Centro Studi

GLI ALIMENTI

(Leggi - Norme – Regolamenti – Sentenze)

Il primo provvedimento organico in materia alimentare è il Testo Unico delle leggi sanitarie (RD 27 luglio 1934 n. 1265), successivamente vera e propria legge quadro in materia (con l'evidente scopo di limitare gli effetti negativi della frammentazione penale in materia alimentare) deve ritenersi la legge 30 aprile 1962 n. 283, recante "disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Il regolamento di esecuzione della legge n. 283/62 fissa, essenzialmente, dettagliati requisiti igienico-sanitari per ristoranti, stabilimenti e laboratori; trattasi di un regolamento mai formalmente abrogato le cui norme, tuttavia, devono comunque essere disapplicate laddove incompatibili con le nuove norme comunitarie.

L'evoluzione normativa è poi proseguita e si segnalano, in particolare, il D.Lgs. 17 marzo 1995 n. 115 (attuativo della direttiva 92/59/CEE relativa alla sicurezza generale dei prodotti) e il D.Lgs. 5 aprile 2006 n. 190, avente ad oggetto "disciplina sanzionatoria per le violazioni al regolamento (CE) n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel settore della sicurezza alimentare".

Deve evidenziarsi che la normativa comunitaria in materia di alimenti è finalizzata essenzialmente a garantire un elevato livello di sicurezza alimentare e, infatti, nel 2002 con il Regolamento 178 si fonda la nuova legislazione alimentare; Detto regolamento contiene anche, finalmente, la definizione di alimento ("qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani").

Peraltro, il citato regolamento disciplina il principio di precauzione in materia alimentare atteso che è stato espressamente previsto (art. 7) che allorquando esiste la possibilità che un alimento possa produrre effetti nocivi sulla salute, può essere applicato il citato principio al fine di intervenire rapidamente adottando tutte le misure necessarie. Il principio di precauzione viene applicato quando sussiste una incertezza o quando non esistono informazioni scientifiche complete sul rischio potenziale.

Fondamentali sono le regole contenute nel cd. Pacchetto d'igiene (v. Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882, tutti del 2004) che ha profondamente modificato le norme comunitarie sull'igiene e sul controllo ufficiale degli alimenti. In particolare:

- il Regolamento 852 riguarda l'igiene dei prodotti alimentari;
- il Regolamento 853 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il Regolamento 854 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Regolamento 882 concerne i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

E' opportuno soffermarsi, anche per evidenti ragioni pratiche, sulla tematica dell'autocontrollo e su quella dei controlli ufficiali.

Deve, anzitutto, segnalarsi che il D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193, attuativo della direttiva 2004/41/CE relativa ai "controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" ha abrogato il D.Lgs. N. 155 del 1997 (che introdusse i principi e l'obbligo del sistema HACCP), il D.Lgs. n. 156/97 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari) nonché l'articolo 2 della legge n. 283/62 con conseguente fine dell'obbligo della autorizzazione sanitaria per l'esercizio di attività alimentari; l' obbligo di dotarsi di autorizzazione sanitaria è stato sostituito, di fatto, dall'obbligo di notifica – da effettuarsi mediante SCIA - previsto dal regolamento 852/04, il quale prevede la registrazione presso le autorità competenti di tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita.

Pertanto, attualmente, per quanto concerne le sanzioni relative all'inosservanza di quanto previsto in materia di autocontrollo (sanzioni in precedenza previste dall'art. 8 del D.Lgs n. 155/97) occorre ora far riferimento al nuovo regime sanzionatorio introdotto dall'articolo 6 del D.Lgs. n. 193/07, che , infatti, stabilisce sanzioni per:

a) omessa (mancata) predisposizione di procedure di autocontrollo igienico-sanitarie basate sui principi HACCP (es. mancanza piano di autocontrollo).

b) mancata o non corretta applicazione del piano HACCP o delle relative procedure

c) accertata inadeguatezza nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 (riferimento ai requisiti generali in materia di igiene di cui ai regolamenti 852/04 e 853/04 nonchè alle procedure HACCP).

Deve rilevarsi che, nei primi due casi, la sanzione viene irrogata immediatamente poiché non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni).

In ordine, invece, alla tematica dei controlli ufficiali deve precisarsi che è stato abrogato non solo il decreto il D.Lgs. n. 156/97 ma anche il D.Lgs. n. 123/93 (eccetto l'art. 4 e l'art. 2, co. 3), per cui la materia è stata così ricondotta esclusivamente al Regolamento 882/04.

Necessitano, comunque, alcune osservazioni e precisazioni in ordine al prelievo di campioni e alle operazioni di analisi, soprattutto nell'ottica di evitare la inutilizzabilità (soprattutto nel procedimento penale v. art. 223 norme di attuazione c.p.p.) degli esiti delle analisi.

L'attività di prelievo in generale è ancora regolamentata dagli articoli 6 e ss. del d.P.R. n. 327/80, che definiscono modalità, numero di aliquote, verbalizzazione ecc. ma, deve tenersi conto del fatto che da diversi anni si sono, oramai, aggiunte altre norme nazionali e comunitarie che hanno differenziato, a seconda delle matrici alimentari e/o delle determinazioni analitiche, il numero di aliquote, introducendo il concetto di "unità campionaria". In particolare è il Regolamento CE n. 2073 a definire il numero di unità campionarie necessarie in sede di controllo per le ricerche analitiche inerenti i requisiti microbiologici dovendosi, in pratica, intendere per unità campionaria il numero di unità (parti identiche della matrice) che deve costituire l'aliquota che sarà analizzata in laboratorio.

Tenendo conto che deve essere garantito il diritto di difesa, ogni campione deve essere composto da aliquote identiche destinate una al produttore (se diverso dal detentore) , una al laboratorio incaricato delle analisi, una all'eventuale revisione d'analisi (che potrà essere richiesta dagli aventi diritto), una alle autorità per gli eventuali accertamenti peritali. Fanno eccezione i campioni di alcuni alimenti deperibili (es. molluschi bivalvi vivi, latte fresco) prelevati per analisi microbiologica, per i quali, essendo impossibile la revisione di analisi (in pochi giorni l'alimento comincerebbe ad alterarsi), il diritto di difesa è garantito non da plurime aliquote bensì da avviso circa il luogo, la data e l'ora dell'inizio delle analisi in un'unica istanza, in modo da consentire agli aventi diritto di presenziare o farsi assistere o rappresentare da persone di fiducia (consulenti tecnici, legali).

Per quanto concerne le modalità di campionamento si ricordi che il campione deve essere prelevato con particolare cura e professionalità e le aliquote devono essere opportunamente chiuse e sigillate; inoltre, per i campioni destinati ad esame microbiologico, soprattutto se sfusi, l'incaricato deve adottare tutte le misure atte ad evitare contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori sterili nonchè modalità adeguate al prelievo e al trasporto.

Da quanto sopra evidenziato risulta che, nel caso di non conformità riscontrata mediante determinazioni analitiche, almeno nei casi in cui vi sia la possibilità di procedere ad una seconda analisi (in caso contrario, come si è detto, il diritto alla difesa è garantito mediante la sola comunicazione d' inizio analisi) è d'obbligo dare comunicazione agli interessati circa il diritto di chiedere la revisione d'analisi (art. 19 del d.P.R. 327/80), avviando i procedimenti penali o amministrativi solo una volta scaduti i termini per la richiesta di revisione ovvero dopo la comunicazione dell'esito della stessa (ovviamente sfavorevole al controllato) da parte del laboratorio di riferimento.

Si ricordi che, nel caso in cui sia accertata una violazione di carattere amministrativo, è possibile procedere al sequestro cautelare dell'alimento (la cui detenzione, a viario titolo o commercializzazione, comporta la violazione stessa) con le procedure di cui alla Legge n. 689/81 (v. artt. 13 e 20). Casi esemplificativi, nei quali è ipotizzabile tale tipo di sequestro, sono: prodotto alimentare preconfezionato con etichettatura inesistente o irregolare, o scaduto (violazioni del D.Lgs. n. 109/92 e altre norme specifiche); prodotto

alimentare per il quale sia impossibile la rintracciabilità (non dimostrabilità del fornitore) prevista dall'art. 18 del Reg. 178/2002; prodotto di origine animale preconfezionato privo del bollo sanitario o marchio di identificazione (violazione dell'art. 5 del Reg. CE n. 853/2004; art. 6, commi 9 e 10, del D.Lgs. n. 193/2007).

Deve ricordarsi che, di competenza esclusiva dell'Autorità Sanitaria, è il sequestro cautelativo (da alcuni denominato semplicemente "sequestro sanitario") previsto dal combinato disposto dell'art. 1 della Legge 283/62 e dell'art. 20 d.P.R. 327/80 (regolamento di attuazione della Legge 283/62); trattasi di un sequestro che viene, di fatto, disposto solo se, all'esito di attività ispettiva e di campionatura degli alimenti, "risulta necessario per la tutela della pubblica salute" (con possibilità di procedere ad immediata distruzione).

Attualmente, questo tipo di sequestro (la cui normativa non è stata abrogata) è di fatto superato dal "blocco ufficiale" di cui al Reg. 882/04. Il Reg. CE 882/04, definisce "blocco ufficiale: la procedura con cui l'Autorità competente fa si che i mangimi o gli alimenti non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione"; inoltre, l'art. 54 del citato Reg. elenca, tra le azioni in caso di non conformità alla normativa, "la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali" e, oltre a quelle elencate, "qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'Autorità competente". Pertanto, l'A.S.L., nelle sue articolazioni del Dipartimento di Prevenzione, quale Autorità competente per il controllo ufficiale (ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n. 193/07) può procedere a "bloccare" gli alimenti, in attesa delle ulteriori e definitive decisioni che possono derivare da accertamenti analitici o documentali ritenuti necessari da parte di chi esegue l'attività ispettiva.

Infine, deve evidenziarsi, che nel caso si ravvisino ipotesi di reato, è pur sempre possibile procedere al sequestro penale (probatorio o preventivo) nel rispetto delle norme del codice di procedura penale (v. artt. 354 e 321 c.p.p.).
Altra tematica interessante è quella inerente l'etichettatura dei prodotti alimentari; a tal proposito deve ricordarsi che il quadro normativo comunitario sulla etichettatura dei prodotti alimentari è fornito dalla direttiva n. 2000/13 del 20 marzo 2000. Per quanto concerne la normativa interna importante è il D.Lgs. n. 109/92 (che ha subito modifiche rilevanti ad opera del D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181), il cui campo di applicazione (art. 1) è "l'etichettatura dei prodotti alimentari nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità". All'articolo 18 sono previste sanzioni amministrative (salvo che il fatto non costituisca reato) per l'inosservanza a quanto regolamentato. Deve, tuttavia, rilevarsi che per la violazione dell'art. 10 (termine minimo di conservazione) e 10 bis (data di scadenza) sono, in tema, intervenute pronunce della Suprema Corte di Cassazione; dette pronunce hanno ritenuto che per configurare un reato (es. art. 5 lett. B) L. 283/62, art. 444 c.p.) non è sufficiente il mero superamento del termine minimo di conservazione o della data di scadenza ma, di regola, necessitano analisi che accertino la alterazione della sostanza alimentare.

Il Regolamento CE n. 1830/03 riguarda, invece, la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM e dei prodotti da OGM.

Per quanto riguarda il quadro sanzionatorio penale deve ricordarsi che il D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 ha depenalizzato i cd. reati minori in materia alimentare; detto decreto ha introdotto (art. 5) delle

circostanze aggravanti attraverso l'articolo 517 bis c.p., mentre la legge 23 luglio 2009, n. 99 (cd. Legge sviluppo) ha introdotto , all'art. 517 quater, il reato di "contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari".

In ordine ai reati alimentari deve tenersi presente che diverse fattispecie sono contenute nel codice penale e a tal proposito si segnalano i reati di cui agli articoli 439 (avvelenamento di acque o di sostanze alimentari) , 440 (adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari), 442 (commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate), 444 (commercio di sostanze alimentari nocive), 515 (frode nell'esercizio del commercio), 516 (vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine). Di frequente applicazione risultano, poi, quelli di cui all'art. 5 L 283/63; detta norma , infatti, prevede diverse ipotesi criminose in materia alimentare (detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti di legge, insudiciate ecc.).

APPENDICE GIURISPRUDENZIALE

Articolo 5 Legge 283/62

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 6108 del 10/02/2014
In materia di disciplina penale degli alimenti, la detenzione all'aperto di frutta esposta agli agenti atmosferici ed inquinanti integra la contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283 che vieta, tra le altre condotte, la detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione. (Fattispecie di esposizione di tre cassette di verdura, a contatto con agenti atmosferici e gas di scarico dei veicoli in transito).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 3711 del 28/01/2014
Configura la contravvenzione di cui all'art. 5 lett. b) della legge n. 283 del 1962 la messa in vendita sulla pubblica via di prodotti ittici non sottoposti ad adeguato trattamento di refrigerazione (a causa dell'interruzione della cosiddetta "catena del freddo") ed esposti senza protezione agli agenti atmosferici e alle polveri.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 17704 del 18/04/2013
Ai fini dell'accertamento della contravvenzione di cui all'art. 5 lett. D) della legge 30 aprile 1962 n. 283 (disciplina igienica delle sostanze alimentari), ove i prodotti utilizzati per la preparazione di generi alimentari posti in vendita appaiano "ictu oculi" invasi da parassiti, è sufficiente la mera ispezione, non essendo richiesto alcun accertamento di laboratorio.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 18098 del 28/02/2012
Integra il reato previsto dall'art. 5, lett. d) legge 30 aprile 1962, n. 283, anche dopo l'entrata in vigore del D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297, l'esposizione per la vendita al pubblico di prodotti alimentari ricoperti da

muffe (nella specie, insaccati) e, quindi, alterati a causa della presenza di un processo modificativo di una sostanza alimentare che diviene altra da sé per un fenomeno di 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.).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 2375 del 04/11/2011
Integra il reato previsto dall'art. 5, comma primo, lett. d), della L. 30 aprile 1962, n. 283, l'utilizzo di acqua non potabile nella preparazione di prodotti destinati al consumo umano. (In motivazione la Corte, ha tuttavia precisato che la norma in questione, richiedendo la nocività del prodotto, è qualificabile come reato di pericolo per la salute pubblica, il quale dev'essere concreto ed attuale).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 439 del 04/11/2011
Deve essere annullata per difetto di motivazione, la sentenza di condanna per il reato di detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione fondata esclusivamente sulla mera natura di reato di pericolo della contravvenzione in esame, in quanto l'anticipazione della tutela rispetto al verificarsi del danno in concreto presuppone, comunque, un rigoroso accertamento delle situazioni di fatto che danno causa all'esistenza del pericolo. (Nella specie si trattava di formaggi le cui modalità di detenzione prima della vendita all'ingrosso, asseritamente non rispettose dei parametri di sicurezza ed igiene alimentare, non avevano costituito oggetto di accertamento).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 29988 del 13/07/2011
Il titolare di un albergo risponde, in assenza del conferimento a terzi di una valida delega, della detenzione di un prodotto alimentare con cariche microbiche superiori ai limiti di tolleranza stabiliti dalla legge.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 29988 del 13/07/2011
Non integra il reato di cui all'art. 5, comma primo, lett. d), l. 30 aprile 1962 n. 283, la presenza di cariche microbiche superiori ai limiti consentiti in sostanza alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ma realizza fattispecie prevista dalla lett. c) della norma citata, per la cui configurabilità non è sufficiente un'analisi qualitativa del prodotto, essendo necessario l'accertamento del superamento dei citati limiti di tolleranza.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 29987 del 13/07/2011
Integra il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione (art. 5, comma primo, lett. b), l. 30 aprile 1962, n. 283) lo stoccaggio di bottiglie di olio in ambiente non protetto dall'esposizione della luce solare, in quanto metodo di conservazione inadeguato a garantire igiene e commestibilità . (Nella specie, parte delle bottiglie erano custodite in un locale coperto da una tettoia e, sebbene non direttamente esposte al sole, risultavano attinte dalla luce solare, modalità in concreto risultata inidonea per il numero di perossidi presenti nell'olio, indicatore dell'irrancidimento ossidato del prodotto, che aumenta con l'esposizione alla luce).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 41074 del 07/07/2011

Il cattivo stato di conservazione di un prodotto alimentare, la cui detenzione integra il reato contravvenzionale di cui all'art. 5, comma primo, lett. b), della l. 30 aprile 1962, n. 283, è configurabile anche nel caso di detenzione in condizioni igieniche precarie. (Fattispecie di detenzione di prodotti ittici confezionati e successivamente collocati in un frigo a pozzetto a contatto con altri alimenti).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 11998 del 02/02/2011
La responsabilità del rivenditore per il reato di somministrazione di sostanze alimentari insudiciate o invase da parassiti non è esclusa per il fatto che queste siano confezionate dal produttore con modalità tali da consentire l'apertura dell'involucro al solo consumatore, ove le condizioni di conservazione dell'alimento siano comunque agevolmente constatabili dall'esterno. (Fattispecie di detenzione per la vendita di funghi porcini invasi da larve vitali di parassiti).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 35708 del 22/06/2010
Integra il reato di somministrazione di sostanze alimentari insudiciate la fornitura di sostanze alimentari, sporcati dalla presenza di insetti, in particolare di mosche, in quanto è sufficiente ad inficiarne l'integrità alimentare con conseguente pericolo concreto per la salute pubblica. (Nella specie era stata rinvenuta una mosca morta all'interno di una porzione di pesce e patate fritte, confezionata in un piatto di plastica, somministrata a mensa agli alunni di una scuola elementare).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 17548 del 25/03/2010
Integra il reato di detenzione per la vendita di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione la condotta consistente nella materiale disponibilità di quel prodotto da parte dell'operatore commerciale, sia esso grossista o dettagliante, in vista della fornitura ai consumatori. (In applicazione di tale principio la Corte ha disatteso la tesi difensiva secondo cui mancava la prova della destinazione alla vendita degli alimenti, trovati abbandonati in evidente cattivo stato di conservazione all'interno di un automezzo, il cui impianto di refrigerazione era disattivato, parcheggiato nei pressi del deposito di generi alimentari all'ingrosso, di cui era titolare l'imputato).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 15094 del 11/03/2010
Integra il reato di detenzione di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione (art. 5, comma primo, lett. b), L. 30 aprile 1962, n. 283) anche il congelamento del prodotto effettuato in maniera inappropriata, in quanto il cattivo stato di conservazione è riferibile non soltanto alle caratteristiche intrinseche del prodotto alimentare, ma anche alle modalità estrinseche con cui si realizza. (Nella specie, la modalità di conservazione inappropriata era consistita nel congelamento "ordinario" di un quantitativo di carne, modalità ritenuta rischiosa in quanto, tecnicamente, l'unico procedimento idoneo a conservare la carne nel tempo, alternativo alla surgelazione, è il congelamento mediante ricorso ad abbattitori di temperature).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 14285 del 12/01/2010
Integra l'elemento soggettivo colposo del reato di cui all'art. 5, comma primo, lett. a), L. 30 aprile 1962, n. 283 la mera negligenza nelle dovute verifiche sulla conformità alla normativa del prodotto alimentare preparato o detenuto per la vendita. (Nella specie si trattava di mozzarella di bufala etichettata come tale, ma contenente, in realtà, latte di vacca in misura superiore al 50%).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 14285 del 12/01/2010
L'integrazione della fattispecie criminosa di cui all'art. 5, comma primo, lett. a) L. 30 aprile 1962, n. 283, non necessita della consegna del prodotto, in quanto il reato si consuma nel momento in cui la sostanza alimentare viene preparata e confezionata, pronta per essere consegnata. (Fattispecie di detenzione di mozzarella di bufala per qualità diversa da quella dichiarata in quanto mescolata a latte vaccino).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 2121 del 03/12/2008
In tema di igiene degli alimenti con particolare riguardo ai prodotti della pesca, l'esistenza di controlli pubblici, sia pure sistematici, finalizzati a garantire l'igienità delle operazioni di cattura e di successiva commercializzazione, non sottrae i commercianti al generale dovere di porre in essere ogni opportuna precauzione idonea ad evitare l'immissione sul mercato di prodotti dannosi o, comunque, non conformi a legge.(Fattispecie, relativa al reato di cui all'art. 5 lett. d), L. n. 283 del 1962, di messa in vendita di due pesci, della specie "coda di rospo", invasi da parassiti).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 15049 del 09/01/2007
Ai fini della configurabilità del reato di cui all'art. 5 lett. b) L. 30 aprile 1962 n. 283, vendita o detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, non è necessario accertare la sussistenza di un concreto danno per la salute o un concreto deterioramento del prodotto, in quanto, trattandosi di un reato di pericolo, è sufficiente che le modalità di conservazione possano determinare il pericolo di un tale danno o deterioramento; peraltro è necessario accertare che le modalità di conservazione siano in concreto idonee a determinare un tale pericolo.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 2897 del 19/10/2006
In tema di disciplina degli alimenti, anche il soggetto che svolge mere mansioni di autista risponde del reato di (art. 5 L. 30 aprile 1962, n. 283), detenzione di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, in quanto, atteso che destinatari delle disposizioni di cui alla citata legge n. 283 sono tutti coloro che concorrono alla immissione sul mercato dei prodotti destinati al consumo, sullo stesso grava l'onere di assicurare le condizioni di conservazione degli alimenti durante il trasporto.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 14250 del 21/03/2006
Per l'accertamento del reato di cui all'art. 5, lett. b) e d) legge n. 283 del 1962 (disciplina igienica delle sostanze alimentari), ed in particolare per l'accertamento della condotta di detenzione per la vendita di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione, non è necessario procedere al prelievo di campioni ove i prodotti alimentari si presentino all'evidenza mal conservati. (La Corte ha altresì precisato che l'eventuale violazione delle norme sul prelievo di campioni, siccome si inquadra in un'attività preliminare e pre-processuale, non determina alcuna nullità).

Frode nell'esercizio del commercio (artt. 515, 516 e segg. c.p.)

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 37508 del 28/09/2011
Integra il reato di tentata frode nell'esercizio del commercio, la detenzione per la vendita di confezioni di olio extravergine di oliva, proveniente da altra azienda, con etichettarura che ne attesti la produzione ed il confezionamento presso lo stabilimento del detentore.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 22313 del 15/02/2011
Integra il tentativo di frode in commercio la detenzione, presso il magazzino di prodotti finiti dell'impresa di produzione, di prodotti alimentari con false indicazioni di provenienza, destinati non al consumatore finale ma ad utilizzatori commerciali intermedi. (In motivazione la Corte, in una fattispecie in cui il prodotto alimentare risultava confezionato in uno stabilimento diverso da quello indicato sulle etichette, ha escluso la sussistenza del rapporto di specialità tra il delitto di cui all'art. 515 cod. pen. e la fattispecie, sanzionata amministrativamente, di cui all'art. 2, D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 9276 del 19/01/2011
Integra il tentativo di frode nell'esercizio del commercio l'esposizione sul banco di vendita di prodotti con segni mendaci, indipendentemente dal contatto con la clientela. (Nella specie il trancio di carne esposto sul banco presentava una data successiva a quella di scadenza originaria, individuata dall'etichetta stampigliata sul vassoio da cui l'alimento era stato prelevato, previo sconfezionamento).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 26109 del 06/05/2009
Integra il reato di frode nell'esercizio del commercio la messa in vendita di prodotti scaduti o prossimi alla scadenza con apposizione di una data di scadenza diversa da quella originaria, in quanto la divergenza qualitativa idonea a configurare l'illecito penale può riguardare non soltanto il pregio o l'utilizzabilità del prodotto, ma anche il suo grado di conservazione.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 6885 del 18/11/2008
Anche la mera disponibilità di alimenti surgelati, non indicati come tali nel menu, nelle cucina di un ristorante, configura il tentativo di frode in commercio, indipendentemente dall'inizio di una concreta contrattazione con il singolo avventore.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 38671 del 06/07/2004
Configura il reato di cui all'art. 516 cod. pen., vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, la vendita come carne fresca di puro suino contenente anche carne bovina, atteso che per sostanza alimentare non genuina deve intendersi anche quella che non contiene le sostanze ed i quantitativi previsti.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 23276 del 10/02/2004
In materia di sostanze alimentari il concetto di genuinità non è soltanto quello naturale, ma anche quello formale fissato dal legislatore con la indicazione delle caratteristiche e dei requisiti essenziali per qualificare un determinato tipo di prodotto alimentare. Pertanto deve ritenersi non genuino il formaggio

"grana padano"confezionato con latte termizzato in quanto tale procedura, non è contemplata dalle disposizioni che regolano il riconoscimento della denominazione di origine con riferimento ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche merceologiche e, inoltre, priva il prodotto dei microrganismi la cui presenza nel processo di maturazione consente, tra l'altro, di distinguere il formaggio in questione.

Commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 c.p.)

Cass. Pen., Sez. 4, Sentenza n. 44779 del 02/10/2007
In tema di commercio e somministrazione di sostanze alimentari nocive, nel caso in cui sussista il delitto previsto dall'art. 444 cod. pen. (anche nell'ipotesi colposa di cui all'art. 552 cod. pen.), deve ritenersi assorbita la contravvenzione di cui all'art. 5 della legge n. 283 del 1962, attinente alla disciplina igienica e alla composizione nutritiva delle sostanze alimentari.

Cass. Pen., Sez. 1, Sentenza n. 3532 del 17/01/2007
Il reato di commercio di sostanze alimentari nocive è reato di pericolo per la cui sussistenza è necessario che gli alimenti abbiano la capacità di arrecare danno alla salute: tale capacità, che deve sussistere in concreto, non richiede ai fini della prova che vengano necessariamente svolte indagini peritali. (Nella fattispecie, relativa alla vendita di calamari scongelati e dunque potenzialmente nocivi, la Corte ha escluso che la prova di tale nocività potesse essere raggiunta attraverso il fatto stesso che la merce era esposta sul bancone di vendita).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 36345 del 07/06/2005
In tema di commercio e somministrazione di sostanze alimentari nocive, allorchè nella condotta tenuta siano ritenuti sussistenti gli estremi della pericolosità per la salute pubblica (da intendere ovviamente non con riferimento all'intera collettività, ma in "incertam personam", con riferimento cioè a quanti possano usufruire di quel tipo di bene o di servizio), è esclusa l'applicabilità degli artt. 5 e 6 Legge 30 aprile 1962 n. 283, restando le relative contravvenzioni assorbite nel delitto previsto e punito dagli artt. 444 e 452 cod.pen.. (Fattispecie nella quale correttamente, secondo la Corte, era stata ravvisata la violazione degli articoli 444 e 452 cod.pen. nella condotta dell'imputato, che, quale titolare di un ristorante-pizzeria, utilizzando strumenti non igienicamente idonei nella elaborazione e conservazione dei cibi, aveva somministrato cibi pericolosi per la salute pubblica, per la presenza di un batterio in un arrosto di manzo che la scolaresca di una scuola aveva consumato nel suo locale, così da avere causato ai componenti della scolaresca intossicazione alimentare con crampi e diarrea.

Analisi

Cass. Pen., Sez. Fer., Sentenza n. 34396 del 21/09/2011
La concreta possibilità di effettuare la revisione delle analisi di un alimento è collegata al dato obiettivo della non deteriorabilità del campione, sussistendo altrimenti la fisica impossibilità di reiterazione delle stesse, cosicché quando il campione non è deteriorabile, deve ritenersi legittimamente esclusa dalla legge la partecipazione degli interessati alle prime analisi, proprio perché la revisione consentirebbe comunque, sebbene in un momento successivo, l'esercizio delle garanzie difensive.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 10527 del 09/02/2012
Sono utilizzabili le analisi di revisione su campioni di prodotti alimentari (nella specie, di carne avicola) contaminati da "salmonella s.p.p.", benchè eseguite dopo la data di scadenza dell'alimento, laddove esse evidenzino germi patogeni la cui esistenza è del tutto indipendente dal tempo di esecuzione dell'indagine ed è, invece, collegata alla fase della lavorazione e alla non igienicità delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 17545 del 25/03/2010
L'utilizzabilità a fini di prova, in caso di revisione delle analisi su campioni di prodotti alimentari, è limitata ai soli verbali di revisione e non anche a quelli relativi alle analisi precedentemente eseguite poiché, a norma dell'art. 223, comma terzo, disp. att. cod. proc. pen., solo i verbali delle analisi non ripetibili e quelli di revisione delle analisi devono essere inseriti nel fascicolo del dibattimento.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 2360 del 19/11/2009
In materia alimentare l'obbligo di avviso all'interessato delle operazioni di analisi sui campioni prelevati é richiesto allorché si tratti di sostanze deteriorabili, mentre, per quelle non deteriorabili, tale avviso non è previsto, essendo consentita la richiesta di revisione delle stesse. (Fattispecie relativa ad esame effettuato su campione di mozzarella deteriorabile).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 34853 del 08/04/2009
Le modalità di svolgimento dei controlli e delle analisi per l'accertamento di penali responsabilità in materia di commercio di prodotti alimentari deteriorabili, dirette ad assicurare le garanzie difensive, non possono essere derogate da atti amministrativi regionali che prevedano il prelievo di un numero di aliquote del campione da analizzare inferiore alle tre o quattro previste dalla legge statale.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 28496 del 17/05/2007
In materia di controlli microbiologici su prodotti alimentari deteriorabili, la disciplina dettata dall'art. 4 del D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 nel richiamare l'art. 223 disp.att.cod.proc.pen. prevede il rispetto di una procedura garantita sia per il prelievo dei campioni da analizzare che per il quantitativo minimo del campionamento, rinviando alle disposizioni dei decreti ministeriali per la loro individuazione. A tal fine, l'impossibilità di revisione che comporta l'applicazione della procedura di cui al citato art. 223, comma primo, si riferisce soltanto alle analisi microbiologiche e non anche a quelle aventi ad oggetto la ricerca di additivi chimici, in quanto tali residui sono rinvenibili nei prodotti deperibili anche a distanza di tempo

sicchè, essendo possibile la revisione, trova applicazione in quest'ultimo caso la disciplina dettata dall'art. 223, comma secondo, disp.att.cod.proc.pen. (Fattispecie dettata in materia di produzione e commercio di prodotti ortofrutticoli deteriorabili, nella specie cetrioli, che presentavano residui del prodotto antiparassitario "dieldrin" in quantità superiore rispetto a quella prevista dal D.M. 19 maggio 2000, all'epoca vigente).

Altre

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 46710 del 22/11/2013
In tema di disciplina penale dei prodotti alimentari, la delega di funzioni può operare quale limite della responsabilità penale del legale rappresentante della impresa solo laddove le dimensioni aziendali siano tali da giustificare la necessità di decentrare compiti e responsabilità, ma non anche in caso di organizzazione a struttura semplice. (In applicazione del principio, la Corte ha ritenuto corretta la decisione del giudice di merito che aveva escluso la rilevanza esimente di una delega di funzioni, conferita dal legale rappresentante di società che gestiva unicamente tre supermercati dislocati in un medesimo e ristretto ambito territoriale, con riguardo al reato di detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 28541 del 16/02/2012
In tema di tutela dei prodotti alimentari, la valutazione in ordine alla responsabilità connessa al rispetto dei requisiti igienico sanitari dei medesimi va effettuata, nelle ipotesi di enti articolati in più unità territoriali autonome, con riferimento alla singola struttura aziendale, e, al suo interno, al preposto ad essa o ad un singolo suo settore, senza necessità della prova specifica di una delega ad hoc conferita a detto preposto da parte del legale rappresentante dell'ente.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 28740 del 08/06/2011
Integra il reato previsto dall'art. 517 cod. pen., in relazione all'art. 4, comma 49, della l. 24 dicembre 2003, n. 350, la commercializzazione di prodotti agroalimentari con marchio "d.o.p." (denominazione di origine protetta) non corrispondente al vero o fallace, in quanto per i prodotti di natura alimentare, aventi una tipicità territoriale, l'origine cui si riferisce la norma sanzionatoria non è solo quella imprenditoriale ma, soprattutto, quella geografica. (Nella specie, si trattava di pomodori pelati commercializzati con etichetta "prodotto della regione DOP San Marzano Pomodori Pelati Italiani", ma in realtà coltivati e raccolti in Puglia).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 9276 del 19/01/2011
La legge contenente la disciplina igienica della produzione e della vendita di alimenti e bevande non ha subito alcun effetto abrogativo a seguito dell'emanazione dei decreti abrogativi delle leggi pubblicate anteriormente al 1 gennaio 1970 (cosiddetti decreti "taglialeggi": D.Lgs. n. 179 del 2009; D.Lgs. 212 del 2010; D.Lgs. n. 213 del 2010), attuativi della delega conferita con legge 28 novembre 2005, n. 246 in materia di semplificazione legislativa. (Principio affermato in una fattispecie di detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 17549 del 25/03/2010
Non esclude la sussistenza dei reati in materia di alimenti di cui all'art. 5, comma primo, L. n. 283 del 1962, rilevando al più in sede di determinazione della pena, il ritiro di prodotti alimentari non in regola con le norme igienico-sanitarie, ma già preparati e distribuiti per il consumo, in quanto detti reati si perfezionano anche con la sola preparazione e distribuzione per il consumo. (In motivazione la Corte ha precisato che il ritiro della merce rileva ai soli fini della determinazione della pena).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 17547 del 25/03/2010
L'importatore di un prodotto alimentare confezionato all'estero, sia esso un commerciante all'ingrosso o al dettaglio, risponde del reato di immissione in commercio di prodotto alimentare non conforme alla normativa di settore se non adempie l'obbligo di verificarne la conformità mediante controlli tali da garantire la qualità del prodotto, anche se importato in confezioni originali. (Nella specie la Corte ha escluso l'applicabilità dell'esimente speciale di cui all'art. 19, della L. 30 aprile 1962, n. 283 invocata da un importatore italiano di tonno decongelato contenente monossido di carbonio, additivo chimico non consentito, acquistato preconfezionato sotto vuoto da società spagnola che, a sua volta, l'aveva importato dal Vietnam).
Cass. Pen., Sez. 1, Sentenza n. 604 del 09/12/2009
Integra il reato di contraffazione di sostanze alimentari la somministrazione di sostanze nocive (nella specie, estrogeni, cortisonici, sostanze ad effetti steroidei e ormoni) a bovini ancora vivi, che pur non potendo considerarsi, sotto il profilo fisiologico, come sostanze destinate all'alimentazione, tali devono considerarsi sotto quello funzionale, essendo essi di norma destinati, dopo la macellazione, all'alimentazione umana.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 15061 del 03/03/2009
Il giudice della condanna per uno dei reati posti a tutela degli alimenti è competente all'irrogazione delle sanzioni pecuniarie previste per gli illeciti amministrativi connessi oggetto di contestazione, data la loro natura strumentale rispetto alla violazione penale. (Fattispecie di condanna per il reato di cui all'art. 5, L. n. 283 del 1962, per la somministrazione di desametasone a bovini avviati alla macellazione, in cui la Corte ha ritenuto legittima l'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste per gli illeciti diretti a reprimere la somministrazione della sostanza farmacologicamente attiva senza autorizzazione e per finalità diverse da quelle consentite).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 20125 del 12/02/2009
In materia alimentare, la normativa speciale di cui all'art. 13 L. n. 283 del 1962, che tutela, in via amministrativa, la qualità del prodotto, concorre, nel caso di commercio come prodotti "d.o.p." di alimenti privi delle necessarie caratteristiche, con le disposizioni incriminatici di cui agli artt. 515 e 517 cod. pen., finalizzate, invece, a tutelare il leale esercizio del commercio e l'interesse del consumatore. (Fattispecie relativa a vendita, come "grana padano", di formaggio sprovvisto della caratteristiche dello stesso).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 13535 del 05/02/2009

In tema di tutela penale degli alimenti, per "frode tossica" deve intendersi qualsiasi fatto contravvenzionale previsto negli artt. 5 e 6 della legge n. 283 del 1962, insidioso per se stesso o produttivo di effetti insidiosi, da cui derivi un'attitudine della sostanza a produrre effetti intossicanti o comunque un pericolo di danno per la salute del consumatore da accertarsi in concreto.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 30858 del 27/06/2008
La commercializzazione di prodotti alimentari confezionati per i quali sia prescritta l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il...", o quella "da consumarsi entro il..." non integra, ove la data sia superata, alcuna ipotesi di reato, ma solo l'illecito amministrativo di cui agli artt. 10, comma settimo, e 18 del D.Lgs. n. 109 del 1992.

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 22112 del 08/04/2008
In tema di vendita di sostanze alimentari all'interno di un ipermercato, destinatario delle disposizioni impartite dal piano di autocontrollo relative alle attività di controllo e vigilanza preliminari alla messa in vendita del prodotto è il responsabile del relativo reparto, soggetto su cui grava anche l'obbligo di sorvegliare i sottoposti circa l'osservanza delle disposizioni medesime. (Fattispecie di vendita di testine di agnello invase da parassiti all'interno di un reparto macelleria, il cui responsabile è stato individuato nel soggetto preposto al predetto reparto).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 4067 del 16/10/2007
In tema di tutela dei prodotti alimentari, destinatario degli obblighi connessi al controllo del rispetto delle condizioni igienico - sanitarie degli stessi, è, nelle società di capitali aventi organizzazione e struttura complessa, la persona che riveste, a termini statutari, il ruolo di legale rappresentante della società, fatto salvo il trasferimento di responsabilità in forza di delega delle funzioni correttamente attuata. (Fattispecie nella quale il legale rappresentante di società di gestione di un supermercato, con molteplici articolazioni e una complessa struttura organizzativa, è stato ritenuto responsabile del reato di detenzione di alimenti in stato di cattiva conservazione provocata da "black out" elettrico a livello nazionale per avere omesso di far dotare l'esercizio di un generatore autonomo di energia e di impartire permanenti disposizioni di comportamento in caso di mancanza di energia).

Cass. Pen., Sez. 3, Sentenza n. 35402 del 20/06/2007
È manifestamente infondata la questione di legittimità costituzionale dell'art. 12 bis, comma secondo, L. n. 283 del 1962 in materia di alimenti, laddove prevede che il giudice possa disporre la pena accessoria della chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio e della revoca della licenza sulla sola base della sussistenza di precedenti specifici; detta sanzione, infatti, non appare irragionevolmente lesiva dei diritti costituzionalmente protetti dagli artt. 17, 41 e 42 Cost. essendo, da un lato, relativa ad un determinato limitato settore e, dall'altro, coerente con il fatto-reato che la determina.

Cass. Pen., Sez. 4, Sentenza n. 15216 del 13/02/2007
Per la configurabilità del reato di avvelenamento (ipotizzato, nella specie, come colposo) di acque o sostanze destinate all'alimentazione, pur dovendosi ritenere che trattasi di reato di pericolo presunto, è tuttavia necessario che un "avvelenamento", di per sé produttivo, come tale, di pericolo per la salute

pubblica, vi sia comunque stato; il che richiede che vi sia stata immissione di sostanze inquinanti di qualità ed in quantità tali da determinare il pericolo, scientificamente accertato, di effetti tossico- nocivi per la salute. (Nella specie, in applicazione di tale principio, la Corte ha ritenuto fondata ed assorbente la censura con la quale, da parte dell'imputato, dichiarato responsabile del reato "de quo" a causa dello sversamento accidentale in un corso di acqua pubblica di un quantitativo di acido cromico, si era denunciato il mancato accertamento, in sede di merito, dell'effettiva pericolosità della concentrazione di detta sostanza in corrispondenza del punto d'ingresso delle acque nell'impianto di potabilizzazione, essendosi ritenuto sufficiente il mero superamento dei limiti tabellari).

Cass. Pen., Sez. 1, Sentenza n. 21021 del 23/01/2007
Il delitto di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, che si identifichino in carni di animali destinate all'alimentazione, non può ritenersi assorbito da leggi che sanzionino a titolo di contravvenzione la somministrazione ad animali di determinate sostanze, ogni qualvolta ricorrano gli elementi costitutivi del delitto, e cioè modificazione in senso deteriore delle carni, destinazione delle stesse al consumo, pericolo per la salute pubblica.

Cass. Pen., Sez. 1, Sentenza n. 35456 del 26/09/2006
Ai fini della configurabilità del delitto di avvelenamento di acque o di sostanze alimentari, l'avvelenamento delle acque destinate all'alimentazione non deve necessariamente avere potenzialità letale, essendo sufficiente che abbia idoneità a nuocere alla salute. (Nella specie, concernente l'applicazione di una misura di cautela personale, si è ritenuta la sussistenza del reato nel versamento di vetriolo presso la sorgente di un fiume, finalizzato a raccogliere pesci da destinare all'alimentazione).

Cass. Pen., Sez. 1, Sentenza n. 41983 del 14/10/2005
Il reato di corruzione o adulterazione di acque si configura anche nell'ipotesi in cui il corrompimento venga operato su acque non originariamente pure dal punto di vista chimico o batteriologico; mentre l'elemento psicologico del reato è costituito dal dolo generico, di modo che risulta sufficiente la semplice coscienza e volontà della condotta senza la necessità che sia specificamente voluto l'evento della messa in pericolo della salute pubblica. (Nella specie il corrompimento si era verificato attraverso lo smaltimento fino alla falda acquifera di rifiuti tossici).

Dott. Angelo Frattini