

La terza sezione penale della Corte di Cassazione, con sentenza n. 20937 del 26 aprile 2021 (dep. 27 maggio 2021), ha ribadito il principio secondo cui, con riferimento alle modalità di accertamento del reato di vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione, il giudice di merito può apprezzare tale condizione senza necessità di prelievo di campioni e di specifiche analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi risultanti dalla documentazione relativa alla verifica e dalle dichiarazioni dei verbalizzanti; detto presupposto, infatti, è ravvisabile, in particolare, nel caso di evidente inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie ad assicurare che le sostanze si mantengano in condizioni adeguate per la successiva somministrazione (Cass. pen., sez. III, 6 dicembre 2019, n. 2690).

Trattandosi di un reato di danno (Cass. pen., sez. un., 19 dicembre 2001, n. 443), ai fini della configurabilità della sua integrazione non vi è la necessità di un cattivo stato di conservazione riferito alle caratteristiche intrinseche delle sostanze alimentari, essendo sufficiente che esso concerna le modalità estrinseche con cui si realizza che devono uniformarsi alle prescrizioni normative, se sussistenti, ovvero, in caso contrario, a regole di comune esperienza (Cass. pen., sez. III, 28 novembre 2012, n. 33313; Cass. pen., sez. III, 11 marzo 2010, n. 15094; Cass. pen., sez. III, 28 giugno 2007, n. 35234). Non è richiesto un danno alla salute poiché l'interesse protetto dalla norma è quello del rispetto del c.d. ordine alimentare, volto ad assicurare al consumatore che la sostanza alimentare giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte per la sua natura (Cass. pen., sez. III, 5 maggio 2015, n. 40772). È comunque necessario, prosegue la Corte, accertare che le modalità di conservazione siano in concreto idonee a determinare il pericolo di un danno o deterioramento delle sostanze (Cass. pen., sez. III, 4 novembre 2011, n. 439; Cass. pen., sez. III, 9 gennaio 2007, n. 15049) escludendo, tuttavia, la necessità di analisi di laboratorio o perizie, ben potendo il giudice di merito considerare altri elementi di prova, come le testimonianze di soggetti addetti alla vigilanza, quando lo stato di cattiva conservazione sia palese e, pertanto, rilevabile da una semplice ispezione (Cass. pen., sez. III, 28 giugno 2007, n. 35234) e potendo il cattivo stato di conservazione dell'alimento assumere rilievo anche per il solo fatto dell'obiettivo insudiciamento della sola confezione, conseguente alla sua custodia in locali sporchi e, quindi, igienicamente inadatti alla conservazione (Cass. pen., sez. III, 21 gennaio 2005, n. 9477), essendo configurabile anche nel caso di detenzione in condizioni igieniche precarie (Cass. pen., sez. III, 7 luglio 2011, n. 41074). Anche la preparazione di alimenti in violazione delle disposizioni sulla tracciabilità della materia prima comporta responsabilità penale (Cass. pen., sez. III, 9 giugno 2016, n. 31035).

Il soggetto responsabile del reato di cui all'art. 5, lett. b), L. 30 aprile 1962, n. 283 può essere individuato nel dipendente preposto alla vendita di prodotti alimentari, il quale è tenuto, prima di porre in vendita il prodotto, a controllare la qualità dello stesso e, qualora metta in vendita una sostanza alimentare in evidente cattivo stato di conservazione, risponde della contravvenzione in esame, consistente nel negligente mancato controllo dei requisiti di commestibilità del prodotto (Cass. pen., sez. VI, 11 ottobre 1985, n. 11174). L'addetto alla vendita, ha concluso la Corte di Cassazione, nell'ambito delle sue attribuzioni, deve ritenersi comunque gravato da un onere di verifica delle condizioni del prodotto che viene posto in vendita, pur dovendosi ovviamente ritenere tale onere limitato a quelle situazioni in cui il cattivo stato di conservazione sia di immediata percezione, come, ad esempio, in caso di evidente insudiciamento o detenzione in condizioni igieniche precarie, ovvero di inosservanza di comuni cautele, con esclusione, quindi, dei casi in cui le condizioni di conservazione non conformi a legge siano verificabili soltanto mediante specifici accertamenti o da parte di soggetti dotati di particolari competenze.

Riferimenti Normativi:

- art. 5, L. 30 aprile 1962, n. 283