Patatine con termine minimo di conservazione scaduto: la Corte di cassazione risolve con l'applicazione dell'art. 516 c.p.

Cass. Sez. III Pen. 20 settembre 2016, n. 38841 - Andreazza, pres.; Scarcella est.; Mazzotta, P.M. (conf.) - C.L. (Dichiara inammissibile Corte d'app. Lecce 14 ottobre 2015)

La perdita di genuinità dell'alimento non dipende, necessariamente, dal superamento del termine minimo di conservazione pur essendo possibile dimostrare che tale superamento abbia comportato un peggioramento delle tipiche qualità che caratterizzano le patatine preconfezionate, risultate prive di fragranza e freschezza al momento dell'assaggio.

(Omissis)

FATTO

1. Con sentenza emessa in data 14 ottobre 2015, depositata in data 28 ottobre 2015, la Corte d'appello di Lecce, decidendo in sede di annullamento con rinvio disposto da questa Corte con la sentenza n. 29751/2014, in riforma della sentenza del Tribunale di Taranto del 24 maggio2013, appellata dall'imputato, dichiarava non doversi procedere nei confronti di C.L. in ordine al reato di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, lett. *b*), (capo *a*), perché estinto per prescrizione, rideterminando per l'effetto la pena, in relazione al reato di cui all'art. 516 c.p. (capo *b*), la pena in gg. 20 di reclusione, confermando nel resto l'appellata sentenza che lo aveva riconosciuto responsabile per fatti commessi in data (*omissis*).
2. Ha proposto ricorso C.L. a mezzo del difensore fiduciario - cassazionista, impugnando la sentenza predetta con cui deduce un unico motivo, di seguito enunciato nei limiti strettamente necessari per la motivazione *ex* art. 173 disp. att. c.p.p.
2.1. Deduce, con tale unico motivo, il vizio di cui all'art. 606 c.p.p., lett. *b*) ed *e*), in relazione all'art. 516 c.p. e correlato vizio di carenza della motivazione. In sintesi, la censura investe l'impugnata sentenza in quanto, sostiene il ricorrente, la sentenza sarebbe censurabile perché carente di motivazione sia in relazione alla presunta non genuinità della merce contestata, sia in relazione alla condotta di messa in vendita; si sarebbe resa indispensabile una più approfondita motivazione per appurare se e come lo stato di non perfetta conservazione potesse avere inciso sulla genuinità del prodotto stesso; non vi sarebbe in atti alcuna elemento da cui evincere che la merce fosse destinata alla vendita e/o comunque alla distribuzione.

DIRITTO

3. Il ricorso dev'essere dichiarato inammissibile per genericità e manifesta infondatezza.
4. Ed invero, la Corte d'appello motiva su ambedue i profili di doglianza in maniera adeguata ed immune da vizi logici, evidenziando che, come emerso dalle dichiarazioni dei due carabinieri che avevano acquistato due buste di patatine scadute di validità, il prodotto aveva perduto le qualità essenziali (freschezza e fragranza) sicché sussistevano le condizioni per la configurabilità del reato in questione. Sul punto pacifico è l'orientamento di questa Corte, autorevolmente affermato dalle Sezioni Unite, secondo cui la messa in vendita di prodotti scaduti di validità integra il delitto di cui all'art. 516 c.p. (vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine) solo qualora sia concretamente dimostrato che la singola merce abbia perso le sue qualità specifiche, atteso che il superamento della data di scadenza dei prodotti alimentari non comporta necessariamente la perdita di genuinità degli stessi (Sez. Un. n. 28 del 25 ottobre 2000 - dep. 21 dicembre 2000, Morici, rv. 217.296). Nel caso di specie, per come emerso dalle dichiarazioni dei due militari dell'Arma dei carabinieri - che, liberi dal servizio, avevano acquistato le buste di patatine presso un punto vendita gestito dal ricorrente, mentre si trovavano allo stadio -, non solo era risultato che il prodotto fosse scaduto di validità ma, soprattutto, era stato accertato dagli stessi militari che le patatine avevano perduto le loro «qualità specifiche», essendo invero indubbio che freschezza e fragranza delle patatine costituiscono qualità specifiche che il consumatore si attende dal prodotto in questione.
5. Quanto, poi, all'ulteriore profilo di doglianza, la Corte d'appello motiva sul punto indicando chiaramente che il prodotto non genuino era chiaramente destinato al commercio, in quanto le due confezioni di patatine erano state acquistate dai due carabinieri, liberi dal servizio, presso il punto vendita presso lo stadio e che altre confezioni dello stesso tipo erano presenti nei punti vendita dislocati all'interno della struttura, punti vendita la cui gestione era riconducibile alla persona del ricorrente. Con riferimento a tale motivo di doglianza, è dunque evidente la aspecificità del medesimo, non confrontandosi il ricorrente con la puntuale e convincente motivazione della Corte d'appello, idonea a confutare la censura difensiva, donde la stessa si appalesa inammissibile. Ed invero, è stato più volte affermato da questa Corte che è inammissibile il ricorso per cassazione fondato su motivi non specifici, ossia generici ed indeterminati, che ripropongono le stesse ragioni già esaminate e ritenute infondate dal giudice del gravame o che risultano carenti della necessaria correlazione tra le argomentazioni riportate dalla decisione impugnata e quelle poste a fondamento dell'impugnazione (Sez. IV n. 18826 del 9 febbraio 2012 - dep. 16 maggio

Copyright © - www.rivistadga.it

2012, Pezzo, rv. 253.849).
6. Il motivo si presenta, inoltre, manifestamente infondato, atteso che la perdita delle qualità specifiche del prodotto è stata attestata, come dianzi visto, dai due acquirenti, dovendosi altresì evidenziare, quanto alla questione della messa in vendita del prodotto, che la maggiore o minore durata della detenzione, e la maggiore o minore imminenza della vendita, sono irrilevanti ai fini della configurazione del reato di cui all'art 516 c.p., oggettivamente integrato dalla relazione di fatto tra esercente e sostanza non genuina e soggettivamente completato dall'intenzione di esitarla come genuina (Sez. VI n. 5353 del 20 dicembre 1979 - dep. 23 aprile 1980, Cutino, rv. 145.114).
Nessun dubbio, infine, residua quanto al corrispondente elemento psicologico normativamente richiesto, come reso palese dalla condotta tenuta dall'imputato al momento del fatto, avendo questi tentato di disfarsi, all'atto del controllo, di alcune confezioni di patatine, gettandole nel cestino dei rifiuti, come emerge dalla lettura dell'impugnata sentenza.
7. Alla dichiarazione di inammissibilità del ricorso segue la condanna del ricorrente al pagamento delle spese processuali, nonché, in mancanza di elementi atti ad escludere la colpa nella determinazione della causa di inammissibilità, al versamento della somma, ritenuta adeguata, di Euro 1.500,00 in favore della Cassa delle Ammende.

(Omissis)

Copyright © - www.rivistadga.it

Patatine con termine minimo di conservazione scaduto: la Corte di cassazione risolve con l'applicazione dell'art. 516 c.p.

1. *La perdita di fragranza delle patatine scadute e l'applicazione dell'art. 516 c.p.* Secondo la Corte di cassazione, patatine preconfezionate poste in vendita con termine minimo di conservazione scaduto e risultate, al momento dell'assaggio, prive della classica fragranza giustificano l'applicazione dell'art. 516 c.p., per avere il distributore commercializzato nei punti vendita da lui gestiti all'interno della struttura dello stadio, alimenti non genuini come genuini, con evidente delusione delle aspettative riposte dagli acquirenti nelle qualità di croccantezza e fragranza tipiche delle patatine in busta.
L'acquisto era compiuto da alcuni militari dell'Arma dei carabinieri liberi dal servizio che avevano potuto anche accertare il comportamento doloso del gestore che, al momento del controllo, aveva cercato di disfarsi della merce gettando alcune confezioni di patatine nel cestino dei rifiuti.
2. *Il termine minimo di conservazione nei precedenti delle Sezioni Unite. Il caso della sentenza n. 28 del 2000.* La sentenza si segnala per avere per la prima volta, a quanto consta, fatto concreta applicazione del principio espresso dalle Sezioni Unite penali con la sentenza del 25 ottobre 2000, n. 28[1], secondo cui «la messa in vendita di prodotti scaduti di validità integra il delitto di cui all'art. 516 c.p. (vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine) solo qualora sia concretamente dimostrato che la singola merce abbia perso le sue qualità specifiche, atteso che il superamento della data di scadenza dei prodotti alimentari non comporta necessariamente la perdita di genuinità degli stessi».
Ma la sentenza del 2000, che pure teorizza tale principio, non si sofferma sulla sua applicazione, trovandosi impegnata a risolvere una ipotesi di tentata frode in commercio ai sensi degli artt. 56 e 515 c.p., per avere l'imputato, un esercente nel commercio ambulante, esposto sul proprio bancone alcuni barattoli di pomodoro scaduto acquistati presso il proprio fornitore e contrassegnati da una etichetta che sostituiva la precedente e che nascondeva l'effettivo termine minimo di conservazione ormai superato. La data diversa da quella indicata in origine dal produttore, impediva ai consumatori di conoscere il termine entro il quale consumare l'alimento.
Tuttavia, nel chiarire il rapporto di specialità tra vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.) e tentativo di frode nell'esercizio del commercio le Sezioni Unite concludono nel senso che l'esposizione in vendita di barattoli di pomodori con termine minimo di conservazione scaduto non può farsi rientrare nell'ipotesi della vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine in assenza di prove circa la perdita di qualità degli alimenti medesimi, dovendo, in caso contrario, ritenersi perfezionata una «presunzione *iuris et de jure* quanto mai arbitraria per il diritto positivo vigente».
2.1. *Segue. Il caso della sentenza n. 1 del 1995.* La sentenza delle Sezioni Unite penali del 27 settembre 1995, n. 1, espressamente richiamata dalle Sezioni Unite del 2000, interviene a mitigare il contrasto tra orientamenti contrapposti sul modo di intendere il prodotto con termine minimo di conservazione scaduto con specifico riferimento, questa volta, alla fattispecie contravvenzionale del cattivo stato di conservazione di cui alla lett. *b*) della legge n. 283 del 1962[2].
La sentenza del 1995, nel ripercorrere il quadro normativo e giurisprudenziale entro cui è stato, di volta in volta, ricondotto il problema del superamento del termine minimo di conservazione, giunge a concludere che la messa in vendita di prodotti oltre il termine minimo si traduce in un illecito amministrativo per violazione delle disposizioni in materia di etichettatura anche qualora l'alimento abbia subìto uno scadimento che, tuttavia, non può dirsi abbia inciso sui caratteri della commestibilità e della commerciabilità dello stesso.

---

[1] Il riferimento è a Cass. Sez. Un. Pen. 25 ottobre 2000, n. 28, M.S., in *Riv. pen.*, 2000, 591. Per un commento, si v. D. FALCINELLI, *Univocità degli atti di frode nell'esercizio del commercio*, in *Giur. it.*, 2001, 1685-1689.
[2] Cfr. Cass. Sez. Un. Pen. 27 settembre 1995, n. 1, Timpanaro, in *Cass. pen.*, 1996, 1398, con commento di G. DIOTALLEVI, *Rimane aperto il problema della relazione fra il cattivo stato di conservazione degli alimenti, la decorrenza del termine minimo di conservazione e la decorrenza della data di scadenza*, in *Cass. pen.*, 1996, 1408. Un ulteriore commento della sentenza è reso da V. PACILEO, *Commercializzazione di prodotti scaduti: la parola (definitiva?) delle Sezioni Unite*, *ivi*, 1767.

Copyright © - www.rivistadga.it

Dunque, la perdita di proprietà specifiche quali la fragranza, la morbidezza o la consistenza può essere soltanto l'indizio di un impoverimento di quelle caratteristiche che rendono il prodotto appetibile e gradito al consumatore ma non indica una degenerazione sotto il profilo igienico-sanitario: pertanto, il superamento della data di validità non incide automaticamente sull'igiene o sulla commestibilità dell'alimento e, quindi, non rileva sul piano penale a meno che non si dimostri, attraverso analisi chimico-fisiche o microbiologiche, la degenerazione subita dal prodotto per l'inadeguatezza delle modalità di conservazione.

Mancando un collegamento diretto tra scadenza del termine minimo e alterazione delle caratteristiche intrinseche[3], il cattivo stato di conservazione potrebbe risultare nelle ipotesi in cui non siano state osservate le prescrizioni sulle modalità di conservazione dell'alimento che riguardano, ad esempio, «i sistemi di confezionamento, i luoghi di conservazione, la difesa da alimenti inquinanti o insudicianti, le condizioni ambientali e microclimatiche di esposizione, di stivaggio, di trasporto» secondo le indicazioni fornite dall'indirizzo giurisprudenziale maggioritario che ha fatto applicazione della fattispecie in oggetto proprio nei casi di vizi estrinseci dell'alimento: scatolame bombato, involucri intaccati, unti, bucati, bagnati, bottiglie di olio esposte ai raggi solari, ecc. [4]

L'assenza di un nesso diretto tra superamento del termine minimo di conservazione e cattivo stato di conservazione comporta, pertanto, che tali fattispecie vadano considerate come non sovrapponibili ma concorrenti tra loro dal momento che l'una integra un illecito amministrativo ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. n. 109 del 1992[5] e l'altra una contravvenzione di cui alla lett. *b*) dell'art. 5 della legge n. 283 del 1962.

---

[3] Ma si vedano, sul punto, le osservazioni di G. DIOTALLEVI, *Rimane aperto il problema della relazione fra il cattivo stato di conservazione degli alimenti, la decorrenza del termine minimo di conservazione e la decorrenza della data di scadenza*, cit., 1410-1411, secondo il quale la sentenza delle Sezioni Unite avrebbe dovuto prevedere soluzioni differenti per le diverse ipotesi conseguenti al termine di conservazione e alla data di scadenza decorsi. In ogni caso, precisa, che non può escludersi che il cattivo stato di conservazione sia anche condizionato dal decorso del termine di validità indicato sull'etichetta, con la conseguenza che un cattivo stato delle qualità estrinseche dovrebbe necessariamente richiedere l'accertamento del deterioramento delle qualità intrinseche attraverso analisi chimiche e microbiologiche. Certo è che, nelle ipotesi di superamento della data di scadenza, dovrebbe trovare pieno regime la presunzione *iuris et de jure* del cattivo stato di conservazione, con applicazione della fattispecie di cui alla lett. *b*) dell'art. 5, legge n. 283/1962, non essendo necessaria, in questo caso, la prova in concreto.

[4] L'orientamento trova conferma anche in pronunce recenti: Cass. Sez. III Pen. 6 luglio 2016, n. 27866, P.E., rv. 267.349; Cass. Sez. III Pen. 11 febbraio 2015, n. 6187, D.L., in *www.leggiditaliaprofessionale.it*; Cass. Sez. III Pen. 1° ottobre 2014, n. 40554, H.W., in *Foro it.*, 2015, 1, 2, 12.

[5] Il d.lgs. n. 109 del 1992 risulta superato, per le materie oggetto di armonizzazione, a partire dal 13 dicembre 2014, che segna la data di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 *relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione*. Resta tuttora in vigore l'art. 18 del d.lgs. n. 109 del 1992 in materia di sanzioni in attesa dell'adozione di un nuovo decreto legislativo che fissi il quadro sanzionatorio delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169 del 2011. La l. 12 agosto 2016, n. 170 recante *Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2015*, nel disporre la delega per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativamente alle diciture o marche che *consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare* ha individuato, all'art. 5, comma 3, lett. *b*), i princìpi ed i criteri direttivi specifici che il Governo deve seguire nell'adozione dei decreti legislativi di attuazione: «fatte salve le fattispecie di reato vigenti, adeguare il sistema sanzionatorio nazionale per le violazioni amministrative delle disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011 ai relativi atti di esecuzione e alle disposizioni nazionali, individuando sanzioni efficaci, dissuasive e proporzionate alla gravità della violazione, demandando la competenza per l'irrogazione delle sanzioni amministrative allo Stato al fine di disporre di un quadro sanzionatorio di riferimento unico e di consentirne l'applicazione uniforme a livello nazionale, con l'individuazione, quale autorità amministrativa competente, del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, evitando sovrapposizioni con altre autorità, fatte salve le competenze spettanti ai sensi della normativa vigente all'Autorità garante della concorrenza e del mercato nonché quelle degli organi preposti all'accertamento delle violazioni». In attesa dei decreti legislativi di adeguamento della normativa nazionale alla disciplina europea in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti, trova applicazione la circolare del Ministero dello sviluppo economico del 6 marzo 2015 avente ad oggetto *Applicazione dell'articolo 18, in materia di sanzioni, del d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 alle violazioni delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011*, il cui allegato I riporta la tabella di concordanza tra le disposizioni nazionali e quelle europee. Con riguardo al termine minimo di conservazione, la violazione dell'art. 24 e dell'Allegato X, punto 1 del reg. n. 1169, corrispondente all'art. 10 del d.lgs. n. 109 comporta l'applicazione della sanzione prevista

Copyright © - www.rivistadga.it

3. *La genuinità come fattore di garanzia della qualità organolettica dell'alimento*. Sgombrato il campo da questioni interpretative poste da pronunce intervenute su casi differenti da quello in commento, emerge, nell'ipotesi di patatine scadute e prive di fragranza, la necessità di un momento di riflessione sul concetto di genuinità, avendo la Suprema Corte ritenuto sussistenti gli elementi di cui all'art. 516 c.p. per un alimento ancora commestibile e non pericoloso per la salute ma, in ogni caso, insoddisfacente per il consumatore[6].

La sanzione prevista a carico del gestore degli esercizi commerciali nei quali erano esposte in vendita le patatine scadute appare giustificata in vista dell'interesse tutelato dalla disposizione di cui all'art. 516 c.p., consistente nella lealtà e correttezza degli scambi commerciali a tutela dell'«affidamento del pubblico dei consumatori circa la genuinità delle sostanze alimentari»[7].

L'articolo 516 c.p. costruisce sul concetto di genuinità la fattispecie della frode in campo alimentare[8] e la precedente giurisprudenza espressa dalle Sezioni Unite del 2000 esclude che possa considerarsi non genuino un alimento per il solo fatto di essere presentato con un termine minimo di consumazione scaduto, se non si prova un'alterazione dello stesso, che non deve, tuttavia, tradursi in un pericolo per la salute, trovando, in caso contrario, applicazione la fattispecie di cui all'art. 442 c.p. sul commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate.

Esclusa, dunque, la corrispondenza tra sostanza non genuina e sostanza pericolosa per la salute pubblica, e riferita la genuinità all'obiettivo di «tutela della qualità e del valore nutritivo degli alimenti, come contributo all'equilibrio fisiologico dell'organismo umano» si è operato un ampliamento delle cause di alterazione della genuinità, considerando come non genuino tanto l'alimento che «abbia subìto modificazioni nei suoi costituenti originari» quanto l'alimento alterato «in quei costituenti che sono considerati normali in relazione a particolari tecniche di produzione e di lavorazione»[9]. La genuinità naturale dell'alimento così come descritta è stata distinta dalla c.d. genuinità formale, con la quale si definisce la corrispondenza della sostanza ai parametri che sono specificamente prescritti da apposita normativa.

Pertanto, una volta adottata la «teorica della c.d. doppia genuinità»[10], per cui si considera come non genuino tanto l'alimento non più corrispondente alla sua composizione naturale – o normale in base alla tipica tecnica di produzione o lavorazione – (non genuinità materiale o naturale) quanto il prodotto non più conforme alle prescrizioni normative (non genuinità formale), possono considerarsi come non genuine anche le patatine fritte

---

dall'art. 18, comma 3 della norma nazionale, ovvero, la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600,00 ad euro 3.500,00. Sul reg. (UE) n. 1169/2011 si vedano, tra gli altri, i commenti di F. ALBISINNI, *La comunicazione al consumatore di alimenti, le disposizioni nazionali e l'origine dei prodotti*, in *Riv. dir. agr.*, 2012, I, 68-69 e di A. JANNARELLI, *La fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori nel nuovo reg. n. 1169/2011 tra l'onnicomprensività dell'approccio e l'articolazione delle tecniche performative*, *ivi*, 38 ss.

[6] In questo senso, cfr. Cass. Sez. II Civ. 29 dicembre 2009, n. 27508, in *Giust. civ. Mass.*, 2009, 12, 1756: «La produzione e la vendita di prodotti alimentari confezionati, per i quali sia prescritta l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il ...", o quella "da consumarsi entro il ...", non integra, qualora la data sia superata, alcuna ipotesi di reato, ma soltanto l'illecito amministrativo di cui agli artt. 10, comma 7 (nel testo applicabile *ratione temporis*, anteriore alla sostituzione disposta dall'art. 2 del d.lgs. 23 giugno 2003, n. 181) e 18 del d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, riferendosi l'art. 5, lett. *b*), della l. 30 aprile 1962, n. 283 ai casi in cui le sostanze alimentari siano «in cattivo stato di conservazione», ossia preparate o messe in vendita senza l'osservanza delle prescrizioni normative dettate a garanzia della loro buona conservazione, sotto il profilo igienico-sanitario, e volte a prevenire la loro precoce alterazione, e non attenendo, invece, la data di scadenza dei detti prodotti alla modalità della loro conservazione».

[7] In questo senso, v. D. PULITANÒ (a cura di), *Diritto penale. Parte speciale - Tutela penale del patrimonio*, vol. II, Torino, 2013, 262.

[8] Sul tema delle frodi e della rilevanza del carattere della genuinità degli alimenti, v. G.M. FLICK, *Genuinità e tutela della fiducia nel commercio delle sostanze alimentari*, in *Riv. it. dir. e proc. pen.*, 1963, 1231; F. BRICOLA, *Tipologia delle frodi nella normativa penale degli alimenti*, in *Scritti di diritto penale*, 1997, 505; L. CONTI, voce *Frode in commercio e altri attentati alla fiducia commerciale*, in *Dig.*, *Disc. pen.,* V, Torino, 1991, 313; G. FORNASARI, *Il concetto di economia pubblica nel diritto penale*, Milano, 1994; A. SIGISMONDI, voce *Frode alimentare*, in *Enc. dir.*, XVIII, Milano, 1969, 97; C. CORRERA, *La difesa del consumatore dalle frodi in commercio*, Milano, 2002; A. MINO, voce *Illeciti alimentari*, in *Dig.*, *Disc. pen.*, *Agg.*, Torino, 2013, 285.

[9] R. DE BLASI, voce *Igiene degli alimenti*, in *Enciclopedia medica italiana*, vol. 1, II ed., Firenze, 1973, 1206, ove si specifica che «questa seconda precisazione è di data relativamente recente ed è dovuta al fatto che i cibi di corrente impiego solo in misura limitata vengono consumati nelle identiche condizioni nelle quali ci pervengono dal mondo naturale; nella maggior parte dei casi si tratta, invece, sia di cibi preparati con parti opportunamente selezionate, sia di cibi ottenuti per più ampia trasformazione del materiale originario».

[10] A. GARGANI, *Trattato di diritto penale. Parte speciale*, *Reati contro l'incolumità pubblica*, tomo II, *Reati di comune pericolo mediante frode*, vol. 9, Milano, 2013, 277 e 474.

Copyright © - www.rivistadga.it

in sacchetto che risultino prive della consistenza tipica che caratterizza questo tipo di alimenti. La croccantezza, la friabilità e la fragranza identificano le qualità organolettiche del prodotto, tanto che il loro mancato riscontro può rappresentare la spia di un processo di alterazione dell'alimento. Dunque, secondo la conclusione fatta propria dalla Suprema Corte nel caso di specie, la perdita delle qualità organolettiche si traduce nella perdita di genuinità dell'alimento, risultando così legittimata l'applicazione della fattispecie di cui all'art. 516 c.p. piuttosto che l'ipotesi di cui alla lett. *d*) art. 5 della legge n. 283 del 1962 proprio perché tale stato di alterazione non incide sulle condizioni igienico-sanitarie dell'alimento.

In questo senso, sembra trovare conferma quell'orientamento dottrinale secondo cui al termine minimo di conservazione può riservarsi una funzione di garanzia poiché diretto ad informare il consumatore che, nel rispetto delle idonee condizioni di conservazione, l'alimento preserva le sue qualità, tanto che la sua scadenza «non significa affatto incommestibilità, né tantomeno alterazione o pericolosità, ma semplicemente sta ad indicare un possibile scadimento della qualità organolettica dello stesso»[11], riscontrabile in una modifica di quei «caratteri rilevabili attraverso i sensi, quali il sapore, l'odore, il colore e l'aspetto» e che potrebbe rappresentare una «spia (...) dello stato di alterazione, che talvolta è stata ritenuta sufficiente in giurisprudenza per far ritenere sussistente l'alterazione penalmente rilevante»[12].

Dunque, l'aver acquistato come genuine confezioni di patatine risultate viziate nella loro fragranza e freschezza legittima, al di là della prova del cattivo stato di conservazione o dell'alterazione sotto il profilo igienico-sanitario, l'applicazione della sanzione penale di cui all'art. 516 c.p. anche in virtù dell'elemento psicologico che, nel caso specifico, ha accompagnato la condotta dell'agente, consistito nel tentativo di disfarsi, gettandole nel cestino dei rifiuti, di alcune confezioni di patatine durante la richiesta di chiarimenti da parte dei soggetti offesi, a dimostrazione della consapevolezza del carattere non genuino degli alimenti[13].

4. *Gli obblighi di informazione degli operatori della filiera agroalimentare.* L'attenzione dedicata al consumatore e al suo diritto a compiere scelte di acquisto consapevoli, si è tradotta nella previsione di disposizioni sugli alimenti che valorizzano la corretta informazione[14] anche attraverso il riconoscimento di specifiche responsabilità in capo agli operatori del settore alimentare che, a diverso titolo, intervengono nella filiera e che non possono ritenersi dispensati dal fornire le dovute informazioni neppure quando si limitino ad occupare il segmento della distribuzione[15].

L'art. 8 del reg. (UE) n. 1169/2011, ad integrazione di quanto previsto dall'art. 17 del reg. (CE) n. 178/2002 individua la responsabilità degli operatori del settore alimentare in base alla capacità di influire sulle informazioni che accompagnano l'alimento, riconoscendo, in primo luogo, nel soggetto, persona fisica o giuridica, con il cui

---

[11] G. PICA, voce *Illeciti alimentari*, in *Enc. dir.*, Milano, 2002.

[12] G. PICA, voce *Illeciti alimentari*, cit. Cfr., sul punto, Cass. Sez. VI Pen. 18 aprile 1990, n. 12096, in *Riv. pen.*, 1991, 558.

[13] Su altri presupposti si basa quell'orientamento dottrinale che ravvisa la non genuinità non tanto in una alterazione spontanea delle qualità dell'alimento ma in un'attività umana di falsificazione, attraverso le azioni di contraffazione o adulterazione, tanto che «non possono sussistere interferenze tra il concetto di genuinità e quelli di alterazione, cattive condizioni di conservazione, contaminazione, e nocività o pericolosità, ecc., i quali concernono condizioni degli alimenti indipendenti dall'autenticità o meno dell'alimento, e che possono verificarsi sia nell'alimento genuino che in quello non genuino». Secondo tale indirizzo, dunque, non vi è coincidenza tra alimento alterato e alimento non genuino perché l'alterazione «indica tutti gli stati di modificazione spontanea» che possono condurre ad un peggioramento dell'alimento o della sostanza che lo compone, risultando privo delle sue qualità organolettiche o, addirittura, pericoloso per la salute»; cfr. G. PICA, voce *Illeciti alimentari*, in *Enc. dir.*, cit.

[14] Sui presupposti per una comunicazione trasparente, corretta e completa, necessaria per acquisti consapevoli, A. DI LAURO, *Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi. La costruzione di una «responsabilità del consumatore»*, in *Riv. dir. al.*, 2012, 2, 1 ss.

[15] In questo senso ed in riferimento all'art. 17 del reg. n. 178 del 2002, è necessario un rinvio alle osservazioni di S. MASINI, *Sulla responsabilità dell'impresa commerciale di distribuzione*, in commento alla sentenza Corte di giustizia CE 23 novembre 2006, in causa C-315/05, *Lidl Italia S.r.l.* c. *Comune di Arcole*, in questa Riv., 2007, 231 ss., spec. 234 ove si rileva come in seguito alla previsione degli obblighi estesi a tutti gli operatori del settore alimentare di controllare il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare dalle fasi della produzione fino a quella della immissione al consumo, anche gli operatori della distribuzione, non limitandosi più a svolgere attività di tipo logistico, sono tenuti a fornire al consumatore finale una serie di «utilità aggiuntive» per «una serie di servizi diversi» ed, in particolare, per «quelli di tipo informativo». Pertanto, «il distributore non può essere più considerato un soggetto deresponsabilizzato da obblighi di controllo».

Copyright © - www.rivistadga.it

nome o ragione sociale il prodotto è posto in vendita, l'obbligo di assicurare la presenza e l'esattezza delle informazioni dell'alimento. Assai più rilevante, ancora, è la previsione del dovere, in capo all'operatore che non influisce direttamente sulle informazioni e che opera ad un diverso livello della filiera, ad esempio, nella fase della distribuzione, di non fornire alimenti che, in virtù della sua qualità di professionista, riconosce o presume di riconoscere come non conformi alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti[16].
Risulta, dunque, certamente non conforme alle disposizioni dettate dal reg. (UE) n. 1169/2011 la vendita di prodotti oltre il termine di conservazione, tenuto conto che il distributore, avendo la possibilità di controllare la merce presente nel proprio punto vendita e di verificare non solo le condizioni di conservazione dell'alimento ma anche le caratteristiche intrinseche del prodotto – arrivando, se necessario, anche a «rompere o manomettere la confezione stessa»[17] – è, quanto meno, in grado di assolvere all'obbligo di informare il consumatore dell'avvenuto superamento del termine di conservazione riportato sull'imballaggio.
La condotta, infatti, integra di per sé un illecito amministrativo ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. n. 109 del 1992, unico articolo sopravvissuto – insieme alle altre disposizioni che riguardano materie non armonizzate – anche dopo l'entrata in vigore, come ricordato, del reg. (UE) n. 1169/2011[18] che risulta *aggravata* dalla perdita di genuinità dell'alimento.
5. *La valorizzazione del termine minimo di conservazione nelle azioni di contrasto allo spreco alimentare.* In relazione alla conservabilità dei prodotti, le istituzioni europee sono intervenute, in più occasioni, a segnalare le difficoltà dei consumatori nel comprendere il significato dell'espressione «da consumarsi preferibilmente entro il (...)», spesso confusa con le informazioni collegate alla data di scadenza. Ne sono derivate inutili preoccupazioni sulla commestibilità e sulla sicurezza dei cibi, spesso gettati senza un effettivo pericolo per la salute[19].
Ancora di recente, la Commissione europea ha sostenuto la necessità di un'azione a livello dell'Unione proprio in relazione al termine minimo di conservazione valutando «le modalità con cui promuovere presso i vari operatori della filiera alimentare un uso migliore e una migliore comprensione dell'indicazione della data»[20].
Tra le campagne educative promosse negli ultimi anni da soggetti privati e, sempre più spesso, da istituzioni pubbliche, vi sono quelle dirette a combattere lo spreco alimentare, espressione di inefficienze nelle fasi di

---

[16] Si rinvia a V. RUBINO, *La responsabilità degli operatori del settore alimentare per violazione degli obblighi informativi del consumatore dopo il regolamento (UE) n. 1169/2011*, in *Riv. dir. agr.*, 2012, I, 675 «se la nuova disciplina delle responsabilità in materia di informazioni sugli alimenti dovesse essere interpretata nel senso di una esclusione dei distributori dall'obbligo di verifica della corrispondenza fra contenuto ed etichetta il consumatore rischierebbe di perdere un importante interlocutore nella filiera delle responsabilità contro cui poter rivolgere una eventuale azione risarcitoria»; in argomento, si v. anche I. CANFORA, *La responsabilità degli operatori alimentari per le informazioni sugli alimenti*, *ivi*, 115 ss., 134-136; F. CAPELLI, *Il regolamento (UE) n. 1169/2011 e le sue guide spirituali*, in *Riv. dir. al.*, 2014, 2, 14 ss., sulla ricostruzione della disciplina della responsabilità in ambito sanitario, contenuta nel reg. (CE) n. 178/2002 e in materia di etichettatura, come contemplata nel reg. (UE) n. 1169/2011, nonché S. MASINI, *Vizi, difetti e rischi nel consumo di alimenti: profili di responsabilità*, in *Dir. agroal.*, 2016, 3, 473 ss.
[17] Così, ancora, si esprime S. MASINI, *Sulla responsabilità dell'impresa commerciale di distribuzione*, cit., 234 per dare conto dell'evoluzione giurisprudenziale in materia di responsabilità degli operatori del settore alimentare dopo la sentenza della Corte di giustizia sul caso del liquore alle erbe commercializzato con una gradazione alcolica inferiore a quella indicata in etichetta e che ha consentito ai giudici europei di chiarire che sussiste una ripartizione di responsabilità tra tutti gli operatori della filiera, che vede coinvolto anche il distributore.
[18] Sul punto, si rinvia alla nota 5.
[19] Nella risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 s*u come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE* [2011/2175(INI)], si prende atto che ancora il 18 per cento dei cittadini europei non è in grado di comprendere la differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione e, pertanto, si invitano la Commissione europea ed i singoli Stati a fornire spiegazioni «sul significato delle diciture sulle etichette degli alimenti ("da consumarsi preferibilmente entro il", "data di scadenza" e "da consumare entro"), sia per ridurre l'incertezza del consumatore riguardo alla commestibilità degli alimenti che per fornire al pubblico informazioni esatte, segnatamente per quanto riguarda la data di conservazione minima "da consumarsi preferibilmente entro il" che si riferisce alla qualità, mentre la dicitura "da consumare entro" si riferisce alla sicurezza del prodotto, per aiutare i consumatori ad operare scelte oculate». Con riguardo alla consapevolezza dei giovani in tema di sprechi, cfr. T. LAURETI - L. PRINCIPATO - L. SECONDI, *Sprechi alimentari, un'analisi sul comportamento dei giovani*, in *www.osservatorioagromafie.it,* 2015.
[20] L'impegno è riportato nella comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle Regioni, *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, Bruxelles, 2 dicembre 2015, COM 2015 (614) final, 17.

Copyright © - www.rivistadga.it

produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti, con effetti negativi sull'ambiente, sull'economia, nei rapporti di solidarietà sociale ed in termini di sicurezza alimentare[21]. La l. 19 agosto 2016, n. 166 recante *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi* si colloca nell'ambito di quegli interventi finalizzati ad assicurare la cessione gratuita delle eccedenze alimentari con termine minimo di conservazione scaduto o prossimo alla scadenza, a condizione che siano garantiti, in ogni caso, imballaggi integri e idonee condizioni di conservazione.
La legge rileva, inoltre, per aver fornito la definizione di «spreco alimentare» descritto come «l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti»[22]. Si parla, invece, di eccedenze alimentari per indicare i prodotti che, nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza, sono destinati, per diverse ragioni, compreso l'approssimarsi della data di scadenza, ad essere esclusi dalla filiera distributiva e che possono essere oggetto di cessioni gratuite a fini solidaristici[23].
Con specifico riguardo allo spreco alimentare, pertanto, la legge italiana prevede la promozione di iniziative di educazione e di campagne di informazione finalizzate all'adozione di comportamenti responsabili. È così previsto, ad esempio, che nell'ambito di trasmissioni radiofoniche, televisive o multimediali, le ore destinate all'informazione siano espressamente dedicate alla promozione di azioni e misure dirette a ridurre gli sprechi[24].
La Francia, con la legge dell'11 febbraio 2016[25], ha inserito nel Codice dell'ambiente specifici articoli diretti ad individuare un ordine di priorità nell'azione di lotta contro gli sprechi alimentari, contemplando la necessità di prevenire la formazione dei rifiuti alimentari, il reimpiego di merce invenduta attraverso la donazione o la trasformazione, la valorizzazione degli scarti per usi da destinare all'alimentazione animale e, infine, la formazione di *compost* da impiegare in agricoltura.
I distributori del settore alimentare di grandi dimensioni aventi una superficie di vendita che supera la soglia dei 400 metri quadrati, sono tenuti a concludere apposite convenzioni con le associazioni di beneficenza, indicando le modalità di cessione gratuita degli alimenti invenduti, pena l'applicazione di una sanzione contravvenzionale. Ai distributori è, inoltre, fatto obbligo di verificare le condizioni di conservazione degli alimenti invenduti al fine di evitare che possano subire alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. E nel caso in cui il distributore del settore alimentare provveda deliberatamente a rendere inadatti al consumo prodotti invenduti ancora commestibili è sanzionato penalmente con un'ammenda di 3.750 euro nonché con la pena accessoria della pubblicazione della sentenza.
La Grecia ha fatto applicazione della normativa europea sul termine minimo di conservazione consentendo la vendita di alimenti scaduti attraverso un sistema di distribuzione che assicuri la vendita degli stessi a prezzi ribassati, presentandoli al pubblico separatamente dagli altri con una scritta che evidenzi il superamento del termine minimo di conservazione. La Commissione europea, invitata a pronunciarsi sulla ammissibilità di tale misura, ha concluso che la legislazione dell'Unione non impedisce agli operatori del settore alimentare di commercializzare prodotti con termine minimo di conservazione scaduto purché gli alimenti siano sicuri e siano

[21] Cfr. la comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle Regioni, *L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, cit., 16.
[22] La definizione è contenuta nell'art. 2, par. 1, lett. *f)* della legge n. 116 del 2016, che riprende la nozione comunemente accolta di spreco alimentare, così come riportata nella risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 s*u come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE* [2011/2175(INI)], cit., punto 14. Sulla definizione del termine spreco e sul suo impiego in alternativa o in contrapposizione ad altri termini quali rifiuto, eccedenza, scarto, cfr. P. LATTANZI, *Gli ostacoli di ordine giuridico alla riduzione dello spreco alimentare*, in *Riv. dir. agr.*, 2014, I, 280 ss.
[23] Per un esame della legge, sia pure in fase precedente alla sua approvazione, L. COSTANTINO, *Proposta di legge contro gli sprechi alimentari: analisi ed inquadramento*, in *Dir. agroal.*, 2016, 2, 391 ss.
[24] Cfr. l'art. 9 della legge n. 166 del 2016 sulla *Promozione, formazione e misure preventive in materia di riduzione degli sprechi*.
[25] Ci si riferisce, in particolare, alla *LOI n. 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*, in *Journal officiel «Lois et Décrets» - JORF n. 0036 du 12 février 2016*.

Copyright © - www.rivistadga.it

presentati in modo non ingannevole[26].
Tale iniziativa trova conforto anche in una pronuncia, sia pur risalente, della Corte di giustizia che ha considerato non in contrasto con la normativa europea in materia di etichettatura una disposizione austriaca che richiede, a fini di tutela del consumatore nell'azione di repressione delle frodi, l'adozione di misure dirette ad indicare in maniera chiara e comprensibile a tutti, attraverso una menzione specifica, l'avvenuta scadenza del termine minimo di conservazione, trattandosi di un aspetto dell'etichettatura non espressamente armonizzato a livello dell'Unione[27].
6. *Il termine minimo di conservazione come occasione di integrazione della fiducia del consumatore negli scambi commerciali.*
L'insieme delle iniziative sommariamente richiamate consente di riflettere sul rinnovato ruolo del termine minimo di conservazione quale informazione obbligatoria capace di orientare sulla scena di mercati globalizzati le scelte non solo economiche del consumatore di alimenti che, dotato degli strumenti informativi utili a sviluppare il proprio senso critico, appare educato e preparato «ad indossare l'abito dell'*attore* piuttosto che dello *spettatore*»[28] e a partecipare attivamente alle relazioni di mercato esprimendo la propria personalità nella ricerca di benessere attraverso corretti stili di vita, nell'adempimento dei doveri di solidarietà sociale e nella destinazione del proprio contributo allo sviluppo di politiche orientate alla sostenibilità.
Lo stesso riconoscimento, operato dalla Suprema Corte con la sentenza in commento, del carattere non genuino delle patatine vendute oltre il termine minimo di conservazione, consente di intravvedere – sulla spinta delle garanzie informative previste dal reg. (UE) n. 1169 del 2011 – un profilo evolutivo del pensiero giurisprudenziale nella valorizzazione dell'identità e della dignità della persona del consumatore nonché delle sue preferenze individuali. Tale angolo di osservazione consente, infatti, di giungere a considerare come inaccettabili anche alimenti con una diversa qualità organolettica espressa da una più o meno intensa gradevolezza – basata, come tale, anche su variabili di carattere soggettivo normalmente non valutabili sul piano sanzionatorio[29], ma in ogni caso rilevanti nell'esercizio della libertà della singola persona di autodeterminarsi nei propri bisogni – in vista dell'affidamento riposto nella trasparenza e nella non ingannevolezza delle informazioni ricevute dai professionisti che operano nel mercato. La sanzione dunque, esprime la reazione dei giudici alla violazione dell'obbligo, da parte dell'operatore del settore alimentare, di tenere un comportamento orientato a buona fede e correttezza che conduce, inevitabilmente, ad una alterazione del rapporto di fiducia con il consumatore ostacolando il pieno sviluppo della sua personalità nonché il corretto funzionamento del mercato.

Cinzia F. Coduti

---

[26] In questo senso, v. *Question written for written answer E-009999/13 to the Commission Nikolaos Chountis (GUE/NGL) (9 September 2013)*, consultabile all'indirizzo *http://www.europarl.europa.eu/RegData/questions/reponses_qe/2013/009999/P7_RE(2013)009999_EN.pdf*.
[27] Cfr. Corte di giustizia CE 13 marzo 2003, causa C-229/01, *Susanne Müller*, in *Racc.*, 2003, I-02587, citata anche da S. MASINI, in *Corso di diritto alimentare*, III ed., Milano, 2015, 208. La Corte di giustizia precisa che «trattandosi della repressione delle frodi, occorre constatare che tale disposizione è diretta ad informare il consumatore sulle caratteristiche di un prodotto alimentare e, in particolare, sulla circostanza che, essendo scaduto il termine minimo di conservazione, tale prodotto non possiede più la sua freschezza iniziale. Tale informazione è idonea ad evitare la frode nei confronti del consumatore, il quale può essere in tal modo certo del fatto che (...) il prodotto messo in vendita ha conservato tutte le sue caratteristiche iniziali dato che il termine minimo di conservazione non è stato superato» (punto 33).
[28] In questo senso si esprime S. MASINI, *Diritto all'informazione ed evoluzione in senso «personalista» del consumatore (osservazioni a margine del nuovo regolamento sull'etichettatura di alimenti)*, in *Riv. dir. agr.*, 2011, I, 579.
[29] Cfr., a tal proposito, Cass. Sez. Un. Pen. 19 dicembre 2001, n. 443, Butti, in *Cass. pen.*, 2002, 1287.
.

Copyright © - www.rivistadga.it