

Analisi Ma che metodi sono questi?

Quando la Cassazione si abbandona a metodi di analisi non ufficiali

di Carlo e Corinna Correra

Avvocati ed Esperti di Legislazione degli alimenti

***Ufficiali o non ufficiali,
i metodi di analisi
sui campioni alimentari
ed i metodi di indagine
giudiziaria non possono
e non devono mai
degenerare in "metodi
sbrigativi".***

***Considerazioni
sulla sentenza n. 917/2017
della Suprema Corte***

I rischio che corrono gli autori – nell'articolo che qui va ad iniziare – è ben evidente anche e prima di tutto proprio a loro ed è il rischio della ripetitività. Infatti, delle problematiche giuridiche legate alle analisi ufficiali sugli alimenti i sottoscritti negli ultimi tempi hanno già più volte trattato.

Ripetutamente: appunto!

La colpa però non è loro: credeteci. "Non siamo noi ad essere razzisti, sono loro che sono... napoletani!", esclamava il tifoso di una squadra di calcio del nord in una spassosa gag con cui il comico napoletano Giobbe Covatta riusciva a sdrammatizzare, una ventina e più di anni fa, lo

spinoso tema del razzismo. Allora soltanto calcistico...

E noi potremmo, a nostra volta, celiare che non sono questi autori ad essere ripetitivi, ma è la Cassazione che, temiamo, sta prendendo una brutta strada in materia di analisi ufficiali eseguite (ohibò!) con metodi "non ufficiali"!

È successo, infatti, ancora una volta, con la recente sentenza n. 917 del 9 marzo/9 maggio 2017, ma si era già verificato con le sentenze n. 35506 e n. 46496, entrambe del 2015 e tutte della Sezione penale III, tanto per citare le più recenti.

Le contraddizioni della Cassazione

Quest'ultima del 2017 si è occupata di una vicenda in verità un po' singolare e decisa in primo grado in modo più singolare ancora dal Tribunale. Si incentrava, infatti, sulla supposta presenza di E 551, additivo con funzione di antiagglomerante non consentito nella "mozzarella" per pizzeria quale quella analizzata nel caso di specie, presenza riscontrata dai laboratori dell'Ispettorato Repressione Frodi, però, utilizzando un metodo di analisi "non ufficiale", bensì un metodo interno ovvero improvvisato per l'occasione dal laboratorio pubblico, come lealmente testimo-

niava dinanzi al Tribunale proprio il responsabile delle analisi di revisione. Costui, inoltre, chiariva che il suddetto additivo è autorizzato all'impiego nei formaggi stagionati e che la sua presenza nel formaggio tipo "mozzarella", benché non consentita, non comporta rischi per la salute del consumatore.

La singolarità della vicenda, però, era evidenziata anche dalla – supposta – "confessione" del reato resa, secondo il Tribunale, dall'azienda casearia produttrice in sede di etichettatura del formaggio in questione in quanto, nell'elenco degli ingredienti, aveva riportato (masochisticamente?) la presenza dell'additivo proibito E 551. Sul punto, in verità, una ragionevole spiegazione era stata offerta dalla testimonianza del responsabile della Qualità dell'azienda casearia. Costui, infatti, aveva testimoniato l'effettiva assenza dell'additivo E 551 stante la sua inutilità tecnologica nel prodotto in questione per il quale il produttore faceva ricorso come antiagglomerante alla "fecola di patata", antiagglomerante "naturale". Pertanto, quella "confessione" in etichetta era in realtà – secondo il teste – un mero refuso della tipografia, errore questo scaturito dal fatto che lo stesso tipografo preparava le etichette anche per altri formaggi della stessa azienda, formaggi per i quali l'additivo E 551 veniva realmente impiegato in quanto consentito dalla normativa.

Una siffatta spiegazione e ricostruzione "innocentistica" dei fatti, però, non persuadeva il Tribunale, che condannava l'operatore del settore alimentare (Osa) per il reato di cui agli artt. 5, lett. g), e 6 della legge 283/1962 ovvero per aver impiegato in una produzione alimentare un additivo per la stessa non autorizzato.

Sorprendentemente, però, lo assolveva dall'ulteriore imputazione del delitto di cui all'art. 516 del codice penale ovvero dal reato di produzione e distribuzione al consumo di un alimento "non genuino" in quanto tale il pubblico ministero – nel decreto di citazione – aveva qualificato quella mozzarella perché illecitamente additivata.

Assoluzione, questa, singolare nella sua motivazione sia per la formula – "*il fatto non sussiste*" – adottata dal Tribunale sia per la spiegazione "*trattasi di additivo non pericoloso per la salute del consumatore*".

Cosa c'entra, infatti, il tema della "pericolosità"

con quello della "genuinità" tutelata dall'art. 516 del codice tra i reati contro, non la salute, ma la buona fede del consumatore?

Ed inoltre: il "fatto" (ovvero: l'uso di un additivo non consentito) è possibile che contemporaneamente "sussiste" e "non sussiste"?

Su questo punto ovvero su questa contraddizione della sentenza del Tribunale la Cassazione, però, svicola, scivola via meglio di un [...] capitone sul tavolo della cucina a Natale.

Questo – scrive infatti la Suprema Corte – è un "*motivo di ricorso prettamente fattuale, con cui si chiede una rivalutazione del materiale probatorio (testimoni), preclusa in questa sede [...]*".

Oddio, ma se proprio qualche rigo prima e nella stessa pagina (pag. 3) di motivazione la Corte si è richiamata ad un elemento "fattuale" ovvero alla circostanza della presenza in etichetta dell'indicazione dell'additivo E 551 e con questo richiamo fattuale ha creduto così di poter superare l'obbiezione relativa alla "non ufficialità" del metodo di analisi utilizzato dal laboratorio di revisione!

Appare illogico richiamarsi all'assenza di pericolosità di un additivo per motivare la "non sussistenza" di un delitto il cui presupposto non è costituito dalla pericolosità dell'alimento, ma dalla sua "non genuinità"

E poi, è pacifico che se si eccepisce la contraddittorietà della motivazione di una sentenza impugnata quella contraddittorietà o incongruenza od illogicità è proprio dal raffronto con le testimonianze che salta fuori!

Appare, inoltre, palesemente illogico richiamarsi – come ha fatto il Tribunale – all'assenza di pericolosità dell'additivo per motivare la "non sussistenza" di un delitto, quale quello dell'art. 516 del codice penale, il cui presupposto non è costituito dalla pericolosità dell'alimento, ma dalla sua "non genuinità" che, come è noto, si confi-

gura anche indipendentemente dalla pericolosità della sostanza alimentare.

D'altra parte, se la presenza dell'additivo E 551 nella mozzarella in questione avesse comportato pericolo per la salute del consumatore, il pubblico ministero avrebbe contestato (anche) il delitto di cui all'art. 444 del codice penale e certo non si sarebbe limitato ad ipotizzare il solo delitto dell'art. 516 dello stesso codice ovvero un reato contro la "buona fede commerciale".

In conclusione, anche per la Suprema Corte, come per il Tribunale, l'additivo "proibito" E 551 c'è stato per il reato contravvenzionale, ma al contempo non c'è stato per il delitto di distribuzione in commercio di un alimento "non genuino"! E, soprattutto, anche i metodi di analisi "non ufficiali", ma elaborati ovvero improvvisati per l'occasione da un laboratorio (lui sì) "ufficiale", per la Corte vanno comunque bene!

Le norme per i metodi di analisi "ufficiali" e non

Siamo sicuri, però, che quest'ultima conclusione della Corte sia davvero compatibile con la normativa vigente in materia di "analisi ufficiali" sugli alimenti?

La materia, invero, prima ancora che da quello nazionale, è disciplinata dal legislatore comunitario che:

- dapprima con la direttiva 93/99/CEE (sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari), recepita dal legislatore italiano con il decreto legislativo 156/1997, ebbe a prevedere (art. 3) l'obbligo – per i laboratori del controllo ufficiale – di un preventivo "accreditamento" ai sensi della norma europea EN 45001 e del decreto legislativo 120/1992;
- quindi, con il vigente regolamento (CE) 882/2004, che:

SICUREZZA ALIMENTARE Il ruolo legale del consulente tecnico dell'azienda alimentare



*Edizione settembre 2012
Formato 150x210 mm - 94 pagine*

Prezzo di copertina: € 13,00

Prezzo Club*: € 11,00

+ spese di spedizione

**SCONTO
15%**

per gli abbonati

* Club degli abbonati ai periodici di PVI

PER ORDINI E INFORMAZIONI: www.pointvet.it - diffusionelibri@pointvet.it - tel. 02 - 60.85.23.32

PVI POINT VETERINAIRE ITALIE Via Medardo Rosso 11 - 20159 Milano

Ogni volta che un laboratorio ufficiale non si avvale di un metodo di analisi “ufficiale” il suo referto dovrebbe essere accompagnato dalla documentazione scientifica a supporto della validità del metodo “non ufficiale” nell’occasione adoperato

- in sede di art. 12, stabilisce il principio secondo cui i “laboratori ufficiali” (ovvero del controllo ufficiale) possono essere “designati” per le analisi «dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali [...] soltanto se operano, sono valutati e accreditati conformemente alle norme europee EN ISO/TEC 17025, EN 45002 ed EN 45003» e l’accreditamento può riguardare anche soltanto «singole prove o gruppi di prove» ed ancora la designazione può essere annullata se quelle condizioni ovvero quei requisiti sono nel frattempo venuti meno;
- sennonché, ancora prima l’art. 11, nel disciplinare i “metodi di campionamento e di analisi”, stabilisce che questi devono essere «conformi alle pertinenti norme comunitarie» oppure, in loro mancanza, devono essere «conformi a norme o protocolli riconosciuti internazionalmente» o, in assenza anche di questi ultimi, quanto meno devono essere metodi «sviluppati conformemente a protocolli scientifici». In parole più semplici: solo in assenza di metodi ufficiali si potrà – da parte del laboratorio ufficiale – fare ricorso ad altri metodi purché siano sorretti da “protocolli di riconoscimento internazionali” o da documentati “protocolli scientifici”. Ogni volta, dunque, che un laboratorio ufficiale non si avvale di un metodo di analisi “ufficiale” il suo referto dovrebbe dar conto di tale circostanza e soprattutto dovrebbe essere accompagnato dalla documentazione scientifica a supporto della validità del metodo “non ufficiale” nell’occasione adoperato.

Questo, però, non risulta che si sia verificato nei casi in cui la Cassazione ha deciso sulla base di analisi eseguite con un metodo “non ufficiale” e, nel caso specifico dell’ultima sentenza considerata, è bastata alla Corte la circostanza “fattuale” della “confessione” in etichetta da parte del produttore sull’uso dell’additivo E 551.

Conclusioni

Lo scenario che negli ultimi tempi si sta delineando sullo schermo delle indagini analitiche sugli alimenti, tra le inquietanti proposte di riforma delle normative sui reati alimentari e relative indagini partorite dalla cosiddetta “Commissione Caselli”, da una parte, e, dall’altra, le prime, ma ormai ripetute, prove ed anticipazioni sul campo ad opera di sorprendenti ed inquietanti sentenze in materia della Cassazione (quale quella or ora appena illustrata), è uno scenario – lo affermiamo con chiarezza – estremamente preoccupante per chi, come questi autori, confida in un uso sereno e serio dello strumento giudiziario nella difesa dei valori sociali e costituzionali, quali appunto il valore della salute dei cittadini, ma anche quello dell’economia nazionale rappresentata dalla parte sana delle aziende agroalimentari.

Questa difesa, serena e seria assieme, non crediamo però che possa passare attraverso “disinvolti” strumenti probatori, quale appunto quello del ricorso ad analisi di laboratorio fondate su metodi di analisi “non ufficiali”, ma creati ovvero improvvisati volta per volta da singole strutture del controllo ufficiale, per quanto sicuramente qualificate ed in buona fede siano le persone che le rappresentano.

Chiedersi allora – riferendoci a questi metodi di analisi “occasionali” – “*Ma che metodi sono questi?*”, lo riconosciamo, è un quesito dal sapore certamente retorico: molto meno retorico, però, e ben più realistico è denunciare per tempo che, “ufficiali” o “non ufficiali”, i metodi di analisi sui campioni alimentari in particolare ed i metodi di indagine giudiziaria in generale non possono e non debbono mai degenerare in “metodi sbrigativi”.