

Intossicazione da somministrazione di alimenti in stato di conservazione alterato

Cass. Sez. F Pen. 5 ottobre 2020, n. 27541 - Bricchetti, pres.; Calaselice, est.; A.S., ric. (*Dichiara inammissibile Trib. Bologna 23 gennaio 2020*)

Produzione, commercio e consumo - Preparazione di alimenti e somministrava per il consumo nel corso di un banchetto nuziale - Prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione - Verifica - Regole di comune esperienza, usi e prassi - Accertamento da parte del giudice di merito - Condizioni.

Ai sensi e per gli effetti della legge n. 283 del 30 aprile 1962, la somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione non necessita di specifiche analisi di laboratorio, condizione verificabile, nell'evidente inosservanza delle cautele igienico-sanitarie, idonee ad accertare il pregiudizio delle norme di sicurezza alimentare. Sicché, richiamando il principio di tutela della salute alla stregua di parametri precauzionali particolarmente rigorosi, ne deriva che il cattivo stato di conservazione dei cibi sarà accertabile prima ancora che sotto il profilo normativo ricorrendo agli usi, alle prassi e alle regole dell'opinione comunis.

(*Omissis*)

FATTO

La sentenza impugnata, emessa il 23 gennaio 2020 dal Tribunale di Bologna, a seguito di opposizione a decreto penale, ha condannato A.S. alla pena di Euro cinquemila di ammenda per la contravvenzione di cui alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, art. 5, lett. *b*) e *d*), perché, nella veste di esercente attività di ristorazione, impiegava nella preparazione di alimenti e somministrava per il consumo, nel corso di un banchetto nuziale, sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, in stato di alterazione e nocive alla salute, tali da causare intossicazione.

2. Avverso il provvedimento descritto ha proposto ricorso per cassazione l'imputata, a mezzo dei difensori, deducendo, nei motivi di seguito riassunti ai sensi dell'art. 173 disp. att. c.p.p., tre vizi.

2.1. Con il primo motivo si denuncia erronea applicazione ed interpretazione della legge n. 283 del 1962, art. 5. Con riferimento all'ipotesi di cui all'art. 5, lett. *b*), legge cit., si deduce che, per giurisprudenza di questa Corte (citando Sez. III, n. 45701 dell'11 novembre 2019), il cattivo stato di conservazione degli alimenti ricorre quando è accertato che le modalità siano idonee, in concreto, a determinare il pericolo di danno o il deterioramento delle sostanze. Nella specie, invece, per la ricorrente, l'istruttoria fonderebbe solo sulla deposizione degli invitati, parti civili e dunque interessate. Né risulterebbe accertato l'alimento specifico in cattivo stato di conservazione, anche per l'assenza di analisi complete circa l'alterazione degli alimenti. Si sottolinea, poi, che non può configurarsi la responsabilità del ristoratore per alimenti serviti ma consumati a distanza di tempo dai commensali e da questi prelevati senza consenso, in assenza, quindi, di qualsiasi possibilità di controllo sullo stato di conservazione. Infine, si deduce che in ordine alla fattispecie di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, lett. *d*), contestata e ritenuta dal giudice, non vi sarebbe alcuna motivazione.

2.2. Con il secondo motivo si denuncia violazione degli artt. 40 e 43 c.p.

2.2.1. Ai fini della responsabilità per colpa è necessario accertare l'origine della contaminazione. Nella specie, invece, in mancanza di esami completi, è da escludere che la contaminazione sia avvenuta durante la lavorazione degli alimenti acquistati, tenuto, peraltro, conto che l'ispezione presso le cucine del ristorante non avevano evidenziato alcuna carenza.

2.2.2. In ogni caso si invoca la declaratoria di estinzione del reato che sarebbe intervenuta nelle more del giudizio di cassazione [fatto commesso il (*omissis*)].

2.3. Con il terzo motivo si denuncia vizio di motivazione in relazione all'art. 192 c.p.p. e legge n. 283 del 1962, art. 5, lett. *b*). Non è individuato con certezza l'alimento che ha indotto l'intossicazione avendo peraltro, gli invitati consumato la torta nuziale preparata da un invitato e, comunque, in presenza di analisi eseguite su campioni di cibo (diverso dalle crespelle) di esito negativo.

DIRITTO

Il ricorso è manifestamente infondato e, comunque, inammissibile.

2. Il primo motivo è manifestamente infondato. Con riferimento alla dedotta erronea applicazione della legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. *b*) si osserva che, secondo un risalente e consolidato orientamento di questa Corte di legittimità, il cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari considerato dalla disposizione incriminatrice riguarda quelle situazioni in cui le sostanze stesse, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane, si presentano mal conservate, cioè preparate o confezionate 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 [lett. b)] della legge n. 283 del 1962, art. 5: Sez. Un., n. 443 del 19 dicembre 2001, dep. 2002, Butti, in motivazione, Sez. Un., n. 1 del 27 settembre 1995, dep. 1996, Timpanaro, rv. 203.094). Con l'espressione «cattivo stato di conservazione» secondo questa Corte di legittimità, quindi, a parametro di giudizio, prima ancora che atti normativi, si pongono regole di comune esperienza, usi e prassi, espressione della cultura tradizionale. Si è, inoltre, affermato che, in tema di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, ai fini della configurabilità del reato di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. b), il cattivo stato di conservazione degli alimenti può essere accertato dal giudice di merito senza necessità del prelievo di campioni e di specifiche analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi risultanti dalla documentazione relativa alla verifica e dalle dichiarazioni dei verbalizzanti, essendo lo stesso ravvisabile, in particolare, nel caso di evidente inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie ad assicurare che le sostanze si mantengano in condizioni adeguate per la successiva somministrazione (Sez. III, n. 2690 del 6 dicembre 2019, dep. 2020, Barletta, rv. 278.248). Ciò premesso, si osserva che, in tale prospettiva ermeneutica, il cattivo stato di conservazione, secondo i dati di cui dà conto la motivazione non illogica del Tribunale, è stato correttamente accertato. Invero, il giudice di merito ha preso in considerazione non solo, come dedotto, le convergenti deposizioni delle parti civili, ma soprattutto elementi di riscontro tratti dall'esito dell'esame della documentazione acquisita e delle dichiarazioni rese dai testi qualificati dell'Unità operativa profilassi e malattie infettive. Da tali risultanze è indicato essere emerso che, tra i 37 intossicati dopo la partecipazione al banchetto nuziale e, comunque, dopo aver mangiato presso il ristorante dell'imputata, vi erano persone che avevano accusato, nelle ore immediatamente successive all'ingestione, gravi disturbi gastro-intestinali o risultate affette da salmonellosi, in quanto positive ad un batterio che si trasmette proprio attraverso l'ingestione di cibi o bevande contaminate, durante la preparazione o conservazione. Non è specifica, poi, la critica circa l'insussistenza della responsabilità del ristoratore per alimenti serviti ma consumati a distanza di tempo dai commensali e da questi prelevati senza consenso, tenuto conto che la censura non si confronta con la motivazione nella parte in cui afferma che tutti gli intossicati avevano mangiato le crespelle, così individuate come causa dei disturbi riscontrati e che, alcune di quelle affette da tossinfezione, si erano allontanate dal convivio prima del taglio della torta nuziale, portata al banchetto dagli sposi, indicata dalla Difesa come possibile alimento da cui sarebbe potuta scaturire un'intossicazione del medesimo tipo di quella accertata. Si osserva, poi, che corretta, esauriente e non manifestamente illogica è la motivazione del Tribunale circa la sussistenza della fattispecie di chiusura di cui alla legge n. 283 del 1962, art. 5, comma 1, lett. d) (cfr. pp. 5 e 6 della motivazione). Sicché la dedotta omessa motivazione sul punto è censura del tutto destituita di fondamento che la mera lettura del provvedimento impugnato consente di smentire. In ogni caso l'impostazione corretta del Tribunale fa proprio l'indirizzo di questa Corte che, con riferimento ad alimenti contaminati da salmonella, ha individuato la sussistenza della contravvenzione di cui alla citata legge, art. 5, comma 1, lett. d) (cfr. Sez. III, n. 15998 del 12 febbraio 2003, Scovenna, rv. 224.248).

2.1. Il secondo motivo è manifestamente infondato. La norma incriminatrice fa divieto di detenere e vendere sostanze alimentari alterate, indipendentemente dall'indagine sulla consapevolezza del soggetto circa lo stato di alterazione degli alimenti stessi (Sez. IV, n. 7692 del 16 gennaio 2007, Grasso, rv. 236.101). Trattandosi di contravvenzione, è sufficiente la mera colpa che può consistere anche in una condotta negligente nelle dovute verifiche sulla conformità alla normativa del prodotto alimentare somministrato e preparato. La residua parte della censura, poi, risulta versata in fatto e devolve un riesame delle risultanze istruttorie, non consentito in sede di legittimità.

2.2. Il terzo motivo è inammissibile. La critica non si confronta con il complesso della motivazione che valorizza, con ragionamento non manifestamente illogico, la circostanza secondo la quale tutti gli intossicati avevano consumato uno stesso alimento preparato dal ristoratore, alcuni di questi si erano allontanati prima dell'apertura della torta nuziale e, comunque, che tra i 37 intossicati vi era anche un cliente del ristorante che non aveva partecipato al banchetto. Così mostrando di aver fatto buon governo della norma sulla valutazione della prova di cui all'art. 192 c.p.p.

2.3. La declaratoria di inammissibilità del ricorso impedisce di rilevare la prescrizione del reato, ove maturata nelle more del giudizio di legittimità. Va ricordato che, nella consolidata interpretazione di questa Corte, un ricorso per cassazione inammissibile, per manifesta infondatezza dei motivi o per altra ragione, «non consente il formarsi di un valido rapporto di impugnazione e preclude, pertanto, la possibilità di rilevare e dichiarare le cause di non punibilità a norma dell'art. 129 c.p.p.» (Sez. Un., n. 32 del 22 novembre 2000, De Luca, rv. 217.266; Sez. V, n. 15599 del 19 novembre 2014, Zagarella, rv. 263.119; Sez. II, n. 28848 del 8 maggio 2013, Ciaffoni, rv. 256.463; Sez. IV, n. 18641 del 20 gennaio 2004, Tricorni) cosicché è preclusa la dichiarazione di prescrizione del reato ove maturata dopo la pronuncia della sentenza in grado di appello.

3. Segue alla pronuncia, la condanna della ricorrente alle spese processuali, nonché al pagamento dell'ulteriore somma indicata in dispositivo, in favore della Cassa delle ammende, non ricorrendo le condizioni previste dalla sentenza della Corte costituzionale n. 186 del 13 giugno 2000, importo che si ritiene di determinare equitativamente, tenuto conto dei motivi devoluti.

P.Q.M.

Dichiara inammissibile il ricorso e condanna la ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di Euro tremila in favore della Cassa delle ammende.

(Omissis)

Intossicazione da somministrazione di alimenti in stato di conservazione alterato

La vicenda giudiziaria ripercorre l'ormai noto orientamento giurisprudenziale in tema di cattivo stato di conservazione dei cibi. Con la sentenza in commento, difatti, la III Sezione della Suprema Corte di cassazione penale ha ribadito l'assunto richiamato dal dettato di cui alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, art. 5, lett. *b*) e *d*), la quale vieta espressamente di: «impiegare nella preparazione di alimenti o 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; (...); *d*) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazione o trattamenti diretti a mascherare un precedente stato di alterazione».

La norma citata *ut supra* è foriera di una serie di fattispecie incriminatrici, che trovano riscontro nell'interpretazione del principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare, sancito nell'art. 7 del reg. (CE) n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio del 2002¹, sviluppato prima in un contesto di politica ambientale e successivamente adattato alla sicurezza alimentare.

Il succitato principio di precauzione, seppur non definito dal Trattato sull'Unione europea, viene esplicitato dalla Commissione europea in riferimento alla protezione dell'ambiente e segnatamente sottintendendo che la sua portata trovi un'ampia applicazione in tutti i casi in cui una preliminare valutazione scientifica indichi con obiettività la sussistenza di ragionevoli motivi di temere come i possibili effetti nocivi sull'ambiente² possano essere incompatibili con l'elevato livello di protezione prescelto dall'Unione europea.

Nell'ipotesi di specie la previsione di una misura precauzionale inverte l'*onus probandi*, che incombe sull'esercente l'attività di ristorazione, a fronte sia della mancanza di dati scientifici certi sulla non dannosità del prodotto, sia della natura del reato stesso per il quale è sufficiente la mera colpa. Pertanto, così come è impossibile dimostrare l'innocuità di un alimento altrettanto complesso risulta dimostrare che qualsiasi cibo o materia prima alimentare da tempo utilizzata, anche se modificata di recente, non sia potenzialmente pericolosa.

Il principio di precauzione non rileva solo nell'ambito della gestione del rischio, considerato quale principio generale e caposaldo del sistema complessivo della sicurezza alimentare a livello europeo³, esso informa l'intero processo di analisi del rischio, e quindi anche le fasi di valutazione e di comunicazione del rischio.

In relazione all'ipotesi di «cattivo stato di conservazione» di cui alla lett. *b*) dell'art. 5, legge n. 283 del 2002, le Sezioni Unite del Supremo Consesso si sono espresse in numerose sentenze, sottolineando principalmente dal punto di vista interpretativo, la riferibilità dello stato di conservazione a caratteristiche intrinseche del prodotto ovvero a condizioni estrinseche dello stesso.

¹ Cfr. art. 7, regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, ove si legge testualmente quanto segue: «Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche».

² L. BUTTI, *Principio di precauzione, codice dell'ambiente e giurisprudenza delle Corti comunitarie e della Corte costituzionale*, in *Riv. giur. amb.*, 2006, 809 e ss.; E.D. COSIMO, *Il principio di precauzione fra Stati membri e Unione europea*, in *Dir. pubbl. comp. ed eur.*, 2006, 1121 e ss.

³ Reg. n. 178/2002, cit., art. 6 «(...) la gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio, e in particolare dei pareri dell'Autorità di cui all'articolo 22, nonché di altri aspetti, se pertinenti, e del principio di precauzione laddove sussistano le condizioni di cui all'art. 7, paragrafo 1, allo scopo di raggiungere gli obiettivi generali in materia di legislazione alimentare di cui all'art. 5».

All'uopo, la giurisprudenza di legittimità⁴, nella sentenza delle Sezioni Unite penali del 4 gennaio 1996, n. 1, ha precisato come la degenerazione delle componenti microbiotiche alimentari incida, concretamente, e sulla commestibilità e sull'igiene dell'alimento, dal momento che l'inadeguatezza delle modalità di conservazione, sotto il profilo igienico-sanitario, risulti di per sé sufficiente a cagionare automaticamente un deperimento⁵ delle qualità intrinseche del prodotto.

Pertanto, nell'ipotesi in cui non siano state osservate le prescrizioni inerenti alle regole di conservazione dell'alimento, quali ad esempio, temperatura e luogo di conservazione, condizioni ambientali e microclimatiche di esposizione e trasporto, metodi di confezionamento o una diligente tutela dalla vicinanza a prodotti già inquinati o insudiciati si viene a contemperare un nesso tra due fattispecie tra loro sovrapponibili, da un lato la contravvenzione di cui alla lett. *d*) dell'art. 5 della legge n. 283 del 1962 e dall'altro l'impianto probatorio tipizzato all'art. 192 del c.p.p.

Difatti, nella pronuncia emarginata in epigrafe, il Collegio ben potrebbe annoverare, quali elementi di prova avverso l'incuria della ricorrente, le testimonianze di soggetti addetti alla vigilanza, allorché lo stato di cattiva conservazione sia notorio e, pertanto, rilevabile da una semplice ispezione⁶. Altresì, nell'impianto motivazionale, il Supremo Consesso perfeziona il contenuto precettivo dell'art. 5, lett. *b*) e *d*), legge n. 283/1962, avvalendosi sia di concetti ed usi tradizionalmente condivisi dalla collettività, inerenti *latu sensu*, a normative relative allo stato di conservazione degli alimenti, sia di un indirizzo giurisprudenziale maggioritario, il quale annovera il suddetto art. 5 tra i c.d. reati di pericolo presunto.

Dunque, nell'ottica *iure et de iure* di una visione organizzata dell'intero art. 5, al quale è concesso un ampio margine operativo nelle singole previsioni di cui si compone⁷, la giurisprudenza prevalente ha rilevato quanto la mancata adozione dei precetti sulle modalità estrinseche di conservazione degli alimenti, tendenti a prevenire la degradazione, la contaminazione, o l'alterazione del prodotto in sé, determini la pericolosità stessa dell'articolo *de quo*.

Opinio iuris, tuttavia, non condivisa in ragione della tipicità della lett. *b*) dell'art. 5, legge n. 283/1962, la quale, vietando la distribuzione per il consumo di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, configura la contravvenzione *de qua* quale reato di danno, in virtù dell'interesse perseguito dalla norma in oggetto, ossia quello di assicurare una protezione immediata al diritto del consumatore affinché il prodotto giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte per sua natura⁸.

Di conseguenza, per l'integrazione del reato non sarà necessario accertare che la cattiva conservazione dell'alimento abbia concretamente cagionato un danno alla salute pubblica, essendo invece sufficiente

⁴ Cfr. Cass. Sez. Un. Pen. 4 gennaio 1996, n. 1, Timpanaro, in *Cass. pen.*, 1996, 1398, con nota 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*, 1408 e di V. PACILEO, *Commercializzazione di prodotti scaduti: la parola (definitiva?) delle Sezioni Unite*, 1767 ss.; in *Foro it.*, 1996, 220: «per la configurabilità della contravvenzione di vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione non si richiede che le sostanze alimentari siano variamente alterate o depauperate, ma è sufficiente che siano destinate o avviate al consumo in condizioni che ne mettano in pericolo l'igiene e la commestibilità, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane».

⁵ Cass. Sez. III Pen. 11 gennaio 2012, n. 439, Duclos, rv. 251.630; Cass. Sez. III Pen. 13 aprile 2007, n. 15049, Bertini, in questa *Riv.*, 2007, 718.

⁶ Cass. Sez. III Pen. 21 settembre 2007, n. 35234, Lepori, rv. 237.518. Conf. Cass. Sez. III Pen. 17 marzo 2014, n. 12346, Chen, rv. 258.705.

⁷ Cass. Sez. III Pen. 19 dicembre 2001, n. 443, Butti, in *Foro it.*, 2002, 217 «Secondo le Sezioni Unite la definizione della natura di reato di pericolo presunto data alla contravvenzione non può dirsi affatto obbligata: se a questa norma si riconosce infatti il compito di tutelare l'*ethos* del consumatore, assicurando una protezione anche a quella sfera di tranquillità che ritrae dalla sicurezza che il prodotto sia giunto al consumo con le cure igieniche imposte dalla sua natura, a regole di comune esperienza. La configurazione dell'offensività della disposizione nei termini di cui sopra deve perciò indirizzare il giudice di valore sullo stato di conservazione in cui gli alimenti sono mantenuti, specie quando debba far riferimento, per l'integrazione della norma, a regole di comune esperienza».

⁸ Cass. Sez. III Pen. 12 ottobre 2015, n. 40772, Torcetta, rv. 264.990.

rilevare il mancato rispetto del c.d. ordine alimentare⁹, il quale di per sé costituisce violazione del bene primario tutelato dalla norma, da intendersi quale diritto dei consumatori a ricevere beni alimentari nel rispetto delle prescrizioni imposte dalle norme igieniche specifiche¹⁰.

D'altronde, il suddetto ordine alimentare viene violato, altresì, quando l'alterazione degli alimenti dipenda da eventi nocivi che possono derivare da cause naturali, chimiche e in talune circostanze da cause esterne o interne all'alimento stesso.

Nel caso in oggetto, la contaminazione da microrganismi costituisce una inosservanza delle norme emanate dal succitato reg. (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, accolti dal legislatore nazionale in seguito alla celebre sentenza in causa C-443/13¹¹, in cui la Corte di giustizia dell'Unione europea definiva il concetto di «distribuzione di alimenti» sia sui criteri microbiologici¹², ma anche, e più in generale, sulla responsabilità degli operatori del settore alimentare (*in brevitatis* OSA) che svolgono attività solo in fase di distribuzione.

Difatti, viene precisato all'art. 3¹³ del reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui *criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari* che tale disposizione costituisce un insegnamento cardine della catena alimentare, fornendo a disposizione degli operatori OSA un *vademecum* del quale il discostarsi costituisce, in concreto, una contravvenzione.

In ragione di tali principi, la pronuncia del Collegio si integra magistralmente con la fattispecie di cui all'art. 5, lett. *b)* e *d)*, in quanto l'alterazione dello stato di conservazione delle crespelle, che ha comportato una intossicazione da salmonella dei presenti al banchetto nuziale, costituisce una violazione dell'obbligo di rispettare le norme igienico-sanitarie, nonché la configurazione di una condotta negligente perpetrata dalla ricorrente.

Alla luce di quanto compiutamente osservato può desumersi che la mancata osservanza delle norme specifiche che integrano il precetto si configura come violazione dell'ordine alimentare e del diritto alla salute, inteso quest'ultimo come effettivo stato di benessere psichico, fisico e sociale.

Caterina Giammarelli

⁹ Cfr. Cass. Sez. Un. 9 gennaio 2002, n. 443, Butti, cit.; in senso conforme Cass. Sez. III Pen. 10 giugno 2004, n. 26108, Sontuoso, in questa Riv., 2006, 258; Cass. Sez. III Pen. 20 aprile 2010, n. 15094, Greco, rv. 246.970, in www.tuttoambiente.it.

¹⁰ Cass. Sez. III Pen. 20 aprile 2010, n. 15094, cit.

¹¹ Corte di giustizia UE, Sez. IV 13 novembre 2014, in causa C-443/13, in *Ragiusan*, 2015, 374-376, 118.

¹² Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, art. 3: «Gli operatori del settore alimentare provvedono a che i prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici fissati nell'allegato I del presente regolamento. A tal fine, gli operatori del settore alimentare adottano provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle loro procedure HACCP (*hazard analysis and critical control point*) e delle loro prassi corrette in materia d'igiene, per garantire che: *a)* la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari che dipendono dal loro controllo si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo; *b)* i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso (...)».

¹³ D. PISANIELLO, *La responsabilità dell'OSA: ulteriori riflessioni sulla sentenza della Corte di giustizia nel caso Reindl*, in <https://www.lexalimentaria.eu/sanzioni-salmonella-carni/>.