

Cattivo stato di conservazione Basta una foto?

Legittimità e limiti della prova fotografica e di quella analitica

di Carlo Correra

Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

Secondo una recente sentenza della Cassazione, l'accertamento del "cattivo stato di conservazione" di una sostanza alimentare si può realizzare anche attraverso foto e testimonianze del personale ispettivo e non necessariamente con analisi di laboratorio. Un'affermazione in contrasto con altre sentenze della stessa Corte

Con sentenza del 12 marzo 2018, il giudice monocratico del Tribunale di Benevento condannava il rivenditore di una confezione di "3 chilogrammi di funghi congelati/surgelati in cattivo stato di conservazione, in quanto si presentavano scuri e molli al tatto in un unico blocco congelato".

La condanna del Tribunale sannita è stata poi confermata dalla Corte di Cassazione, Sezione penale III, con sentenza del 6 dicembre 2019 (la n. 2690/2020). Una sentenza che merita un approfondimento per un delicato e discutibile principio – nella stessa affermato – in tema di surrogabilità della prova analitica con quella fotografica in materia di accertamento del "cattivo stato di conservazione" del prodotto alimentare.

In particolare, il giudice monocratico nella sua motivazione – evidenzia la Cassazione – "ha dato atto del contenuto dei rilievi fotografici e dei verbali di ispezione e sequestro rilevando come i funghi si presentassero in un unico blocco congelato e quelli in superficie anneriti e molli al tatto [...]. Si tratta di un accertamento in fatto effettuato in maniera del tutto coerente e logica [...]".

E conclude – la Suprema Corte – ribadendo il principio secondo cui "ai fini della configurabilità del reato di cui all'articolo 5, lettera b), della legge 283/1962, il cattivo stato di conservazione degli alimenti, che può essere accertato dal giudice di merito senza necessità di specifiche analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi risultanti dalla documentazione relativa alla verifica (verbale ispettivo, documentazione fotografica eccetera) e dalle dichiarazioni dei verbalizzanti, è ravvisabile nel caso di evidente inosservanza di cautele igieniche e tecniche necessarie ad assicurare che le sostanze

alimentari si mantengano in condizioni adeguate per la successiva somministrazione".

In conclusione, secondo i giudici della Suprema Corte, l'accertamento del "cattivo stato di conservazione" di una sostanza alimentare si può realizzare anche per via di "documentazione fotografica" e "testimonianze" del personale ispettivo e non necessariamente per via di "analisi di laboratorio". Affermazione di principio, quest'ultima, che però – con tutto il rispetto dovuto al giudice di legittimità – non possiamo acriticamente accettare.

Cattivo stato di conservazione: chi era costui?

In realtà, il punto focale della problematica probatoria qui in esame è, a nostro giudizio, la corretta interpretazione della formula "cattivo stato di conservazione" adottata dalla lettera b) dell'articolo 5 della legge 283/1962, ancora oggi legge quadro in tema di salubrità degli alimenti.

Una formula – quella del "cattivo stato di conservazione" – che, nei primi anni di applicazione della normativa del 1962, venne interpretata dai giudici con riferimento alla condizione "intrinseca" della sostanza alimentare ovvero nel senso di un alimento in uno stato (anche solo minimo) di "alterazione" o di degrado. Un'interpretazione che però non teneva conto della decisiva circostanza secondo cui, in sede di lettera d) dello stesso articolo 5, era espressamente prevista e sanzionata la messa in vendita e/o distribuzione al consumo di alimenti in stato "intrinseco" di cattiva conservazione, tra cui anche quelli in stato di "alterazione".

In pratica, interpretando anche la disposizione di cui alla lettera b) come riferita allo stato "intrinseco" di conservazione della sostanza alimentare, si finiva per attribuire al legislatore del 1962 l'errore di una doppia formulazione – quella della lettera b) e quella della lettera d) – dello stesso divieto e per giunta all'interno dello stesso articolo di legge. Una criticità normativa, questa, che però la stessa Corte di Cassazione ha iniziato a superare già negli anni Ottanta, aderendo ad una soluzione



©www.shutterstock.com

interpretativa che restituiva alla norma della lettera b) un proprio spazio autonomo di operatività in quanto la riferiva ad un alimento "[...] *mal conservato e cioè mantenuto in stato di non buona conservazione sotto il profilo igienico-sanitario, per cui vi è il pericolo della loro contaminazione ed alterazione*" e concludendo che "[...] *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 articoli 5, lettera b), e 6 della legge e [...] non esige per la sua configurabilità un previo accertamento sulla commestibilità dell'alimento [...]*" (così la sentenza n. 693 della Sezione penale IV del 23 gennaio 1986).

La lettera b) dell'articolo 5 della legge 283/1962 sanziona il cattivo stato di conservazione, reato che si riferisce alle condizioni "estrinseche" di un alimento

Dunque, a questo punto, per la Corte individuare il "cattivo stato conservazione" non comporta una verifica sulla condizione "intrinseca" dell'alimento, in quanto lo si ravvisa già nel fatto in sé del mancato rispetto delle "prescrizioni igienico-sanitarie" previste per la sua corretta ovvero per la sua "buona conservazione".

Trattandosi di una condizione "estrinseca" e/o ambientale dell'alimento, questa può/deve essere

accertata e provata attraverso le forme classiche di documentazione probatoria, ovvero quelle forme che vanno dalla documentazione fotografica o dalle riprese visive con gli strumenti della tradizionale e/o della più recente tecnologia sino alla classica testimonianza umana.

Particolarmente attendibile, quest'ultima, quando proveniente da pubblici ufficiali ovvero da organi di polizia giudiziaria, quali sono appunto i cosiddetti "verbalizzanti" ovvero gli autori di un verbale ispettivo e/o magari – come nel caso in esame – anche di un verbale di sequestro che abbia avuto ad oggetto proprio l'alimento della cui cattiva modalità ambientale ovvero del cui "cattivo stato di conservazione" si giudica.

È dunque del tutto evidente e ragionevole che, per fornire al giudice la prova della sussistenza del reato di cui alla lettera b) dell'articolo 5 suddetto ("alimento in cattivo stato di conservazione"), le analisi di laboratorio sull'alimento medesimo non solo non sono necessarie, ma sono decisamente fuor di luogo essendo altri – tra cui appunto le fotografie – gli strumenti probatori cui fare ricorso. E se proprio si vorrà procedere anche ad analisi di laboratorio sull'alimento, scorrettamente conservato, lo si farà dunque solo per accertare altre circostanze (quali, ad esempio, la carica microbica oppure uno stato di alterazione chimico o ancora

la perdita di valori organolettici) ovvero per accertare circostanze "intrinseche" che potranno evidenziare la violazione anche di altre disposizioni penali dello stesso articolo 5, diverse da quella di cui alla lettera b), oppure di altre norme di natura penale quali, *in primis*, quelle del codice penale. Orbene, questa interpretazione della norma in esame è stata – a partire dagli anni Ottanta – sempre più costantemente ribadita dalla stessa Corte di Cassazione fino a pervenire alla più autorevole riaffermazione da parte della Corte medesima, ma a Sezioni Unite, nel 1995 con la sentenza "Timpanaro" del 27 settembre 1995, in cui viene testualmente sancito che: *"il cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari riguarda quelle situazioni in cui le sostanze stesse, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane, si presentano mal conservate e cioè preparate o confezionate o messe in vendita senza l'osservanza di quelle prescrizioni – di leggi, regolamenti, 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"*.

Questa, dunque, l'interpretazione ormai consolidatasi per la norma in esame, interpretazione cui va solo aggiunto il rilievo che la stessa Corte di



©www.shutterstock.com



Cassazione ha inteso dare riguardo alla “fonte” delle “prescrizioni igienico-sanitarie” volte ad individuare le “corrette” modalità di conservazione dell’alimento.

“Fonte” che la sentenza del 1995 sopra riportata riconduce a “prescrizioni scritte” (sia in atti di natura normativa sia in atti amministrativi) e che invece successivamente la stessa Corte, ed ancora a Sezioni Unite (vedi la sentenza “Butti” n. 443 del 9 gennaio 2002 – udienza del 19 dicembre 2001) individua (quella “fonte”) anche in “*principi o regole di comune esperienza, usi e prassi, espressione della cultura tradizionale*”. Soluzione, questa, su cui però esprimiamo non poche perplessità in quanto – riteniamo – non si può porre alla base di una norma penale, ovvero di un’ipotesi di reato, una regola di comportamento desumibile dalla “cultura tradizionale” ovvero da regole di igiene estratte dall’inevitabile vaghezza di categorie concettuali quali “*comune esperienza, usi e prassi*” e questo in un ordinamento giuridico, quale quello italiano, che non annovera la “consuetudine” tra le fonti del diritto.

L’equivoco di fondo

In realtà, l’equivoco di fondo nel caso di specie è stato quello di ricondurre la fattispecie concreta

(messa in vendita di 3 kg di funghi “*congelati/surgelati, in cattivo stato di conservazione, in quanto si presentavano scuri e molli al tatto in un unico blocco congelato*”, così testualmente il capo di imputazione) all’ipotesi di reato di cui alla lettera b) dell’articolo 5 della legge 283/1962 ovvero alla classificazione giuridica di alimento “in cattivo stato di conservazione”, individuandolo (il “cattivo” stato) nei dettagli di funghi “*scuri e molli al tatto*”, elementi estrinseci che però potevano tutt’al più essere meri “indizi” di un (incipiente) stato (“intrinseco”) di “alterazione” e che non riguardavano, però, le “modalità di conservazione” ovvero le circostanze “ambientali” di conservazione.

Ricondotta la contestazione non più alle “modalità” di conservazione, ma allo stato “intrinseco” della sostanza alimentare, il riferimento normativo più corretto sarebbe stato quello della lettera d) dell’articolo 5 della legge 283/1962

Ricondotta così la contestazione non più alle “modalità” ovvero alle condizioni “ambientali” di conservazione, ma allo stato “intrinseco” della sostanza alimentare, il riferimento normativo più corretto sarebbe stato quello della lettera d) dell’articolo 5 in questione ovvero il riferimento ad una norma che si richiama espressamente alla nozione di “alterazione”; il che, però, avrebbe richiesto un’indagine analitica e/o ispettiva ovvero, e più correttamente ancora, avrebbe imposto un’indagine peritale ai sensi delle vigenti norme del processo penale.

E questo a maggior ragione dal momento che si era proceduto – da parte dei verbalizzanti – anche al sequestro penale del prodotto alimentare, quale corpo di reato, e quindi si era già inequivocabilmente al cospetto di una fattispecie di rilevanza penale.

A tale riguardo, del resto illuminante ancora una volta è stata la Corte di Cassazione che, con sentenza n. 15372 del 10 febbraio 2010, ha espressamente ribadito il principio secondo cui è doveroso procedere con gli strumenti di indagine e quindi con le “garanzie difensive”, previsti dal codice di procedura penale quando la sostanza da analizzare

sia stata prelevata nel corso delle indagini preliminari ovvero, ed a maggior ragione, qualora, come nel caso di specie, la sostanza da analizzare (“i funghi congelati”) veniva sottoposta a sequestro giudiziario quale corpo di reato.

Nella vicenda in esame, dunque, si sarebbe dovuto procedere, a nostro giudizio, ad una “perizia” da parte del giudice per le indagini preliminari (su richiesta del pubblico ministero o dell’operatore del settore alimentare interessato) oppure ad un “accertamento tecnico urgente” da parte del pubblico ministero con le forme e le garanzie difensive di cui all’articolo 360 del codice di procedura penale e non certo per via di documentazione fotografica. Un’indagine giudiziaria, dunque, quella qui esaminata, “viziata” in partenza, ma che un pubblico ministero “specializzato” verosimilmente avrebbe messo sui binari (processuali) giusti.

Quel pubblico ministero “specializzato” che diverrà ancor più ed assolutamente indispensabile, a parer nostro, soprattutto con l’avvento del “codice dei reati agroalimentari”, un codice già da troppi anni (dal 2017) preparato dalla “Commissione Caselli” e perennemente parcheggiato nelle Commissioni Giustizia del nostro Parlamento.



Per approfondire il tema del cattivo stato di conservazione, riportiamo, di seguito, alcuni articoli e sentenze commentate, attinenti a questa tematica, già pubblicati sulla rivista e presenti anche sul sito www.alimentibevande.it. Gli articoli e i commenti alle sentenze sono visionabili, per gli Abbonati On line o con Formula Plus, ai link indicati.

• **Cattivo stato di conservazione. Una formula abusata** - Carlo e Corinna Correrà

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.

Scarica l'articolo su www.alimentibevande.it/approfondimenti.aspx?id=76112

• **Cattivo stato di conservazione. Una nozione abusata** - Carlo e Corinna Correrà

La nozione di "cattivo stato di conservazione" dei prodotti alimentari viene ora intesa come "cattive modalità di conservazione". Ma individuare le regole che stabiliscono quali siano quelle "buone" è difficile.

Scarica l'articolo su www.alimentibevande.it/approfondimenti.aspx?id=76072

• **Alimento congelato con metodi e tecniche non autorizzate: è cattivo stato di conservazione**

Cassazione penale, sentenza n. 9404 del 10 marzo 2020 (udienza del 22 novembre 2019 – riferimenti normativi: articolo 5, lettera b), della legge 283/1962)

Deve considerarsi in cattivo stato di conservazione, ai sensi dell'articolo 5, lettera b), della legge 283/1962, il prodotto alimentare sottoposto a congelazione con metodi e tecniche non autorizzate.

Leggi il commento alla sentenza su www.alimentibevande.it/giurisprudenza.aspx?id=77120

• **Cattivo stato di conservazione, per accertarlo non servono necessariamente le analisi di laboratorio**

Cassazione penale, sentenza n. 47284 del 21 novembre 2019 (udienza del 2 ottobre 2019 – riferimenti normativi: articolo 5, lettera b), della legge 283/1962)

Per l'accertamento del cattivo stato di conservazione di un alimento non occorre l'esecuzione di analisi di laboratorio, in quanto la prova del reato può essere fornita dalla testimonianza del personale di polizia giudiziaria intervenuto o anche dal verbale dell'atto irripetibile di polizia giudiziaria che ne dia conto.

Leggi il commento alla sentenza su www.alimentibevande.it/giurisprudenza.aspx?id=77119