

Cattivo stato di conservazione

Una formula abusata

Il rischio è che diventi un *passe-partout* per criminalizzare l'Osa

di Carlo e Corinna Correra

Avvocati ed Esperti di Legislazione degli alimenti

21

**Secondo la Cassazione,
il "cattivo stato
di conservazione" va inteso
come "cattive modalità
di conservazione".
Ma sulla sua equiparazione
alla "non rintracciabilità"
di una materia prima
alimentare le perplessità
sono notevoli**

Lunga vita alla legge 283/1962, che ha appena compiuto – il 30 aprile scorso – i suoi primi 55 anni!

Lunga vita, sì, ma "con qualche malattia", avrebbe precisato "Tommasino, detto Nennillo", uno dei personaggi di "Natale in casa Cipriello", celebre commedia di Eduardo De Filippo.

Tommasino si riferiva, in verità, ad uno zio da lui non troppo amato. Noi, invece, e purtroppo – con le "malattie" – ci riferiamo a qualche cattiva interpretazione di questa legge, ormai storica, del nostro diritto degli alimenti e, in particolare, a qualche distorta applicazione della lett. b) del suo art. 5 ovvero di quella norma che sanziona

penalmente il "cattivo stato di conservazione" di una sostanza alimentare.

Non è la prima volta che ci occupiamo di questa norma, ma non pensiamo di essere inutilmente ripetitivi perché solo pochi mesi orsono è stata divulgata un'ennesima sua "sorpresa" interpretativa grazie (?! ad una sentenza, la n. 31035 del 9 giugno 2016, della Corte di Cassazione, sentenza della quale, peraltro, questa Rivista ha già dato notizia nel numero 8 del 2016 (pagg. 85-86).

La Corte, in quella decisione, tra l'altro relativa ad un sequestro cautelare e, quindi, riferita ad un procedimento ancora in attesa di una prima sentenza nel merito, ha affermato (punto 6 della motivazione) l'inquietante principio secondo cui si deve "ritenere «pericoloso» (cioè potenzialmente foriero di rischi per la salute) il latte non tracciabile [...] impiegato nella preparazione dei prodotti caseari [...], con la conseguenza che può parlarsi di cattiva conservazione del latte medesimo".

Ed ha aggiunto (al punto 7) che "nell'ottica di un reato di pericolo volto alla tutela della salute umana, la violazione sistematica (consapevole o colposa) delle disposizioni in tema di tracciabilità della materia prima attiene direttamente all'insorgenza del rischio per il bene stesso e, di conseguenza, alla configurabilità del fumus del reato; e con l'ulteriore precisazione che la normati-

va comunitaria (n.d.r.: vedi l'art. 18 del regolamento (CE) 178/2002 in tema di "rintracciabilità" [...] non limita affatto la propria portata al prodotto finito, concernendo anche le materie prime [...]".

A questo punto, di siffatta motivazione ci sembra doveroso però chiarire quelli che – a nostro sommesso, ma convinto giudizio – risultano essere più di un equivoco interpretativo: dalla generale nozione di "reato di pericolo" e dalla determinazione del "campo di applicazione" della norma di cui alla lett. b) dell'art. 5 suddetto fino alla funzione e portata dell'obbligo di "rintracciabilità", stabilito dal legislatore comunitario e sanzionato da quello nazionale.

Il reato di pericolo

Nessun dubbio che quelli delineati nei reati contravvenzionali previsti dagli articoli 5 e 6 della legge 283/1962 siano "reati di pericolo" e più esattamente, come stabilito dalla stessa Cassazione (vedi per tutte la sentenza n. 5528 del 23 marzo 1998 della III Sezione penale), "reati di pericolo presunto" ovvero reati per il cui perfezionamento non occorre l'accadimento del "danno alla salute" del consumatore, ma basta semplicemente verificare la "probabilità" di quel danno.

In pratica, è sufficiente che la letteratura e la casistica medico-sanitaria abbiano già accertato che dalle condotte vietate (dai due articoli 5 e 6 suddetti) è possibile, anzi è molto possibile ovvero è "probabile" che ne scaturisca una malattia ovvero anche solo un "perturbamento dello stato di normale benessere psico-fisico del consumatore" (vedi la sentenza della Cassazione del 10 dicembre 1980, n. 1863). È dunque sufficiente ciò per far "presumere" la "pericolosità" della sostanza alimentare costituente l'oggetto materiale delle condotte vietate e sanzionate – penalmente – dalla legge 283/1962.

Contrariamente, dunque, alla necessità della "certezza del danno", certezza alla quale si ancora la nozione giuridica di "nocività" dell'alimento ovvero della sua "pericolosità concreta" richiesta – ad esempio – per la configurabilità del più grave delitto (distribuzione al consumo di alimenti pericolosi per la salute pubblica) di cui

all'art. 444 del codice penale (in tal senso, per tutte si veda la sentenza della Cassazione, Sezione penale I, del 17 ottobre 1987).

Il campo di applicazione

Proprio alla luce della natura di reato di "pericolo presunto" sopra sinteticamente ricostruita, possiamo e dobbiamo delineare il "campo di applicazione" della disposizione in esame (lett. b) dell'art. 5), la cui formulazione – ricordiamo – così recita:

«È vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari: [...] b) in cattivo stato di conservazione».

Risparmiamo al nostro Lettore le applicazioni erronee che per decenni sono state fatte di questa disposizione ed approdiamo direttamente alle sentenze della Cassazione che finalmente hanno più correttamente individuato il campo di applicazione di questa norma ovvero:

- la sentenza 29 ottobre 1985, n. 9946 (Sezione penale VI), che individua la condotta vietata come quella "costituita dalla mera detenzione di sostanze alimentari che per il luogo, per le condizioni ambientali, per il sistema di conservazione, per i recipienti contenitori eccetera sono conservati in modo inidoneo a scongiurare il pericolo di un'alterazione o un insudiciamento del prodotto";
- (più chiaramente ancora) la sentenza n. 693 del 23 gennaio 1986, che inequivocabilmente chiarisce che: "la disposizione dell'art. 5, lett. b), [...] non si riferisce – a differenza delle ipotesi previste dalle successive lett. c) e d) – alle sostanze alimentari già viziate o alterate, ma a quelle mal conservate e cioè mantenute in stato di non buona conservazione sotto il profilo igienico-sanitario, per cui vi è il pericolo della loro contaminazione ed alterazione. Pertanto, l'inosservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie intese a garantire la buona conservazione del prodotto è di per

sé sufficiente ad integrare la contravvenzione di cui agli artt. 5, lett. b), e 6 della legge citata, giacché, trattandosi di reato di pericolo presunto, non si esige, per la sua configurabilità, un previo accertamento sulla commestibilità dell'alimento, né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore".

È dunque del tutto evidente che lo "stato di conservazione", costituente il fulcro di questa ipotesi di reato (art. 5, lett. b)), riguarda non la condizione "intrinseca" dell'alimento, ma piuttosto la sua condizione "estrinseca" ovvero le modalità e/o l'ambiente di conservazione.

Lo "stato di conservazione" riguarda la condizione "estrinseca" dell'alimento ovvero le modalità e/o l'ambiente di conservazione

Il discorso andava a questo punto completato, però, con l'individuazione delle corrette modalità di conservazione e, nonostante la sede penale e, quindi, le esigenze di garanzie difensive proprie della contestazione di un reato, sempre con la stessa sentenza n. 693/1986 la Corte – per noi, in verità, sorprendentemente – ritenne di individuare la fonte delle prescrizioni igienico-sanitarie da rispettare non solo nelle disposizioni di leggi e/o regolamenti scritti, ma anche nelle "usuali regole di precauzione commerciale (che) valgono a garantire la buona conservazione del prodotto contro possibili cause intrinseche o estrinseche che possono determinarne l'alterazione o l'inquinamento ovvero agevolarne precocemente la degenerazione o il deterioramento".

In pratica – secondo questa sentenza della Suprema Corte – la violazione delle regole "di buona professionalità commerciale", tratte dalla comune esperienza nello specifico settore alimentare, costituiva infrazione ai sensi della lett. b) dell'art. 5 della legge 283/1962.

Una tale impostazione, però, fu superata – ed in senso "garantistico", a nostro giudizio – da una successiva e più autorevole decisione della stessa

Corte di Cassazione, in quanto adottata a Sezioni Unite.

Ci riferiamo alla sentenza del 27 settembre 1995 (ricorrente Timpanaro), sentenza in cui si ribadisce che – per la configurabilità del reato in questione – non occorre un degrado dell'alimento già in atto, ma è sufficiente che le sostanze alimentari si presentino preparate e/o messe in vendita "senza l'osservanza di quelle prescrizioni – di leggi, di regolamenti, di atti amministrativi generali – che sono dettate a garanzia della loro buona conservazione sotto il profilo igienico-sanitario e che mirano a prevenire i pericoli della loro precoce degradazione o contaminazione o alterazione".

In tal modo, ovvero ricorrendo a regole di condotta desumibili solo da fonti giuridiche scritte, la Corte ha assicurato il rispetto del "principio di tipicità" dell'illecito penale, principio che invece non riteniamo garantito quando ci si rifa a "prassi commerciali" o, peggio ancora, alle personali valutazioni degli organi di controllo.

Tale scenario, però, è stato di nuovo giuridicamente sconvolto dalla stessa Corte di Cassazione, Sezioni Penali Unite, che con la sentenza n. 443 del 19 dicembre 2001 ha invece ritenuto che "l'espressione "cattivo stato di conservazione" – nel caso della lett. b) dell'art. 5 – fornisce una nozione aperta di facile comprensione, che rimanda anche a concetti generalmente condivisi dalla collettività, la quale, a parametro del proprio giudizio, prima ancora che atti normativi, pone regole di comune esperienza, usi e prassi, espressione della cultura tradizionale".

Onestamente, a questo punto, non sappiamo quanto sia preferibile richiamarsi – in questa delicata materia di rilevanza penale – per individuare la condotta da sanzionare penalmente a fonti giuridiche non scritte, ma a "regole di comune esperienza [...] espressione della cultura tradizionale" (!).

La "rintracciabilità" dell'alimento

Tutto ciò premesso sulla corretta ed anche più rigorosa interpretazione ed applicazione della norma penale di cui all'art. 5, lett. b), della legge 283/1962, passiamo finalmente al tema affrontato dalla Cassazione nella sentenza n.

31035/2016, da cui prende le mosse questo nostro articolo ovvero passiamo alla verifica della sua riconducibilità o meno all'istituto (di matrice comunitaria) della "rintracciabilità" dell'alimento.

Come è noto, infatti, questo principio venne introdotto dal regolamento (CE) 178/2002, regolamento generale in materia di legislazione degli alimenti e collocato in sede di art. 18, intitolato, appunto, alla "rintracciabilità".

In particolare, va sottolineato che tale norma (art. 18) fa parte della sezione 4 del regolamento, sezione intitolata "Requisiti generali della legislazione alimentare" ovvero una sezione nella quale vengono dettate le regole fondamentali a cui va ispirata tutta la legislazione alimentare sia da parte del legislatore comunitario che da parte del legislatore italiano.

In tale sezione, però, sono altri due articoli – ovvero il 14 ed il 15 – quelli che fissano le regole per la "sicurezza" degli alimenti (art. 14) e per la "sicurezza" dei mangimi (art. 15).

L'art. 18, invece, non fa alcun riferimento alla "sicurezza", ma stabilisce semplicemente l'obbligo per l'operatore del settore alimentare (Osa) di porre se stesso e le autorità di controllo in grado di "rintracciare" un alimento o un mangime per tutto il ciclo della sua vita ovvero dall'origine o provenienza della sua materia prima e/o ingredienti sino alla distribuzione al consumo del prodotto finale ottenuto con la lavorazione, appunto, di quegli ingredienti.

Un tale obbligo è palesemente funzionale alla necessità di garantire, in caso di anomalie della sostanza alimentare attinenti – anche, ma non solo – al profilo della sicurezza igienico-sanitaria, la più rapida individuazione degli alimenti (o mangimi) che realmente ne siano stati coinvolti, in modo da bloccarne la produzione e/o la distribuzione al consumo, oppure, se già immessi in commercio, in modo da agevolare il ritiro/richiamo del solo lotto di produzione che ne sia stato effettivamente coinvolto.

Ove ciò non fosse possibile, ovvero, qualora l'obbligo di rintracciabi-

lità non fosse stato adeguatamente ottemperato dall'operatore del settore alimentare, la conseguenza sarebbe che tutte le produzioni di quell'Osa, in cui la materia prima/ingrediente anomala potrebbe essere stata – anche solo virtualmente – impiegata, tutte verrebbero colpite dalle misure di ritiro/richiamo.

Dunque, ci sentiamo di concludere, di per sé l'"obbligo di rintracciabilità" non corrisponde ad una modalità di "buona conservazione" di una sostanza alimentare, ma è piuttosto una regola funzionale per eventuali provvedimenti successivi da adottare in caso di riscontro di anomalie, anche, ma non solo, igienico-sanitarie dell'alimento e/o dei suoi ingredienti.

L'obbligo di rintracciabilità non corrisponde ad una modalità di "buona conservazione" di una sostanza alimentare

A questo punto il nostro Lettore – riteniamo – può valutare da solo se e quanto si possa configurare il reato di cui alla lett. b) dell'art. 5



©shutterstock.com

La norma che sanziona penalmente il "cattivo stato di conservazione" di una sostanza alimentare (la lett. b), art. 5, della legge 283/1962) non deve diventare una sorta di *passe-partout* per criminalizzare le aziende alimentari.

della legge 283/1962 nel caso in cui, in tutto o in parte, sia stata adoperata una materia prima – il “latte per caseificazione” nella specifica vicenda esaminata dalla Cassazione – “non rintracciabile” e questo soprattutto quando poi nessuna allerta sia stata successivamente emessa per quel latte ovvero per i prodotti fabbricati anche solo in parte con uso di quel latte “non rintracciabile”.

In altre parole: la questione da porre è se la presunzione di “pericolo presunto” alla quale è pervenuta la Corte di Cassazione, anche a Sezioni Penali Unite, in relazione alla fattispecie penale di cui all’art. 5, lett. b) in questione, possa essere estesa al di là di ogni ragionevole interpretazione della formula “cattivo stato di conservazione”. Non sappiamo, infatti, quanto possa giovare, anche e soprattutto in un campo tanto delicato quanto quello delle produzioni alimentari, il fare ricorso ad interpretazio-

ni ed applicazioni normative forzate od esasperate e per giunta riferendosi a manchevolezze dell’Osa che comunque restano già sanzionate in campo amministrativo.

Manchevolezze che oltre tutto, ove fossero effettivamente collegabili alla messa in pericolo della salute del consumatore, comunque troverebbero altri strumenti efficaci di punizione: vedi, ad esempio, il delitto di “distribuzione al consumo di alimenti pericolosi per la salute pubblica” nella duplice versione dolosa e colposa, ai sensi degli artt. 444 e 452 del codice penale.

E questo senza dover procedere ad interpretazioni forzate, o quantomeno sicuramente discutibili, di una norma (la lett. b) dell’art. 5) il cui campo di applicazione, invece, è già stato ampiamente perimetrato dalla stessa Corte di Cassazione e che non può diventare una sorta di *passe-partout* per criminalizzare le aziende alimentari.

25



**QUALITÀ
D'AUTORE**




Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ