

Involtini contaminati

Una sentenza con tante criticità

Una sola analisi e gli avvisi al consumatore sono “inutili”?

di Carlo Correra

Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

**Analisi della sentenza
n. 25256/2020,
con cui la Cassazione
ha annullato la condanna
del legale rappresentante
di una macelleria
per la messa in vendita
di involtini contaminati
da Salmonella**

Era la mattina del 10 maggio 2016 e la dipendente del reparto macelleria nel Supermercato “E.” di Recanati aveva appena deposto nel banco vendita un vassoio con gli “involtini di suino”, quand’ecco presentarsi i veterinari dell’Azienda sanitaria locale che procedevano ad un prelievo di campioni, ai sensi del regolamento (CE) 2073/2005, per la verifica dei parametri microbiologici fissati da questa normativa comunitaria, tra gli altri alimenti, anche per i “prodotti a base di carne”, quali appunto gli “involtini di suino”.
Le analisi del laboratorio dell’Istituto

zooprofilattico sperimentale, Sezione di Tolentino, nei giorni successivi avrebbero accertato la presenza di *Salmonella* in una delle cinque unità campionate: da qui la denuncia alla Procura della Repubblica di Macerata a carico di P.F., quale rappresentante legale dell’esercizio di macelleria ospitato all’interno del Supermercato “E.”, per il reato previsto dall’articolo 5, lettera c), e punito dall’articolo 6 della legge 283/1962. Con sentenza del 31 maggio 2019, P. F. veniva condannato dal Tribunale di Macerata, ma la impugnava proponendo ricorso per Cassazione, ricorso che la Corte ha accolto con sentenza del 2 luglio 2020: con questa decisione, il giudice di legittimità ha annullato quella prima sentenza ed ha disposto un nuovo giudizio dinanzi al Tribunale di Macerata.

I motivi dell’annullamento si riassumono:

- nella mancanza di motivazione, in quella prima sentenza, riguardo alla validità probatoria del referto di analisi in quanto il laboratorio di Tolentino dell’Istituto zooprofilattico sperimentale aveva impiegato un metodo di analisi diverso da quello ufficiale;
- nella mancata rilevanza, in detta motivazione, del valore discriminante della colpa professionale da riconoscere al cartello, apposto presso il banco vendita della macelleria, con avviso alla clientela della modalità (“previa

cottura”) per il corretto consumo di quella “preparazione a base di carne”;

- nel mancato approfondimento della circostanza relativa all’esistenza o meno di una delega di funzioni da parte del titolare della macelleria.

I “punti critici” della sentenza della Cassazione

Una prima e, a nostro giudizio, già di per sé decisiva questione è quella riguardante il valore probatorio del primo – ed unico (da quel che si può desumere dal testo della sentenza della Corte) – referto di analisi che avrebbe accertato la contaminazione da *Salmonella* (peraltro, per un solo esemplare) degli “involtini di carne suina” campionati.

Su tale referto va in verità osservato che:

- è stato verificato un parametro microbiologico – *Salmonella* – che in effetti la vigente normativa (regolamento (CE) 2073/2005) prevede solo per le “carcasse” di suino e non per le “preparazioni” quali sono, nel caso in esame, gli “involtini”;
- le analisi sono state eseguite poi con un metodo diverso da quello “ufficiale” ovvero sono state eseguite con la tecnica delle cosiddette “analisi biomolecolare del PCR Real Time”, una tecnica di analisi, questa, non prevista dalla normativa in materia in quanto, in particolare, non è essa in grado di verificare “se il batterio fosse vitale e quindi pericoloso”.

In realtà, trattandosi di analisi microbiologica ed avente ad oggetto un alimento di particolare



deperibilità, quale un “prodotto a base di carne”, il laboratorio pubblico di Tolentino avrebbe dovuto attivare la procedura cosiddetta di “ripetizione di analisi”, prevista dal decreto legislativo 123/1993 e dal decreto ministeriale del 16 dicembre 1993.

Normative queste che – come è noto – prevedono la “ripetizione d’ufficio” delle analisi che abbiano avuto esito sfavorevole: una “ripetizione” da eseguire previo tempestivo “avviso” alla parte interessata affinché possa partecipare, con facoltà di farsi assistere da un consulente tecnico, ad una seconda analisi presso lo stesso laboratorio che ha eseguito la prima con esito sfavorevole.

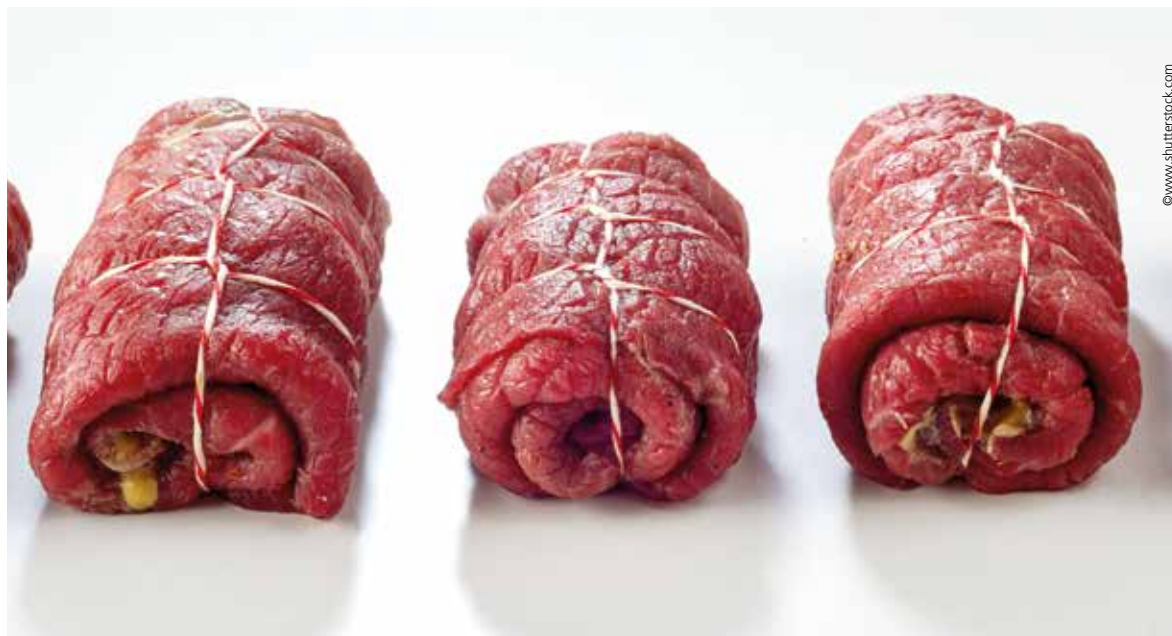
Orbene, nel caso in esame, non risulta che sia stata attivata questa procedura e quindi F.P. sarebbe stato rinviato a giudizio sulla base del solo referto di prima ed unica analisi: un’analisi pertanto eseguita – nella vicenda di Recanati – senza “garanzie difensive” per l’operatore del settore alimentare e per giunta impiegando un metodo di analisi non ufficiale.

E senza dimenticare che si procedeva per la ricerca di un parametro – *Salmonella* – non previsto dalla normativa UE per quella specifica matrice di carne (gli “involtoni” ovvero una “preparazione di carne” e non la “carcassa”) da analizzare.

La normativa UE non prevede la ricerca del parametro “*Salmonella*” per le preparazioni di carne

Altra circostanza decisiva – per la più corretta soluzione del caso in questione – è costituita poi dall’accertata presenza, presso il banco vendita di macelleria nel supermercato “E.” di Recanati, di un apposito cartello che avvisava la clientela che si trattava di carne da consumare “previa cottura”.

Un tale avviso era già presente nella specifica disciplina (articolo 6 del regolamento (CE) 2073/2005) sui “criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” e poi è stato replicato – sul piano generale dell’informazione del consumatore – dagli articoli 4 e 9 del regolamento (UE) 1169/2011, che ribadiscono il diritto del consumatore ad avere dall’operatore del settore alimentare le indicazioni per “l’uso sicuro” del prodotto alimentare che gli viene proposto. Il suddetto avviso (“consumare previa cottura”) in realtà fa giustizia della dissertazione, prospettata invece dal Tribunale di Macerata per motivare la sua sentenza di condanna, sulla moda invalsa – negli ultimi anni – di consumare le carni “crude”



© www.shutterstock.com

e non previa cottura come invece le “norme di comune esperienza” da secoli ci insegnano. Peraltro, trattasi di un’argomentazione, questa, che – sul piano della sussistenza o meno del reato in esame (lettera c) dell’articolo 5) – non ha, a parere nostro, alcuna rilevanza, tutt’al più potendo essere presa in considerazione sul versante del riconoscimento delle attenuanti generiche, in caso di condanna dell’operatore del settore alimentare, avendo egli comunque – con quel cartello – manifestato la sua scrupolosa diligenza per porre al riparo la salute della sua clientela nella malaugurata ipotesi in cui le abbia ceduto carne contaminata.

Non ha infatti rilevanza il requisito della “pericolosità” del prodotto ai fini della configurabilità del reato in esame ovvero quello previsto dalla lettera c) del primo comma dell’articolo 5 della legge 283/1962, in quanto la norma punisce di per sé la mera violazione delle prescrizioni che disciplinano i parametri microbiologici stabiliti nelle normative speciali al riguardo (quale

appunto il regolamento (CE) 2073/2005 nel nostro caso) ovvero punisce la violazione in sé di quei parametri e non richiede di accertare in concreto la “pericolosità” dell’alimento per la salute del consumatore.

Peraltro, in caso di superamento del parametro tale da rendere il prodotto addirittura “nocivo”, si configurerebbe allora il reato previsto dalla lettera d) dello stesso articolo 5.

Se invece quel superamento rende l’alimento – in concreto – semplicemente “pericoloso” (ovvero se il danno alla salute è solo “probabile”, ma non “certo”, come invece nel caso della “nocività” o della “dannosità”, che dir si voglia, della sostanza alimentare) allora l’operatore del settore alimentare sarà punibile – e ben più severamente – per il “delitto contro la salute pubblica” previsto dall’articolo 444 del codice penale (se ricorre il “dolo” nel suo comportamento) oppure, per la versione “colposa” dello stesso delitto, dagli articoli 452 e 444 del codice penale, se ricorre semplicemente la “colpa” professionale dell’operatore.





Normativa da riformare

Lo spazio tiranno di un semplice articolo sulla Rivista non ci consente purtroppo molte altre riflessioni sul punto, ma il nostro Lettore di sicuro ha già realizzato che lo scenario normativo, qui appena accennato, in realtà merita ormai una profonda e più equilibrata rivisitazione da parte del legislatore.

Tornando quindi al reato contestato – nel caso in esame – al titolare della macelleria nel supermercato di Recanati, ovvero alla violazione della lettera c) dell'articolo 5 suddetto, è chiaro che l'illecito penale si configurerebbe indipendentemente dall'accertamento della "pericolosità" o della "nocività" o meno dell'involantino contaminato da *Salmonella*, ma per il fatto in sé della violazione di un parametro microbiologico prescritto dalla normativa vigente (in tal senso, vedi, tra le altre, la sentenza n. 10508 del 17 marzo 2005 della Cassazione, Sezione

penale III).

Circostanza, questa, che sembrerebbe legittimare il ricorso – da parte del laboratorio pubblico di Tolentino – ad un metodo di analisi che si limitava ad accertare la presenza o meno di *Salmonella* senza dover verificare "*se il batterio fosse vitale e quindi pericoloso*", come evidenziato dal ricorso per Cassazione da parte dell'imputato.

In realtà, però, la violazione di legge contestata all'esercente di Recanati (ripetiamo: la violazione della lettera c) dell'articolo 5, comma primo) non necessita di quell'accertamento.

Tutto ciò doverosamente chiarito, va però ribadito che, nel caso in esame, non si salva la legittimità di quel referto in quanto esso si è formato:

- ricorrendo ad un metodo di analisi "non ufficiale";
- riferendolo ad una matrice alimentare (gli

“involtini” ovvero una “preparazione” di carne suina) che non rientra nella categoria “carcassa” considerata dal regolamento per il parametro “Salmonella”;

- senza le “garanzie difensive” di una seconda analisi ovvero, nel caso in esame, dell’analisi di “ripetizione”.

Senonché, onestà intellettuale ci impone anche, a questo punto, di esprimere ampie riserve sull’utilizzabilità processuale di questa – ipotetica – analisi di “ripetizione”, riserve che nascono proprio dalla riflessione sulle “garanzie difensive” per essa previste.

Infatti, l’articolo 4 del decreto legislativo 123/1993 così dispone:

«Articolo 4

Particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi

1. Per i controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili, indicati con decreto del Ministro della sanità, il responsabile del laboratorio provvede ai relativi accertamenti su un’aliquota del campione ed in caso di non conformità, provvede con tempestività a darne avviso all’interessato specificando il parametro difforme e la metodica di analisi e comunicando il luogo, il giorno e l’ora in cui le analisi vanno ripetute limitatamente ai parametri risultati non conformi; un’altra aliquota resta di riserva presso il laboratorio per un’eventuale perizia ordinata dall’autorità giudiziaria.

2. Si applicano le procedure di cui all’art. 223 del codice di procedura penale. [...]».

La suddetta disposizione, peraltro, va integrata dal comma 3 dell’articolo 2 del decreto ministeriale 16 dicembre 1993, che così stabilisce:

«3. Nel caso di non conformità dei prodotti alimentari di cui al comma 1 e di quelli di cui al comma 2 per i quali sia stata accertata la deteriorabilità, il laboratorio competente procede, ai sensi dell’articolo 223, comma 1, delle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale approvate con il decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271, e per

gli effetti di cui al comma 3 dello stesso articolo 223, comunicando all’interessato il giorno, l’ora ed il luogo dell’effettuazione dell’analisi, limitatamente ai parametri non conformi, in modo che il medesimo o persona di sua fiducia appositamente designata, possa presenziare all’analisi, eventualmente con l’assistenza di un consulente tecnico, secondo quanto previsto dall’articolo 4, comma 1, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123».

Dalla combinazione di tali disposizioni risultano, dunque, a dir poco “discutibili” le “garanzie difensive” per l’operatore del settore alimentare che sia “parte interessata” all’esito di un’analisi di “ripetizione” del tipo applicabile all’indagine microbiologica sugli “involtini di carne suina” oggetto della sentenza qui esaminata.

“Discutibili” in quanto, per esempio, non prevedono la facoltà – per l’operatore – di nominare un difensore di fiducia per la partecipazione alla sessione di analisi di “ripetizione”, contrariamente a quanto previsto per le analisi di “revisione” dal comma 2 dello stesso articolo 223 (oltre che dalle preesistenti normative speciali in materia: regio decreto legge 2033/1925 e legge 283/1962).

Orbene, aver previsto, nonostante tale grave carenza di “garanzia difensiva”, anche per il referto della “ripetizione di analisi” lo stesso valore probatorio (in sede di giudizio penale) riconosciuto al referto della “revisione di analisi” (invece, come visto, “garantito” anche dalla possibile partecipazione dell’avvocato di fiducia e non del solo consulente tecnico), costituisce – a nostro giudizio – clamoroso motivo per dubitare della “costituzionalità” di questa disciplina e, si badi bene, con riferimento a molteplici principi della nostra Costituzione (vedi gli articoli 3, 24 e 111).

E qui, però, lo spazio tiranno ci impone di fermare la nostra analisi critica sul sistema normativo che disciplina le indagini di laboratorio sulle matrici alimentari, sistema che in realtà merita una ricerca ben più ampia di quella consentita dal nostro commento su questa specifica vicenda giudiziaria degli “involtini di carne suina” contaminati (forse) da *Salmonella*.