

Sulla miscelazione dell'olio «extravergine» di oliva con olio non «extravergine» e sull'attendibilità della prova mediante c.d. *panel test*

Trib. Perugia, Sez. pen. 18 ottobre 2023, n. 2963 - Loschi, giud.; R.R., imputato (*Assolve perché il fatto non sussiste*)

Produzione, commercio e consumo - Reati contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio - Frode nell'esercizio del commercio - Miscelazione tra olio extravergine e olio vergine di oliva - Liceità - Attendibilità della prova effettuata mediante *panel test*.

Non integra il reato di cui all'art. 515 c.p. la miscelazione (c.d. «blending») tra olio vergine ed olio extravergine di oliva e la messa in commercio del prodotto così ottenuto come olio «extravergine di oliva», in quanto nella disciplina comunitaria le suddette tipologie di olio sono ricomprese entrambe nell'unica macrocategoria degli «oli vergini di oliva». La prova della sussistenza del reato non può fondarsi sui soli risultati ottenuti attraverso l'esperimento del c.d. panel test, reclamando l'accertamento della responsabilità dell'imputato la valorizzazione di elementi indiziari o di prove ulteriori che ne confermino l'attendibilità.

Il testo della sentenza è pubblicato in www.osservatorioagromafie.it

1. - Una recente sentenza del Tribunale di Perugia ha attirato la nostra attenzione perché si è occupata di un tema che, a quanto ci consta, non è stato finora analizzato dalla giurisprudenza e cioè la legittimità della pratica della miscelazione di un olio «extravergine» di oliva con un olio di oliva non «extravergine». La sentenza in commento ha ritenuto legittima la miscelazione nei termini di cui alla vicenda processuale. Oltre questa tematica, il Tribunale ha discusso in ordine all'accertamento organolettico rappresentato dal c.d. «*panel test*» ritenendo che siano necessari elementi indiziari o probatori ulteriori qualora il declassamento dell'olio si fondi esclusivamente sull'esame in parola.

Invero, le conclusioni appena riassunte suscitano una serie di perplessità per esporre le quali occorre un preliminare accenno alla vicenda storica che aveva condotto il Pubblico Ministero a contestare il delitto di cui all'art. 515 c.p. in relazione alla commercializzazione di un olio indicato come extravergine e risultato dalle successive analisi come olio d'oliva vergine.

Nella fattispecie, l'Ufficio delle dogane di Perugia aveva proceduto ad un controllo di *routine* di una partita di olio extravergine di oliva destinato all'esportazione composta da due lotti inviando i campioni, per le analisi di rito, al laboratorio della Direzione centrale delle dogane di Roma.

Gli accertamenti tecnici, costituiti dal giudizio organolettico del prodotto mediante il c.d. *panel test* (i parametri chimici non avevano invece evidenziato irregolarità), avevano condotto al declassamento dell'olio. A seguito dell'istanza di revisione proposta dall'interessato, era stata inviata una seconda porzione dello stesso campione al laboratorio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari con sede in Roma il quale aveva confermato – ancora una volta esclusivamente sulla base dei risultati del c.d. *panel test* – le risultanze della Direzione centrale delle dogane di Roma.

Era stata infine effettuata anche una terza ed ulteriore analisi presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) all'esito della quale – parimenti sulla scorta del solo esame organolettico – era stato confermato il provvedimento di declassamento del prodotto¹.

Nel corso del processo, oltre al funzionario che aveva eseguito le indagini di polizia giudiziaria, è stato esaminato un dipendente dell'oleificio che ha dichiarato che uno dei fornitori più rinomati, al quale l'oleificio era solito rivolgersi per il proprio approvvigionamento, aveva effettuato un'unica fornitura suddivisa in otto lotti che avrebbero dovuto essere tutti identici tra loro; che l'ottavo lotto della fornitura, ancorché relativo ad una partita di extravergine certificato come tale, era risultato in realtà olio vergine di oliva (in particolare, presentava un valore di «esteri etilici totale» pari a 39); che pertanto l'oleificio aveva stabilito di procedere ad una miscelazione (c.d. *blending*) del lotto interessato dalla criticità nella prospettiva di

¹ Tutte le analisi avevano concluso che l'olio presentava il difetto di essere «rancido».

rivendere il prodotto finale come olio extravergine di oliva; che l'operazione era stata effettuata miscelando, in particolare, il 90 per cento di olio extravergine di oliva (con un valore di esteri etilici vicino a 5) con il 10 per cento del prodotto proveniente dall'ottavo lotto risultato non possedere i requisiti dell'olio extravergine di oliva².

Infine, nel corso del suo esame, il titolare dell'oleificio, ha sostanzialmente confermato le circostanze riferite dal suo dipendente. In particolare, l'imputato, una volta reso edotto che parte dell'olio ricevuto era diverso rispetto ai restanti lotti, anziché procedere alla restituzione del quantitativo difforme oppure alla sua messa in vendita come olio vergine di oliva, aveva deciso di miscelarlo e porlo in commercio come olio extravergine «con assoluta serenità» ritenendo di eseguire una procedura lecita e trasparente, ampiamente praticata da tutti gli operatori del settore.

2. - Il Tribunale ha condiviso la liceità della miscelazione tra oli vergini ed extravergini di oliva basandosi principalmente su due pareri, l'uno del Ministero delle politiche agricole e forestali, l'altro della Direzione generale dell'agricoltura della Commissione europea.

In primo luogo, con nota del 10 aprile 2002, il Dipartimento delle politiche di mercato, Direzione generale per le politiche agroalimentari, rispondendo ad un quesito posto da un'Associazione rappresentativa dei produttori del settore, affermava che la normativa di settore all'epoca vigente³ «non sembra evidenziare alcun elemento ostativo alla miscelazione fra oli di oliva extravergini e oli vergini commestibili prima della loro messa in commercio, restando confermato l'obbligo che il relativo prodotto ottenuto debba rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche della categoria di olio dichiarata».

Anche la Direzione generale dell'agricoltura della Commissione europea, con comunicazione ufficiale del 20 giugno 2002, ribadiva «(...) che la regolamentazione comunitaria non vieta le miscele di questi oli d'oliva (fra oli di oliva extravergini e oli di oliva vergini: *ndr.*). Ai fini della commercializzazione del prodotto finale, la denominazione indicata nell'etichetta deve corrispondere alle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto dichiarato ai sensi delle norme di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91. Ai fini dei controlli e delle operazioni contabili, l'impresa deve dichiarare i prodotti acquistati (in questo caso, gli oli d'oliva extravergini e vergini con l'indicazione delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche) e il prodotto finale ottenuto a seguito dell'operazione di miscelazione».

Per il Tribunale, le valutazioni compiute dagli organismi sopra indicati erano da considerarsi ancora attuali e conformi al quadro normativo nazionale e sovranazionale. Ad un vaglio più severo, i provvedimenti in questione sollevano invece fondati dubbi sulla legittimità dell'operazione di miscelazione in esame.

In primo luogo, nella normativa europea (v. art. 3 del reg. UE n. 29/2012) la pratica della miscelazione è prevista per l'olio di oliva, che può essere composto da miscela di olio di oliva raffinato e oli di oliva vergini, e per l'olio di sansa di oliva, che può essere composto da miscela di olio di sansa raffinato e olio di oliva vergine, mentre nulla è previsto esplicitamente in merito alla miscelazione dell'olio extravergine di oliva e dell'olio di oliva vergine.

Il Tribunale, per avallare la prassi in questione, fa leva sul fatto che la disciplina definitoria degli «oli di oliva vergini» ricomprenda al suo interno entrambe le tipologie di olio rilevanti nella specie: questo argomento, però, non ci pare decisivo per sostenere che «(...) la miscelazione degli oli costituisca una pratica usuale (...) e senz'altro impiegabile anche per fini leciti di conferimento di particolari caratteristiche organolettiche del prodotto finale, essa non potrebbe tuttavia che essere realizzata all'interno della stessa categoria merceologica».

² Per completezza, va riferito che il teste ha escluso che i lotti menzionati nella contestazione fossero stati oggetto di «blendizzazione». La circostanza in sede dibattimentale non è stata debitamente chiarita anche se lo stesso imputato, come si vedrà in appresso, ha ammesso la miscelazione, nei termini riferiti dal teste, senza nulla specificare riguardo ai lotti di cui trattasi.

³ Il parere menziona l'allegato di cui all'art. 35 del reg. CEE n. 136/66 del Consiglio, relativo all'Organizzazione comune di mercato nel settore dei grassi, che stabilisce le denominazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, precisando che dette categorie devono rispondere alle rispettive caratteristiche, determinate dalla Commissione con reg. CEE n. 2568/91 unitamente ai relativi metodi di analisi.

Infatti, se fosse esatta la premessa, si dovrebbe anche accettare la miscelazione di olio extravergine di oliva oppure di olio di oliva vergine con olio lampante che pure rientra nell'unica categoria degli «oli di oliva vergini». Tale operazione è invece certamente vietata, come ha sottolineato la Cassazione in una recente decisione⁴.

In secondo luogo, non si vede la ragione per cui, in esito all'attività di miscelazione di oli di diversa qualità, sarebbe comunque inevitabile denominare il prodotto finale con la dicitura «olio extravergine di oliva» e non invece olio di oliva vergine.

Insomma, a tutto concedere, la miscelazione può essere ammessa soltanto se realizzata all'interno della medesima categoria merceologica, da intendersi però in senso assolutamente restrittivo e quindi oli extravergini tra di loro e parimenti oli vergini tra di loro.

Di contro, la miscelazione di olio vergine ed extravergine di oliva costituisce una vera e propria frode commerciale alla luce del fatto che il comma 2 dell'art. 3, reg. UE n. 29/2012 distingue l'olio extravergine di oliva, definendolo «olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici», dall'olio di oliva vergine, definendolo «olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici».

Di conseguenza, la vendita come «olio extravergine di oliva» di un prodotto derivante dall'aggiunta di olio non extravergine, anche se in minima quantità⁵, configura un comportamento ingannevole ai danni del consumatore il quale acquista un olio dichiarato di categoria superiore e riceve un prodotto formato, anche se in quota ridotta, da un olio di qualità inferiore.

A completare il quadro, non dimentichiamo l'art. 5, comma 1, lett. a), legge n. 283/1962, che sanziona le ipotesi in cui le sostanze alimentari poste in vendita siano state mescolate a sostanze di qualità inferiore⁶: perciò, non è accettabile la commercializzazione, sotto la denominazione di olio extravergine di oliva, di un prodotto che contenga anche olio di qualità inferiore.

Questa conclusione non può che valere anche con riferimento alla fattispecie oggetto del parere formulato nel 2002, perché, se è vero che, all'esito della miscelazione, con discutibili pratiche di laboratorio, si ottiene un olio che ha formalmente le caratteristiche previste dalla normativa per fregiarsi della denominazione «olio extravergine di oliva», resta il fatto che, all'origine, una quota del prodotto finale non aveva le caratteristiche dell'extravergine sicché al consumatore viene comunque consegnato un bene diverso per qualità/quantità da quello dichiarato.

3. - Nel caso di cui alla sentenza in commento, vi era la prova dell'intervenuta miscelazione perché l'olio commercializzato, in sede di controllo, era risultato difettoso dal punto di vista organolettico, essendo

⁴ V. Cass. 25 ottobre 2023, n. 50753, Azienda Olearia Valpesana S.p.A. (ora Verdeolio Mediterraneo s.r.l.), rv. 285.592, in www.osservatorioagromafie.it, secondo cui la vendita di confezioni recanti la dicitura «extravergine», ma contenenti un olio di diversa natura, come quello «lampante», realizza pienamente il reato di frode in commercio in quanto all'acquirente viene consegnato un prodotto avente una qualità diversa da quella dichiarata. Di sicuro rilievo è un passaggio della motivazione in cui, in relazione alle condotte frodatorie perpetrate, i giudici di legittimità hanno osservato che «(...) occorre distinguere le frodi aventi ad oggetto l'origine dell'olio commercializzato da quelle afferenti (...) alle sue caratteristiche qualitative, con la specificazione, per queste ultime, che la tecnica frodatoria contestata si è estrinsecata mediante miscele di varie partite di olio in modo tale da farle risultare fittiziamente ed apparentemente conformi ai parametri previsti dalla normativa comunitaria per consentire che un olio possa essere classificato come extravergine di oliva, attraverso il sistema della c.d. "media ponderata" dei vari valori analitici. In altri termini, si vuole dire che la accertata ipotesi frodatoria relativa al profilo qualitativo degli oli commercializzati poggia sulla tesi della impossibilità di qualificare come "extravergine" - come invece avveniva fraudolentemente - un olio che contenga nelle sue componenti olio lampante che, per quanto sopra osservato, pur rimanendo nella macrocategoria degli oli vergine, si distingue nettamente dall'olio di oliva e di oliva extravergine».

⁵ Ovviamente, per non incidere sui parametri di cui al reg. CEE n. 2568/91, tra cui quello più significativo rappresentato dal valore dell'acidità che, per l'olio extravergine di oliva, è sensibilmente inferiore a quello previsto per altre tipologie di olio.

⁶ V. Cass. 7 novembre 1968, n. 1484, Marchese, rv. 109.873, vendita come salciccia di puro suino salciccia mista; 12 gennaio 2010, n. 14285, Montella, rv. 246.809, detenzione di mozzarella di bufala mescolata a latte vaccino (conf. 12 giugno 1998, n. 8785, Iemma, rv. 212.036); 18 febbraio 1970, n. 390, Massimi, rv. 114.325, vendita di latte annacquato (conf. 15 aprile 1967, n. 708, Stallone, rv. 105.676; 26 febbraio 1965, 732, Stoda, rv. 099.511).

stato definito rancido⁷. Il Tribunale ha disatteso queste risultanze probatorie con un ragionamento che non persuade.

Infatti, il Tribunale ha esordito citando Cass. Sez. V Pen. n. 17839 dell'11 gennaio 2023⁸, che ha affermato che dalla disciplina del procedimento del c.d. *panel test* «non può farsi in alcun modo derivare un automatismo probatorio, che evidentemente, nella prospettiva del giudizio penale, andrebbe a ledere, quale prova legale, i principi del libero convincimento del giudice, sancito dall'art. 192, primo comma, c.p.p. e della colpevolezza oltre ogni ragionevole dubbio, previsto dall'art. 533, primo comma, c.p.p. (...) il vigente sistema processuale penale non subisce i limiti di prova stabiliti dalle leggi extrapenali, eccettuati quelli afferenti lo stato di famiglia e la cittadinanza (art. 193 c.p.p.) e non conosce ipotesi di prova legale anche nei settori in cui sussistono indicazioni normative di specifiche metodiche di verifica, ben potendo il relativo accertamento essere dato con qualsiasi mezzo di prova. (...) D'altro canto, in casi di concreta applicazione degli esiti del *panel test* in relazione alla disciplina doganale, la natura di prova legale è stata esclusa anche da questa Corte in sede civile, e con essa si è affermata la impossibilità di configurare violazione di legge (Sez. V Civ., n. 18749 del 2020; Sez. V Civ., n. 18748 del 2020; Sez. V Civ., n. 13474 del 2020; Sez. V, n. 33314 del 2019)».

Prima di proseguire nel nostro discorso, va dato atto che il Tribunale ha menzionato anche un precedente contrario della Cassazione penale⁹ che, in sede cautelare, ha riconosciuto il *fumus* del reato di cui agli artt. 56 e 515 c.p. in base ai risultati ricavati attraverso l'effettuazione del c.d. *panel test*.

Certo, la stessa sentenza ha segnalato l'insufficienza di essi, nella successiva fase processuale, ai fini dell'accertamento della responsabilità penale e ha evidenziato la necessità di «ulteriori accertamenti per verificare la sussistenza del reato».

Tuttavia, questo rilievo non ci pare sufficiente per sostenere, come invece fa il Tribunale, che «Risulta in definitiva principio ormai consolidato nella giurisprudenza di legittimità quello per cui la prova circa la sussistenza di un reato non possa fondarsi unicamente, quantomeno in sede dibattimentale, sui soli risultati ottenuti attraverso l'esperimento del c.d. *panel test*, reclamando l'accertamento della responsabilità dell'imputato in conformità alla regola probatoria e di giudizio dell'oltre ogni ragionevole dubbio la valorizzazione di elementi indiziari o di prova ulteriori che ne confermino l'attendibilità».

In questa prospettiva, il Tribunale ha sottolineato la natura sensoriale e non strumentale della prova denominata *panel test* e il consequenziale irriducibile rischio di soggettività connesso a questo tipo di accertamento.

Il problema può essere affrontato prendendo spunto proprio da una delle decisioni della Cassazione civile citata nella sentenza Cass. n. 17839/2023 richiamata espressamente dal Tribunale per mettere in dubbio l'attendibilità della prova di che trattasi.

Infatti, nell'ordinanza n. 13474 del 2 luglio 2020¹⁰, la Corte ha osservato che la società ricorrente aveva sostenuto che l'incertezza scientifica dei risultati classificatori dell'olio al *panel test*, corroborata anche empiricamente grazie a numerosi studi scientifici, era stata riconosciuta dallo stesso legislatore europeo che, all'atto della introduzione del metodo in discorso, lo aveva congegnato in modo tale da presupporre l'intrinseca incertezza e inattendibilità del risultato.

Per contrastare questa drastica prospettazione, la Cassazione ha ricordato, prima di tutto, che il metodo

⁷ Per completezza, va ricordato che questo difetto può indicare anche l'alterazione dell'olio dovuta al processo di ossidazione ricollegabile all'esposizione all'ossigeno, *in primis*, ma anche alla luce e a temperature elevate. Il Tribunale non ha accertato se l'olio campionato fosse rancido a causa della sua cattiva conservazione e pertanto si deve ritenere che il difetto riscontrato nell'esame organolettico dipendesse dalla miscelazione dei due oli.

⁸ P.R. in proc. Coricelli, in www.osservatorioagromafie.it, rv. 284.401, emessa in relazione ad una vicenda trattata dalla Sezione riesame dello stesso Tribunale perugino.

⁹ Cass. 12 aprile 2012, n. 18789, C.G.A. Singolarmente, l'indagato era lo stesso della sentenza n. 17839 dell'11 gennaio 2023.

¹⁰ Rv. 658.110. La massima recita «Nel regime di traffico di perfezionamento attivo in materia doganale, una partita di olio d'oliva importata può fregiarsi della qualità extravergine, purché rispetti sia i parametri fisico-chimici di cui all'Allegato I, punto 1, del reg. CEE n. 2568 del 1991, sia che superi l'analisi organolettica di cui all'Allegato XII del medesimo regolamento».

del *panel test*, utilizzato per la verifica delle qualità organolettiche dell'olio¹¹, è disciplinato dall'art. 2, par. 2, del reg. CEE n. 2568/1991 (e dall'Allegato XII), ed è stato introdotto nella vigente conformazione (ossia, con la costituzione di un *panel* di assaggiatori, competendo tale valutazione, in precedenza, ad un solo analista) dal reg. CE n. 796/2002. Ciò perché, come si evince dal quinto 'considerando', «In base alle esperienze maturate, il Consiglio oleicolo internazionale ha elaborato un nuovo metodo per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini. Questo metodo si è rivelato più attendibile e semplice di quello attualmente previsto dall'Allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91. È opportuno quindi sostituire il metodo previsto all'Allegato XII con il nuovo metodo per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini».

Inoltre, la stessa sentenza ha fatto notare che dal sesto 'considerando' si evince che «Ai fini dell'applicazione del nuovo metodo di valutazione organolettica è necessario prevedere una procedura di arbitrato in caso di contrasto tra la categoria dichiarata e quella attribuita dal *panel* riconosciuto che esegue la valutazione».

Quanto precede, ha osservato la Corte, è del tutto in linea con la nozione commerciale di olio di oliva extravergine, attualmente tratteggiata dalla norma COI/T.15/NC n. 3/Rev. 12, emessa dal Consiglio oleicolo internazionale (C.O.I.): non casualmente, proprio al fine di rendere più efficaci e attendibili le valutazioni sensoriali in discorso, l'art. 2, par. 2, reg. cit., è stato modificato dal reg. CE n. 796/2002, che al quinto 'considerando' fa esplicito riferimento al nuovo metodo per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini elaborato proprio dal C.O.I.

In definitiva, la Cassazione ha ritenuto che la radicale contestazione del metodo del *panel test* è «un chiaro fuor d'opera, non potendo comunque prescindere, nella definizione dell'olio di oliva extravergine, da una valutazione sensoriale, ovviamente demandata al fattore umano».

Di conseguenza, per evitare che venga inficiata *tout court* l'attendibilità di qualsiasi analisi sensoriale, con considerazioni meramente astratte (ad es., la non certezza scientifica o l'alta opinabilità del risultato dell'analisi), l'ordinanza n. 13474 ha concluso che, al fine di avversare le risultanze delle analisi in concreto effettuate, occorre fornire adeguati elementi probatori di segno contrario.

La tesi si armonizza perfettamente con il principio consolidato all'interno della Cassazione penale per cui l'inosservanza dei regolamenti che governano l'assunzione di una prova, anche nei settori nei quali vi sono indicazioni normative per uno speciale rilievo di valori soglia e peculiari previsioni per il relativo accertamento, non determina alcuna sua nullità o inutilizzabilità, ma pone esclusivamente un problema di valutazione critica della sostanziale attendibilità della prova stessa¹².

Il principio, naturalmente, è espressione del più generale orientamento che bandisce dal sistema penale – salvo le eccezioni previste dalla legge – qualsiasi ipotesi di prova legale. Sul punto, però, occorre fare chiarezza: una volta superato il doveroso vaglio critico da parte del giudice, l'esito dell'accertamento di carattere tecnico è sufficiente per il giudizio sulla responsabilità penale senza la necessità che quei risultati siano confermati o corroborati da diversi elementi di prova.

A questo punto, possiamo tirare le somme.

¹¹ Il combinato disposto del punto 1, lett. a), dell'Allegato al reg. CEE n. 136/1966, nonché degli artt. 1 e 2 del reg. CEE n. 2568/1991 e s.m.i., nonché dell'Allegato XII a quest'ultimo, delinea normativamente le caratteristiche dell'olio di oliva extravergine, stabilendo che esso deve rispondere a determinati requisiti fisico-chimici ed organolettici, ossia, quanto a questi ultimi, a specifiche caratteristiche apprezzabili dall'uomo per via sensoriale e, perciò, non oggettivamente certificabili.

¹² In questo senso, tra le più recenti pronunce, v. Cass. 16 giugno 2020, n. 27587, Ladisa, rv. 280159, che ha sostenuto che l'inosservanza delle norme tecniche e regolamentari relative al prelevamento e all'analisi di campioni di alimenti non determina nullità o inutilizzabilità del risultato analitico; nondimeno, atteso che queste tendono a garantire la rappresentatività del campione in rapporto al complesso, devono essere considerate dal giudice, ove gli siano sottoposti specifici elementi di critica riguardanti il possibile nesso eziologico tra l'erroneità delle metodiche di campionamento ed il risultato analitico che si assume viziato, per valutare e motivare adeguatamente l'attendibilità del risultato delle analisi.

In primo luogo, nel corso del processo non era stata avanzata alcuna concreta, ragionata e non strumentale critica alle risultanze del *panel test*¹³ e perciò ci pare che la mancanza di attendibilità della prova sia stata affermata in modo aprioristico e astratto.

In secondo luogo, pur volendo aderire alla tesi restrittiva propugnata dal Tribunale, la prova della scorretta classificazione del prodotto messo in commercio – sufficiente per integrare la contestata frode in commercio – nella specie non derivava solo dall'esperimento del c.d. *panel test*, ma trovava riscontro anche in elementi diversi ed ulteriori, come le dichiarazioni del dipendente e del titolare dell'oleificio.

¹³ Si noti che il giudizio negativo è stato confermato da ben tre diverse commissioni di assaggiatori.