la ricevibilità di un ricorso proposto da una persona fisica o giuridica contro una decisione di cui non è destinataria alla condizione che essa sia direttamente e individualmente interessata da tale decisione o, se si tratta di un atto regolamentare, che essa sia direttamente interessata da quest'ultimo e detto atto regolamentare non comporti alcuna misura d'esecuzione. In risposta all'argomento della Regione di Bruxelles-Capitale

secondo cui il proprio ricorso rientra nell'ambito di applicazione della Convenzione di Aarhus² e, pertanto, i presupposti di ricevibilità previsti dal Tfue devono essere interpretati alla luce delle disposizioni di tale Convenzione relative all'accesso alla giustizia, la Corte indica che gli accordi internazionali non possono prevalere sul diritto primario dell'Unione. Pertanto, le disposizioni della Convenzione di Aarhus non possono avere l'effetto di modificare i presupposti di ricevibilità dei ricorsi di annullamento fissati dal Tfue. La Corte respinge, quindi, la domanda della Regione di Bruxelles-capitale su tale fondamento.

La Regione di Bruxelles-Capitale



obbligatorie (articolo 9), anche la “denominazione dell’alimento”.

Quest’ultima, a sua volta, dovrà essere formulata secondo le disposizioni di cui all’articolo 17 dello stesso regolamento (UE) 1169/2011, il quale fa rinvio al suo allegato VI per alcune “indicazioni specifiche”, tra le quali spicca (Parte A, paragrafo 2, lettera c) quella che così prevede:

«2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti decongelati,

la denominazione dell’alimento è accompagnata dalla designazione “decongelato”.

Tale obbligo non si applica:

[...];

[...];

agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità».

Orbene, nel caso in esame, la natura merceologica degli alimenti (“*cornetti, strudel, fagottini*”),

sostiene, inoltre, che il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2324 avrebbe consentito alle autorizzazioni di immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari contenenti la sostanza attiva glifosato di continuare a produrre i loro effetti mentre, in caso di mancato rinnovo dell’approvazione di tale sostanza attiva, tali autorizzazioni sarebbero decadute. La Corte osserva che il rinnovo dell’approvazione di una sostanza attiva non comporta la conferma, la proroga o il rinnovo delle autorizzazioni all’immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari che la contengono, dal momento che i loro titolari devono chiederne il rinnovo entro tre mesi dal rinnovo dell’approvazione della sostanza attiva, domanda sulla quale gli Stati membri devono a loro volta decidere entro dodici mesi. Qualora non sia presa alcuna decisione sul rinnovo dell’autorizzazione prima della sua scadenza, poi, l’obbligo di prorogare l’autorizzazione per il periodo necessario incombe, in Belgio, all’autorità federale, competente in forza del diritto nazionale a «stabilire norme

di prodotto», e non sulle regioni, come la Regione di Bruxelles-Capitale. Peraltro, se è pur vero che il diritto belga prevede che le regioni siano «associate all’elaborazione delle normative federali in materia di norme di prodotto» e che l’immissione sul mercato e l’impiego di un pesticida per uso agricolo possano essere approvati dal ministro federale competente solo previo parere di un comitato nel quale la Regione di Bruxelles-Capitale è rappresentata da un esperto, tale competenza consultiva non costituisce un effetto diretto del regolamento (CE) 1107/2009 relativo all’immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari.

Riguardo al presupposto dell’«incidenza diretta», la Corte ricorda che esso va inteso, in particolare, nel senso che il provvedimento di cui trattasi deve produrre direttamente effetti sulla situazione giuridica della persona fisica o giuridica che intende proporre un ricorso ai sensi dell’articolo 263, quarto comma, del Tfu.

La Regione di Bruxelles-Capitale sostiene che l’atto impugnato mette a rischio la validità del di-

vieto d’uso dei pesticidi contenenti glifosato, sancito dal suo decreto del 10 novembre 2016. Orbene, secondo la Corte, i dubbi sulla validità del regime di divieto d’uso dei pesticidi contenenti glifosato rispetto alla Costituzione belga non sono idonei a dimostrare che quest’ultimo la riguardi direttamente.

In risposta all’argomento della Regione di Bruxelles-Capitale secondo cui l’adozione, nonostante un contesto giuridico sfavorevole, del decreto del 10 novembre 2016 sia stata dettata da preoccupazioni di interesse generale di natura politica, e non soltanto da considerazioni giuridiche, la Corte sottolinea che il presupposto dell’«incidenza diretta» dev’essere valutato unicamente alla luce degli effetti giuridici della misura controversa, mentre gli eventuali effetti politici di quest’ultima non incidono su tale valutazione.

La Corte, pertanto, ha respinto integralmente l’impugnazione proposta dalla Regione di Bruxelles-Capitale.

(Fonte: Corte di Giustizia UE)

¹ Vedi <http://curia.europa.eu/juris/documents.jsf?num=C-352/19>

² Convenzione sull’accesso alle informazioni, la partecipazione del pubblico ai processi decisionali e l’accesso alla giustizia in materia ambientale, firmata ad Aarhus (Danimarca) il 25 giugno 1998.

ovvero tutti rientranti nella categoria merceologica dei cosiddetti “prodotti da forno”, consente alla luce dei dati di comune esperienza:

- di escludere pacificamente i suddetti “effetti negativi” sul piano della “sicurezza” ovvero sul piano della igienicità e salubrità dell’alimento, stante la sua sanificazione che scaturisce, in ogni caso, dal metodo di lavorazione originario (ovvero dalla cottura finale in forno ad alta temperatura) oltre che dalla diffusa prassi per cui il venditore finale (quale l’imputato nel caso in esame) procede ad un ulteriore trattamento/riscaldamento del prodotto da forno nell’immediatezza della sua esposizione in vendita;
- così come ugualmente da escludere, proprio per la suddetta natura di “prodotti da forno” e per giunta, nel nostro caso, senza alcuna farcitura finale ovvero successiva alla cottura nel forno, è anche l’ipotesi di “effetti negativi” sulla “qualità” del prodotto in conseguenza dello scongelamento operato dal rivenditore finale.

Non vi era nessun obbligo giuridico per l'imputato di accompagnare con la precisazione di “decongelato” la denominazione di vendita dei propri prodotti da forno

In realtà, la “comune esperienza” porta ad escludere la sussistenza di entrambe le due suddette ipotesi ostative (previste dalla norma comunitaria sopra riportata) rispetto alla non menzione dello stato di “decongelato” per i suddetti prodotti da forno ed a tutto concedere va obiettato, a chi ancora nutrisse dubbi al riguardo, che è evidente che l’onere di dimostrare il contrario gravava – secondo i principi generali del nostro ordinamento processuale e, prima ancora, costituzionale – sulla pubblica accusa ovvero sul pubblico ministero o quantomeno





avrebbe potuto/dovuto dissolvere quei dubbi il primo giudice (Tribunale) disponendo perizia ai sensi dell'articolo 507 del codice di procedura penale.

A nostro giudizio, dunque, nessun obbligo giuridico vi era per l'imputato di accompagnare con la precisazione di "decongelato" la denominazione di vendita dei prodotti da forno in questione in quanto la mancanza di tale indicazione non arrecava nessuna lesione al diritto del consumatore di essere informato nel rispetto della norma di cui all'articolo 515 del codice penale ovvero nessuna falsa informazione gli veniva fornita – a causa di quella omissione – sulla qualità e natura dell' alimento esposto in vendita.

I prodotti non indicati nel menù come "congelati"

Quanto poi ai prodotti alimentari crudi ("*ravioli, pasta fresca artigianale e funghi*") detenuti ancora in stato di congelamento nei pozzetti congelatori presenti nei locali di cucina del ristorante e senza che nel menù venisse segnalato ai clienti quell'"originario stato di conservazione", alle argomentazioni appena illustrate per i prodotti da forno circa la necessità processuale di una perizia che confermasse l'incidenza del

loro scongelamento sulla salubrità e sulla qualità delle pietanze di cui quei prodotti avrebbero costituito il principale ingrediente, è doveroso riflettere che – contrariamente a quanto ritenuto dalla Suprema Corte (oltre che dai giudici di merito) – appare davvero arduo ravvisare la condotta richiesta dall'articolo 56 del codice penale per la configurabilità di un "tentativo" di delitto ("atti idonei diretti in modo non equivoco") soprattutto con riferimento al presupposto della "non equivocità" degli atti.

Va sottolineato, infatti, che:

- i prodotti congelati furono rinvenuti dai verbalizzanti ancora nel pozzetto congelatore e nessuna circostanza lasciava presagire l'imminenza del loro utilizzo per le pietanze del giorno;
- al contrario, tenuto conto dell'orario (ore 12:50) in cui avvenne l'ispezione da parte degli organi di controllo, era a quel punto ragionevolmente da escludere che potessero essere impiegati per l'ormai imminente, anzi già in atto, turno di cucina;
- infine, proprio perché ancora non era aperta al pubblico la sala ristorante (tant'è che non vi erano avventori ai tavoli), nulla autorizzava ad escludere che su quei menù sarebbe stata precisata la condizione di "decongelato" per qualcuno di quegli ingredienti ("*ravioli, pasta*



fresca artigianale, funghi") ove per avventura ovvero per esigenze in quel momento non previste se ne fosse poi reso necessario l'impiego.

26

Orbene, a fronte di tali oggettive e significative circostanze, appare davvero arduo sostenere – contrariamente a quanto hanno concluso i giudici, sia di merito che di legittimità – che nel caso in esame si possa ravvisare l'elemento della "non equivocità" della condotta che l'articolo 56 del codice penale, invece, pretende per l'ipotizzabilità del "tentativo" di un delitto.

I prodotti congelati furono rinvenuti ancora nel pozzetto congelatore e nessuna circostanza lasciava presagire l'imminenza del loro utilizzo per le pietanze del giorno

Non 515 tentato, ma 516 consumato

Ulteriore, e non irrilevante, censura va mossa, inoltre, alla qualificazione giuridica del fatto/

reato in questione che in ogni caso, a nostro giudizio, più correttamente andrebbe ricondotto non al "tentativo" del delitto di "frode in commercio" di cui all'articolo 515, ma al delitto "consumato" di cui all'articolo 516 del codice penale: "vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine".

In realtà, quest'ultima fattispecie criminosa, ad onta del termine "vendita" adottato nel suo titolo, con la condotta descritta, invece, nel suo corpo normativo – «pone in vendita [...] o mette altrimen-

ti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine [...]» – lascia inequivocabilmente intendere che, contrariamente a quanto si desume per il delitto di "frode nell'esercizio del commercio", di cui al precedente articolo 515, disposizione quest'ultima che considera tutti i generi commerciali, la fattispecie delineata dall'articolo 516 ed in relazione alla sola categoria dei prodotti alimentari si perfeziona anche prima e senza la "consegna" dell'alimento ad un eventuale acquirente, bensì già con la sua semplice "esposizione in vendita".

In pratica, il legislatore del 1931 (anno di nascita – come è noto – del vigente codice penale) volle fornire al consumatore di quel particolare settore commerciale (gli alimenti) una tutela penale "anticipata" rispetto a quella accordata agli altri settori commerciali, settori evidentemente reputati di minor rilievo sociale.

In tal senso, ricordiamo, si è già espressa più volte la stessa Corte di Cassazione e, di recente, con la sentenza n. 15113 del 20 settembre 2013 (Sezione Penale III), chiarendo testualmente che "[...] il delitto di cui all'articolo 516 del codice penale rappresenta una forma di tutela avanzata rispetto al reato di frode in commercio di cui all'articolo 515 del codice penale in quanto relativo ad una fase preliminare ed autonoma rispetto alla relazione commerciale vera e propria [...] configurando un reato di pericolo [...] e coprendo l'area della mera immissione sul

mercato (cioè un'attività preparatoria alla frode del commercio)".

E sempre questa sentenza del 2013 conclude chiarendo che "[...] se avviene la materiale consegna della merce all'acquirente o atti unicamente diretti a tal fine, il reato ipotizzabile è quello previsto dall'articolo 515 del codice penale rispettivamente nella forma consumata o tentata, che assorbe quello di cui all'articolo 516 del codice penale".

Il reato contestato andrebbe ricondotto non al "tentativo" del delitto di "frode in commercio", ma alla "vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine"

Orbene, per quanto sopra argomentato, è palese che – anche a voler reputare penalmente rilevante la condotta del ristoratore in esame – la sua più corretta qualificazione giuridica ci riporta (tutt'al più) al delitto di cui all'articolo 516 del codice penale e non al "tentativo" del reato di

cui all'articolo 515 del codice penale, per il quale, invece, vi è stata la condanna.

Una pericolosità "fuor di luogo"

Infine, non può tacersi – da parte di questo commentatore – un senso di smarrimento a fronte del riferimento che la Corte fa, nella sentenza in esame, ad una situazione di "pericolo per la salute pubblica" riconducibile agli alimenti in questione: una situazione, però, totalmente immotivata, a nostro giudizio, alla luce della ricostruzione del fatto e del suo inquadramento giuridico.

Invero, nella sua motivazione (punto 4) la Corte giustifica l'entità della pena stabilita dai giudici di merito richiamandosi, tra l'altro, *"nella valutazione di gravità del fatto"*, alla circostanza della *"potenziale compromissione della salute pubblica conseguente alla messa in commercio di alimenti celandone la provenienza dalla surgelazione"*.

Un'affermazione questa – ribadiamo – sconcertante:

- sia perché attribuisce una inspiegabile (e nel caso di specie comunque non documentata)



©www.shutterstock.com

pericolosità per la salute del consumatore al fatto di consumare alimenti "surgelati" ovvero "decongelati" e sol perché non a conoscenza della circostanza del loro scongelamento;

- sia perché, in realtà, al ristoratore in questione non è stato contestato un reato riferito alla tutela della salute della sua clientela (quali, ad esempio, i reati previsti dagli articoli 444-452 del codice penale o dall'articolo 5 della legge 283/1962) bensì un reato, quello di cui all'articolo 515 del codice penale, che tutela il bene giuridico della *"lealtà nei rapporti commerciali"* nel quadro generale dei reati contro l'economia ed il commercio.

Conclusioni

Siamo, dunque, al cospetto di una sentenza della Cassazione che fornisce più ombre che luci

su di un tema di grande rilievo sociale, quale quello dell'impiego in ristorazione di alimenti "decongelati" e che per alcuni aspetti meriterebbe forse (e senza forse), alla prossima occasione, una decisione a Sezioni Unite per porre fine a dubbi ed incertezze al riguardo.

Il tema dell'impiego in ristorazione di alimenti "decongelati", per alcuni aspetti, meriterebbe una decisione a Sezioni Unite per porre fine a dubbi e incertezze

