La genuinità e qualità degli alimenti al vaglio della Cassazione: due sentenze in tema di salsicce e prosciutti

Cass. Sez. III Pen. 12 marzo 2024, n. 10237 - Ramacci, pres.; Scarcella, est.; Seccia, P.M. (conf.) - P.R. in proc. Fissore *(Cassa in parte con rinvio Trib. Asti 24 maggio 2023)*

Produzione, commercio e consumo - Prodotti alimentari - Reati - Presenza di additivi chimici negli ingredienti utilizzati - Reato configurabile - Art. 5, comma 1, lett. *g*), legge n. 283 del 1962 - Art. 516 c.p. - Individuazione.

Integra la contravvenzione di pericolo presunto di cui all'art. 5, comma 1, lett. g), l. 30 aprile 1962, n. 283, punibile a titolo di colpa, l'originario impiego o la colposa aggiunta di additivi chimici non autorizzati negli ingredienti utilizzati per la preparazione di prodotti alimentari, mentre dà luogo al delitto previsto dall'art. 516 c.p., punibile a titolo di dolo, l'aggiunta intenzionale della sostanza vietata.

Cass. Sez. III Pen. 12 aprile 2024, n. 15117 - Sarno, pres.; Corbetta, est.; Seccia, P.M. (conf.) - P.M. in proc. Sassi, ric. *(Conferma Trib. Udine 6 luglio 2023)*

Produzione, commercio e consumo - Alimenti - Vendita di prosciutti contaminati da insetticidi.

Integra l'illecito amministrativo di cui all'art. 6, comma 5, d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193, e non il delitto di frode in commercio, la condotta di chi detiene per la vendita prosciutti conservati, durante la fase di stagionatura, in sale sottoposte a trattamenti di disinfestazione eseguiti con insetticidi nebulizzati, il cui utilizzo è vietato con riguardo agli alimenti.

I testi delle sentenze sono pubblicati in *www.osservatorioagromafie.it*

1. - In questo contributo, portiamo l'attenzione su due recenti decisioni della Suprema Corte riguardanti le fattispecie criminose di cui agli artt. 515 e 516 c.p.
Come è noto[1], entrambi i delitti tutelano il leale e corretto svolgimento dell'attività commerciale funzionale a garantire il regolare funzionamento del sistema economico.
In questa prospettiva, l'apparato di contrasto penale alle frodi alimentari può contare sul delitto di frode in commercio concepito dal legislatore del '30 per fronteggiare in modo generico le frodi commerciali, ma sempre più utilizzato nella protezione dei prodotti agro-alimentari da ogni tipo di frode, anche se la fattispecie, incentrata sulla consegna dell'alimento, si rivela inadeguata a fronteggiare la complessità, la dinamicità e l'estensione della filiera delle frodi alimentari nella realtà degli scambi commerciali del nostro tempo[2].
A differenza della frode in commercio, il delitto di cui all'art. 516 c.p. appresta una tutela specifica contro le frodi alimentari in quanto l'oggetto materiale della condotta è dato dalle sostanze alimentari non genuine presentate come genuine. Tuttavia, è stato affermato che «le trasformazioni empirico-criminologiche della criminalità agro-alimentare hanno messo a dura prova anche l'efficacia di questa fattispecie incriminatrice, per un verso, in quanto la soglia di punibilità, sebbene più avanzata di quella del delitto di frode in commercio, purtuttavia consente di punire esclusivamente condotte che si collocano nella fase finale della filiera del complesso ed articolato sistema delle frodi alimentari; per un altro verso, in quanto l'art. 516 c.p. si limita alla repressione delle frodi alimentari che incidono sulla genuinità della sostanza alimentare»[3].
Venendo ora ai casi affrontati dalla Suprema Corte, cominciamo dalla sentenza n. 10237/2024 riguardante

[1] V. CINGARI, *La frode in commercio* e *La vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine*, in GARGANI (a cura di), *Trattato teorico pratico di diritto penale. Illeciti punitivi in materia agro alimentare*, Torino, 2021, 199 ss. e 211 ss.
[2] Così CINGARI, *op. cit.*, 199.
[3] In questi termini, CINGARI, *op. cit.*, 211.

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE

la messa in vendita della salsiccia di Bra in cui erano stati rinvenuti i solfiti, additivo chimico utilizzato per nascondere la pregressa ossidazione della carne.
L'impiego degli additivi chimici è regolato dal d.m. n. 209/1996: l'art. 15 dispone che «nei prodotti alimentari possono essere impiegate per gli scopi citati nell'art. 14, commi 1 e 2 solo le sostanze elencate negli allegati IX, X, XI e XII. (…) Gli additivi elencati negli allegati XI e XII possono essere impiegati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate».
L'allegato XI, nella parte «B», disciplina espressamente una particolare categoria di conservanti e antiossidanti utilizzabili nelle preparazioni di prodotti alimentari: l'anidride solforosa e i solfiti (S02). Per quanto attiene al nostro caso, mentre è consentito un quantitativo massimo di 450 mg/kg per la *burger meat*, la *breakfast sausage*, la *butiffarra* e la *longaniza*, l'allegato XI non menziona la salsiccia fresca (né la carne tritata fresca) fra i prodotti che possono contenere i solfiti.
La violazione di questa disciplina è stata posta a base del contestato delitto di cui all'art. 516 c.p. in quanto la salsiccia di Bra non poteva considerarsi genuina sotto il profilo normativo[4].
In esito al giudizio, il Tribunale ha escluso il reato ascritto. In premessa, è stato osservato che il disciplinare di produzione della salsiccia di Bra consente l'aggiunta, «in preparazioni particolari e innovative, rispetto alla ricetta originaria», di vino bianco secco, in quantità non precisata; che il vino bianco, notoriamente, può contenere solfiti ed è infatti riportato nell'allegato XI, d.m. n. 209/1996 con una concentrazione di anidride solforosa ammessa pari a 200 mg/l.; che l'art. 16, d.m. n. 209/1996 consente la presenza di un additivo alimentare «in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati nell'art. 15, comma 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto».
Sulla base di queste considerazioni, il Tribunale ha ritenuto che, nel caso in cui il produttore aggiunga all'impasto per preparare la salsiccia di Bra un (non indicato) quantitativo di vino bianco secco, «potrà derivare la traslazione dei solfiti originariamente presenti nel vino anche nella carne».
La decisione è stata impugnata dal pubblico ministero con ricorso *per saltum* in cui è stata dedotta la violazione della normativa che disciplina la materia.
Infatti, l'art. 16, d.m. n. 209/1996 – rubricato «Principio del riporto»[5] – recita:
«1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile:
a) in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati nell'art. 15, comma 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto;
b) nei prodotti alimentari destinati unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente titolo».
Il testo della norma è chiarissimo: la veicolazione nel prodotto finito di un additivo ammesso solo per un ingrediente opera esclusivamente per i prodotti alimentari composti diversi da quelli indicati nell'art. 15, comma 3.
Per quanto qui ci interessa, la citata disposizione stabilisce che «Salvo laddove sia specificamente previsto, le disposizioni di cui al comma 2 non si applicano ai seguenti prodotti: (…) lett. *p*): i prodotti alimentari elencati nell'allegato X che possono contenere soltanto gli additivi ivi citati e gli additivi riportati negli allegati XI e XII alle condizioni specificate negli stessi».
Orbene, nell'allegato X si menzionano espressamente le «Preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata» e perciò la salsiccia di Bra non può contenere i solfiti, neppure in via indiretta o veicolata dall'uso del vino bianco.

[4] Secondo Cass. 18 ottobre 1995, Pittarello, rv. 202.935, il prodotto alimentare non è genuino quando sono sottratti/aggiunti/modificati i princìpi nutritivi caratteristici oppure quando è violata la normativa che presiede alla produzione dell'alimento e pertanto l'aggiunta di additivi chimici non autorizzati rientra nello schema criminoso del reato previsto dall'art. 516 c.p., se la condotta sia caratterizzata dal dolo, altrimenti rientra nella contravvenzionale prevista dall'art. 5, lett. *g*), legge n. 283/1962.
[5] Cui si era appellato il Tribunale.

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE

Per completezza di analisi, occorre accennare anche alla normativa di fonte eurounitaria: l'art. 18 del regolamento (CE) n. 1333/2008, intitolato «Principio del trasferimento», disciplina la stessa fattispecie oggetto dell'art. 16, d.m. n. 209/1996.
Recita la norma che: «1. La presenza di un additivo alimentare è autorizzata: *a*) in un alimento composto, diverso da quelli di cui all'allegato II, quando l'additivo è autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto».
La Tabella 1 dell'allegato II contiene l'elenco degli alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza indiretta di un additivo: nel punto 1 sono menzionati gli «Alimenti non trasformati quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008, ad esclusione delle preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004».
Come si vede, la disposizione, in via generale, non permette la «veicolazione» dell'additivo negli alimenti finali non trasformati (come definiti all'art. 3 del regolamento).
Senonché, nel 2011 è stata apportata una modifica alla citata disposizione nel senso che si prevede la deroga al divieto di utilizzo c.d. indiretto con riferimento proprio alle preparazioni di carni: posto che la salsiccia di Bra è un preparato di carne, in questo prodotto la presenza di solfiti derivanti dal vino aggiunto come ingrediente è dunque ammessa, sebbene l'additivo come tale non sia autorizzato. Per evitare che l'additivo possa essere fraudolentemente utilizzato, è comunque necessario che la quantità del medesimo rinvenuta nel prodotto composto sia oggettivamente compatibile con la percentuale attesa a seguito dell'utilizzo dell'ingrediente contenente l'additivo in questione.
La Suprema Corte non solo ha accolto le argomentazioni esposte in ricorso, confermando che la presenza dei solfiti nella salsiccia di Bra non può essere giustificata dall'utilizzo indiretto degli stessi, ma ha anche ribadito un ulteriore, rilevante, principio dedotto dal pubblico ministero per illustrare l'erronea applicazione della legge penale.
Il fatto è che l'operatore alimentare deve assicurare che la sostanza alimentare giunga al consumo con le caratteristiche imposte dalle prescrizioni normative che regolano la produzione degli alimenti. A questo scopo, l'OSA deve effettuare ogni opportuno controllo dell'alimento prima di porlo in vendita.
Orbene, la Cassazione, con sentenza n. 12532 del 2020[6], in un caso del tutto sovrapponibile all'attuale perché riguardava la salsiccia di Bra, aveva già stabilito che il reato di cui all'art. 5, comma 1, lett. *g*), legge n. 283/1962, è configurabile non solo qualora colposamente vengano aggiunti agli alimenti additivi chimici non autorizzati, ma anche nel caso in cui tali additivi siano presenti negli ingredienti utilizzati e sia stato omesso ogni controllo della conformità dell'alimento finito alle regole che lo concernono[7].
In questa occasione, la Corte ha aderito al citato orientamento e, nell'annullare la sentenza impugnata, ha indicato alla Corte d'appello di valutare se per i fatti oggetto di addebito sia configurabile l'ipotesi delittuosa di cui all'art. 516, c.p. (dovendosi valutare in particolare la configurabilità del dolo generico normativamente richiesto ai fini della punibilità dell'agente, non potendo dubitarsi della circostanza che il reato possa ritenersi integrato sotto il profilo oggettivo) o, piuttosto, se avuto riguardo alle circostanze del caso concreto, possa ritenersi configurabile l'ipotesi contravvenzionale di cui all'art. 5, lett. *g*), legge n. 283/1962 punibile a titolo di colpa.
Prima di concludere, giova segnalare che il Tribunale e la Corte d'appello[8], in un processo analogo a quello deciso dalla Cassazione, hanno sostenuto che, nel caso di vendita di salsiccia cui sia stato aggiunto vino bianco, «l'aver adempiuto agli obblighi relativi all'etichettatura (vale a dire: l'aver indicato che l'alimento può contenere solfiti: *ndr*) esclude la fattispecie di cui all'art. 516 c.p., che punisce la condotta di chi ponga in vendita come genuine sostanze alimentari non genuine, in ragione della non corretta informazione al

[6] Cass. 20 aprile 2020, n. 12532, Roddolo, rv. 279.066.
[7] Anche Cass. 14 dicembre 2023-9 gennaio 2024, n. 687, Abate, in *www.osservatorioagromafie.it*, in un caso di detenzione per la vendita di alimenti contenenti residui di fitosanitari in quantità superiore ai limiti di legge, ha sostenuto che l'omesso svolgimento di qualsivoglia accertamento analitico sul prodotto alimentare sfuso non regolamentare integra il reato di cui all'art. 5, lett. *h*), legge n. 283/62.
[8] V. Corte d'app. Torino 28 marzo 2023, Tibaldi L., inedita.

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE

consumatore».
Questa tesi, però, non è fondata perché si confondono gli obblighi in materia di etichettatura con quelli in tema di corretta produzione dell'alimento. Infatti, la condotta consistente nel produrre e commerciare salsiccia di Bra «non genuina» è punita in quanto tale e non ha alcuna rilevanza che nell'etichetta compaiano o meno indicazioni che richiamino la presenza del componente vietato. Non dimentichiamo, infatti, che l'art. 516 c.p. tutela non l'interesse del singolo acquirente, ma l'interesse collettivo a che il costume commerciale si caratterizzi in modo da incentivare gli scambi ed il mercato secondo onestà e correttezza e pertanto, il fatto che l'acquirente, attraverso l'esame dell'etichetta, possa anche avvedersi della non genuinità dell'alimento non spiega alcuna influenza ai fini dell'integrazione del delitto.

2. - Nel caso oggetto della sentenza n. 15117/2024, era stato contestato il delitto di cui agli artt. 515 e 517 *bis* c.p. in relazione al fatto che i responsabili di un prosciuttificio avevano messo in commercio prosciutti DOP San Daniele, ottenuti da cosce di suini conservate in saloni di stagionatura in cui erano stati eseguiti trattamenti di disinfestazione con l'impiego di insetticidi nebulizzati: l'accusa faceva leva sul fatto che i trattamenti in questione non erano ammessi dal disciplinare di produzione del «Prosciutto di San Daniele» e che, in ogni caso, non era consentito l'uso di insetticidi sugli alimenti.
Il Tribunale ha assolto gli imputati perché non era stata provata, in sede di analisi, la contaminazione effettiva del prodotto e perché non vi era stata alcuna violazione del disciplinare di produzione del prosciutto DOP, né una modifica della qualità del prodotto.
Il Tribunale ha però ravvisato l'illecito amministrativo di cui all'art. 6, comma 5, d.lgs. n. 193/2007, il quale, «salvo che il fatto costituisca reato», punisce con la sanzione amministrativa «l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004».
Nella specie, il Tribunale ha infatti ritenuto che i trattamenti di cui trattasi violassero il punto 3, capitolo IX, dell'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, che stabilisce che «In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni».
Il pubblico ministero proponeva ricorso immediato per cassazione assumendo che l'aver qualificato il fatto concreto come illecito amministrativo contrastava con l'inserimento nel codice penale della circostanza aggravante di cui all'art. 517 *bis* la quale persegue lo scopo di consolidare la tutela della denominazione di origine protetta. Infatti, secondo il ricorrente, la previsione di tale aggravante aveva risolto il problema del rapporto tra le norme incriminatrici racchiuse negli artt. 516, 516 e 517 c.p. e le norme di carattere amministrativo che sanzionano le frodi alimentari concernenti prodotti a denominazione protetta, assegnando prevalenza alle prime.
La Suprema Corte ha respinto il ricorso in quanto il pubblico ministero si era concentrato sulla previsione della circostanza aggravante dell'art. 517 *bis* c.p., senza considerare i presupposti integranti il delitto di frode in commercio, cui quell'aggravante accedeva.
Da questo diverso punto di vista, la Corte ha infatti premesso che la condotta punita dall'art. 515 c.p. consiste nella consegna all'acquirente di *aliud pro alio* ovvero di una cosa diversa da quella dichiarata o pattuita, laddove la diversità può riguardare, alternativamente, l'origine, la provenienza, la qualità o la quantità.
Se oggetto della condotta sia un alimento o una bevanda la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti, l'art. 517 *bis* c.p. prevede non già una fattispecie incriminatrice autonoma, bensì una specifica circostanza aggravante che può accedere ai delitti di cui agli artt. 515, 516 e 517 c.p. Tuttavia, anche in relazione agli alimenti DOP, il reato di frode in commercio in tanto può configurarsi, in quanto sia riscontrabile una divergenza tra quelle espressamente indicate dall'art. 515

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE

c.p. Di conseguenza, ricorre il delitto di cui all'art. 515 c.p. nel caso di violazioni del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta, quando non siano rispettate o l'origine geografica ovvero le modalità di produzione dell'alimento.
Nella vicenda in esame, i prosciutti erano stati prodotti nel rispetto del disciplinare di produzione e quindi il prodotto consegnato all'acquirente era conforme a quanto pattuito o dichiarato posto che aveva tutte le caratteristiche che connotano quel peculiare tipo di prosciutto. Inoltre, poiché le analisi effettuate non avevano rilevato alcuna effettiva contaminazione, il delitto di cui all'art. 515 c.p. andava escluso non essendosi verificata alcuna reale incidenza sulla qualità del prodotto.
A quest'ultimo proposito, ricordiamo che la diversità concernente la qualità della cosa riguarda caratteristiche non essenziali del prodotto, ma incidenti su utilizzabilità, pregio e grado di conservazione.
Peraltro, la sola circostanza che i trattamenti eseguiti nei locali in cui erano conservati i prosciutti non fossero contemplati dal disciplinare di produzione della DOP non può considerarsi sufficiente per integrare la frode in commercio. Si tratta, infatti, di una situazione che attiene ad un mero requisito estrinseco che di per sé non modifica la qualità dell'alimento e questo rilievo richiama alla mente quanto si è sostenuto in giurisprudenza nell'ipotesi di messa in vendita di prodotti alimentari dopo la scadenza del periodo di conservabilità: infatti, la sola offerta di un prodotto alimentare con termine minimo di consumazione scaduto senza essere accompagnata da alcun comportamento idoneo a trarre in inganno l'acquirente, quale lo spostamento nel tempo o l'alterazione del termine minimo di consumazione indicato dal produttore, non integra il delitto tentato o consumato di frode in commercio, perché il t.m.c. ha una funzione di garanzia e non comporta necessariamente il venir meno delle caratteristiche nutrizionali e di freschezza dell'alimento[9].
Le Sezioni Unite della Cassazione[10] sono intervenute in materia per stabilire in via definitiva che la messa in vendita di prodotti scaduti di validità integra il delitto di cui all'art. 516 c.p. 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.
Alla luce di quest'ultima presa di posizione, si osserva perciò che, nella fattispecie, se i trattamenti effettuati avessero in concreto modificato la struttura dei prosciutti, sarebbe stato configurabile non il delitto di frode in commercio, bensì quello di vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine[11].
Questo discorso ci porta ad esaminare il passaggio della sentenza che si commenta in cui la Corte ha considerato che, se anche fossero state osservate le indicazioni prescritte dal disciplinare, ma il prodotto fosse stato in qualche modo «alterato», in astratto potevano trovare applicazione altre fattispecie incriminatrici, diverse da quella contestata.
All'uopo, è stato richiamato l'art. 440 c.p. che la Cassazione ha escluso perché questo reato è ravvisabile a condizione che sia adulterata la sostanza alimentare in modo concretamente pericoloso per la salute pubblica: sul punto non si può che essere d'accordo non essendo emerso alcunché a questo riguardo.
La Corte ha poi menzionato le figure contravvenzionali previste dalla legge n. 283/62 in tema di igiene dei prodotti alimentari, come il reato di cui all'art. 5, lett. *c*), in tema di «cariche microbiche» superiori ai limiti di legge, ovvero lett. *d*), relativo agli alimenti «in stato di alterazione» o comunque «nocivi».
Non c'è dubbio che anche queste fattispecie criminose non ricorressero nel caso di specie.
In primo luogo, il precetto della lett. *c*) dell'art. 5 è integrato dall'art. 69 del regolamento di esecuzione della legge n. 283/62 che, a sua volta, demanda alle ordinanze ministeriali la fissazione dei limiti quantitativi di cariche microbiche: le ordinanze in questione sono poche e riferite a circoscritte categorie di alimenti, come i frutti di mare, il latte, i prodotti d'uovo, e perciò la norma non poteva essere applicata.
In secondo luogo, la lett. *d*), per giurisprudenza consolidata, richiede che i prodotti alimentari siano alterati a causa di un processo modificativo della sostanza alimentare che diviene altra da sé per un fenomeno di

[9] V. Cass. 23 marzo 1998, Zagra, in *Foro it.*, 1999, II, 12.
[10] V. Cass. Sez. Un. 25 ottobre 2000, n. 28, Morici, rv. 217.296-01.
[11] Impregiudicata comunque la difficoltà di provare l'elemento soggettivo del reato.

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE

spontanea degenerazione, la cui origine può essere dovuta all'azione di agenti fisici (es. luce, calore) ovvero chimici, tra i quali si collocano i microorganismi viventi agevolati dall'azione dell'umidità (batteri, muffe, funghi, ecc.) e perciò non deve essere imputabile a manipolazioni umane. L'ipotesi degli alimenti «comunque nocivi», al pari dei delitti di cui agli artt. 440 o 444 c.p., richiede la prova dell'effettiva pericolosità dell'alimento per la salute dei consumatori. Ne deriva che anche queste due contravvenzioni non potevano essere ravvisate nella situazione concreta giudicata dalla Cassazione.

Di contro, non è stata presa in considerazione la fattispecie della lett. *b*), dell'art. 5 che contempla il cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari.

Come è noto, il cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari riguarda le situazioni in cui le sostanze stesse, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane, si presentano mal conservate, e cioè detenute (per la vendita) senza l'osservanza di quelle prescrizioni (di leggi, di regolamenti, di atti amministrativi generali, regole di comune esperienza produttiva e commerciale[12]) 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[13].

Da questo punto di vista, ci pare che in questa ipotesi criminosa ben poteva inquadrarsi la situazione descritta in sentenza: i prosciutti di che trattasi erano infatti conservati senza alcuna protezione rispetto agli effetti del trattamento di disinfestazione dei locali di stagionatura e perciò le modalità di detenzione non fornivano alcuna garanzia contro il rischio di contaminazione del prodotto e di una successiva compromissione dell'igienicità e salubrità dello stesso.

Vale ancora la pena di osservare che non si poneva alcun rapporto di specialità con l'illecito amministrativo di cui all'art. 6, comma 5, d.lgs. n. 193/2007, ravvisato dal Tribunale nella fattispecie: infatti, la clausola di riserva prevista dalla disposizione sanzionatoria amministrativa («Salvo che il fatto costituisca reato»)[14] permetteva di applicare in ogni caso la contravvenzione di cui all'art. 5, lett. *b*), legge n. 282/1962.

Vincenzo Paone

[12] Cass. Sez. Un. 19 dicembre 2001, n. 443, Butti, in *Foro it.*, 2002, II, 217, hanno per l'appunto stabilito che le fonti da cui il giudice può ricavare i precetti sulle modalità di conservazione degli alimenti non vanno necessariamente circoscritte a leggi o a regolamenti o ad atti amministrativi generali, ma possono identificarsi anche nelle regole di comune esperienza produttiva e commerciale, espressione della cultura tradizionale, purché le norme applicate - qualunque ne sia la fonte - abbiano ad oggetto i sistemi di mantenimento delle sostanze nel loro stato originario e non concernano attestazioni di qualità, di origine, di data di fabbricazione o di durata.

[13] V. in termini Cass. 21 febbraio 2018, n. 41677, Vilasi, in *Foro it.*, 2018, II, 638. Da ultimo, Cass. 9 novembre 2023-9 febbraio 2024, n. 5672, Zhou Zhenyi, in *www.osservatorioagromafie.it*, rv. 285.947-01, ha ribadito che la contravvenzione prevista dall'art. 5, comma 1, lett. *b*), legge n. 283, sanzionando il cattivo stato di conservazione degli alimenti, a prescindere dal loro deperimento o dalla presenza di microbi, parassiti, sporcizia o stati di alterazione, non postula il previo accertamento della loro commestibilità, atteso che il danno alla salute dei consumatori non è elemento costitutivo della fattispecie.

[14] In argomento, Cass. 9 novembre 2023-9 febbraio 2024, n. 5672, cit., rv. 285.947-02, in fattispecie relativa a congelamento di prodotti con modalità non appropriate, ha sostenuto che la contravvenzione di cui all'art. 5, lett. *b*), legge n. 283/62 e l'illecito amministrativo di cui all'art. 6, comma 5, d.lgs. n. 193/2007 si pongono in rapporto di specialità reciproca, la qual cosa non esclude la possibilità della loro contemporanea configurabilità, posto che la prima sanziona la cattiva conservazione degli alimenti, pur se non dovuta alla violazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, mentre il secondo punisce il mancato rispetto dei requisiti di igiene di cui ai menzionati regolamenti, che non necessariamente trasmoda in un cattivo stato di conservazione degli alimenti stessi.

Copyright © - www.rivistadga.it - ISSN 2421 - 4132 ONLINE