

Con sentenza n. 5672 del 9 novembre 2023 (dep. 9 febbraio 2024), la terza sezione penale della Corte di cassazione è intervenuta in merito alla fattispecie di cui all'art. 5, comma 1, lett. b), L. 30 aprile 1962 n. 283, che punisce l'impiego nella preparazione di alimenti o bevande, la vendita, la detenzione per la vendita, la somministrazione come mercede ai propri dipendenti, o comunque la distribuzione per il consumo di sostanze alimentari "in cattivo stato di conservazione".

Oggetto della disciplina sanzionatoria è, dunque, la modalità di detenzione degli alimenti, sulla quale deve concentrarsi l'accertamento istruttorio, a prescindere dalla presenza di microbi, parassiti, sporcizia, stati di alterazione, che deve ritenersi irrilevante, in quanto presa in considerazione da altre disposizioni del richiamato art. 5 (in particolare, le lettere c e d). La richiamata lettera b) configura una fattispecie autonoma di reato (Cass. pen., sez. III, 4 aprile 2017, n. 37858), in quanto persegue un autonomo fine di benessere, consistente nell'assicurare una protezione immediata all'interesse del consumatore a che il prodotto giunga al consumo con le cure igieniche imposte dalla sua natura (Cass. pen., sez. un., 19 dicembre 2001, n. 443).

Dunque, nel caso di specie, il reato non può essere escluso sulla scorta della mancanza di accertamenti e analisi tecniche, a fronte della descrizione della situazione di conservazione direttamente apprezzata dagli accertatori - e non contestata dalla difesa neanche con il ricorso per cassazione - secondo cui vi erano alimenti congelati in proprio, anche se destinati al consumo come freschi, oltre ad alimenti ricongelati in proprio dopo un scongelamento e mantenuti in vaschette aperte con brinatura e senza indicazioni.

Va ricordato, infatti, che, in tema di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari, ai fini della configurabilità del reato di cui all'art. 5, primo comma, lettera b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, il cattivo stato di conservazione degli alimenti può essere accertato dal giudice di merito senza necessità del prelievo di campioni e di specifiche analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi risultanti dalla documentazione relativa alla verifica e dalle dichiarazioni dei verbalizzanti, essendo lo stesso ravvisabile, in particolare, nel caso di evidente inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie ad assicurare che le sostanze si mantengano in condizioni adeguate per la successiva somministrazione (ex plurimis, Cass. pen., sez. III, 6 dicembre 2019, n. 2690). E si è in particolare precisato che configura il reato in questione la detenzione di alimenti surgelati in violazione del disposto dell'art. 3 del d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 (Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana), nel caso in cui la preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelamento non siano state effettuate "senza indugio" e osservando le modalità normativamente previste (Cass. pen., sez. III, 25 giugno 2018, n. 46960).

Deve ribadirsi, in conclusione, che la fattispecie in contestazione è integrata anche nel caso di mero congelamento non appropriato dei prodotti - come nel caso di congelamento in proprio o nel caso di ricongelamento - perché essa si incentra sul dato estrinseco del cattivo stato di conservazione degli stessi.

La configurabilità del reato prescinde dalla presenza di un deperimento degli alimenti, di microbi, parassiti, alterazioni, in quanto non esige un previo accertamento sulla commestibilità, né il verificarsi di un danno per la salute del consumatore (Cass. pen., sez. III, 16 dicembre 2003, n. 2649).

Del tutto generico è, infine, il rilievo riferito a un preteso rapporto di specialità fra l'illecito amministrativo di cui all'art. 6, D.L.vo n. 193 del 2007 e l'illecito penale di cui all'art. 5, primo comma, lett. b), L. n. 283 del 1962. In ogni caso, l'oggettività giuridica della fattispecie amministrativa è diversa da quella della fattispecie penale. Il richiamato art. 6, comma 5, punisce, infatti, il mancato rispetto dei requisiti di igiene di cui ai regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004, che non necessariamente trasmoda in un cattivo stato di conservazione degli alimenti; mentre la disposizione penale si riferisce a fattispecie nelle quali la cattiva conservazione potrebbe non essere dovuta al mancato rispetto dei citati regolamenti CE. In altri termini, vi è fra le due disposizioni un rapporto di specialità reciproca, che non esclude la



Sicurezza alimentare: la responsabilità penale prescinde dalla presenza di un deperimento degli alimenti, di microbi, parassiti, alterazioni

Diritto penale Contravvenzioni

Giulia Faillaci

09 | 02 | 2024

possibilità di una loro contemporanea applicazione.

Riferimenti Normativi:

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