

LE CONTRAVVENZIONI DELL'ART. 5 L. 283/1962 E LE INDAGINI CORRELATE

Vincenzo Pacileo

Procura di Torino

Firenze 15.10.2021

A TUTELA DELL'IGIENE

-art. 5, lett. b), c) e d), l. 283/1962

A TUTELA (indiretta) DELLA SALUTE

-art. 5, lett. g) e h) l. 283/1962

-Art. 5, d), l.. 283/1962 (artt. 439 ss.- c.p.)

A TUTELA DEGLI INTERESSI COMMERCIALI

- art. 5, lett. a), l. 283/1962 (artt. 515 ss. c.p.)

ART. 5 (clausola generale)

*È vietato impiegare nella preparazione di **alimenti o bevande**, vendere, somministrare o distribuire per il consumo, **sostanze alimentari**...*

la fattispecie riguarda chiunque eserciti un'attività di produzione, lavorazione o confezionamento di sostanze alimentari che **non** si esaurisca nell'ambito dell'**autoconsumo** e si diriga, invece, immediatamente o mediatamente ad un mercato esterno. (Cass. 13377/2005)

senza alcuna possibilità di distinguere tra produzione ampia o limitata, a carattere industriale o artigianale. (Cass. 11927/1992)

NOZIONE DI «SOSTANZA ALIMENTARE»

*Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») **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. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento»** (art. 2 reg. 178/2002)*

«Alimenti» si intendono tutte le sostanze commestibili, solide o liquide, di origine animale, vegetale o minerale, che possono essere ingerite dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o trasformate o miscelate, compresi i preparati da masticare, come il «chewing gum» ed analoghi

(art. 2 DM 21.3.1973 imballaggi)

Sulla gomma da masticare come sostanza alimentare v. Cass. 13.5.1997, Artico

Gli artt. 439, 440 e 444 c.p. hanno come oggetto del reato le «sostanze ***destinate*** alla alimentazione»

«il concetto di "***sostanze destinate alla alimentazione***" e quello di "***sostanze alimentari***", sono del tutto ***equivalenti***» (Cass. 5336/2000. Conf. 11395/1993)

Rientrano tra le sostanze alimentari gli **integratori alimentari** (Cass. 26518/2008)

Gli I.A. sono “*prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico...*” (art. 1 Dlgs 169/2004)

*«La **propoli** non è una sostanza estranea alla filiera alimentare, dunque sottratta ai controlli richiesti per i prodotti alimentari, in quanto si **deve considerare un alimento, trattandosi di materia prima** che rientra in un unico processo di realizzazione di un prodotto alimentare che sorge nel momento in cui l'apicoltore produce la propoli e la vende alle imprese di trasformazione **per realizzare un integratore alimentare**»*

(Cass. 36506/2015)

I PRODOTTI MEDICINALI **NON** SONO ALIMENTI

*«prodotto medicinale o medicinale, di seguito indicato con il termine «**medicinale**»:*

*1) ogni sostanza o associazione di sostanze **presentata come avente proprietà curative o profilattiche** delle malattie umane;*

2) ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere utilizzata sull'uomo o somministrata all'uomo allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche, esercitando un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, ovvero di stabilire una diagnosi medica»

(art. 1 Dlgs 219/2006 farmaco per uso umano.
Idem art. 1 Dlgs 193/2006 farmaco veterinario)

ART. 5, lett. a)
legge n. 283/1962

LA GENUINITÀ ALIMENTARE

*a)private anche in parte dei propri
elementi nutritivi o mescolate a sostanze
di qualità inferiore o trattate in modo
da **variarne la composizione naturale***

GENUINITA' NATURALE

«Il concetto di "genuinità" di un prodotto si determina anche in relazione ai suoi elementi costitutivi in quanto alieni da ogni riferimento a componenti artificiali o comunque non naturali»

(Cass. 15113/2014 sub art. 516 c.p.)

GENUINITA' NORMATIVA

*«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**»*

(Cass. 23276/2004 sub art. 516 c.p.)

GENUINITA' NORMATIVA

*«per sostanza alimentare non genuina deve intendersi anche quella che non contiene **le sostanze ed i quantitativi previsti**»* (Cass. 38661/2004 sub art. 516 c.p.)

I riferimenti alla genuinità nella giurisprudenza relativa ad art. 516 c.p. si spiega con il fatto che il reato ex art. 5/a l. 283 ne è di fatto la forma colposa

- *la preparazione e la vendita di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) integrano la contravvenzione di cui all'art. 5 della Legge n. 283 del 1962 in materia di disciplina igienica di sostanze alimentari, atteso che la norma citata intende tutelare la "**genuinità naturale**" dell'alimento garantendo che esso non venga manipolato nella sua struttura biochimica (Cass. 38587/2003)*

- *In materia alimentare la presenza, dovuta a contaminazione accidentale di organismi geneticamente modificati **(OGM)** in misura inferiore all'1%, e la conseguente mancata indicazione degli stessi nell'etichetta, **non configura** il reato di cui all'art. 5, comma primo lett. a), della legge 30 aprile 1962 n. 283 (Cass. 32/2004)*

«L'uso di anabolizzanti su animali vivi destinati alla vendita integra il reato di cui all'art. 5, lettera a), l. 283/1962, a nulla rilevando la possibilità che gli animali stessi vengano alienati ancor prima che il ciclo sia portato a compimento. (Fattispecie in tema di somministrazione a bovini da stalla di beta estradiolo e testosterone. La Corte ha affermato la correttezza della statuizione del giudice di merito che aveva ritenuto del tutto contraria alla disciplina normativa l'obiezione che soltanto con la macellazione il bovino diviene sostanza alimentare)»

(Cass. 11395/1993, Conf. Cass. 27845/2015; Cass. 33303/2005; Cass. 23.9.1994, Ballarino. V. anche Corte cost. 326/1993)

Non sono ricompresi negli «alimenti» (art. 2 reg. 178/2002) *«gli animali vivi, **a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano**»*

Il reg. 1151/2012 (sui regimi di qualità) indica come «**materie prime**», insieme a carni e latte, anche gli «**animali vivi**» (art. 5, par. 3)

ART. 5, lett, b)
della legge 283 del 1962

IL CATTIVO STATO DI
CONSERVAZIONE
DEGLI ALIMENTI

NON riguarda le condizioni INTRINSECHE dell'alimento

MA le sue **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**, ossia le **CONDIZIONI ESTERIORI** in cui lo stesso viene conservato

per la integrazione del reato è sufficiente che l'alimento sia destinato al consumo in condizioni che ne mettano in pericolo **L'IGIENE** e la commestibilità (SU 27.9.1995, Timpanaro)

senza necessità che esse risultino concretamente compromesse

*«ai fini della configurabilità del reato in esame, 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» (Sez. U, n. 443 del 19/12/2001)*

LE FONTI DEGLI OBBLIGHI IGIENICI

Di volta in volta secondo la giurisprudenza:

- direttive/regolamenti comunitari (reg. 852/2004)
- leggi, regolamenti e atti amministrativi generali
- disposizioni ministeriali
- circolari ministeriali
- cautele dettate da norme tecniche o da specifiche disposizioni dell'autorità
- regole di comune esperienza produttiva e commerciale di specifici generi alimentari
- usi e prassi della cultura tradizionale

Cass. 14549/2020

*«La contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, è configurabile tutte le volte in cui **le modalità di conservazione** delle sostanze alimentari contrastino con **previsioni normative o anche soltanto con le regole dell'esperienza**, sì da pregiudicare l'interesse del consumatore a che l'alimento sia ben mantenuto prima di essere ulteriormente lavorato o utilizzato nella produzione, venduto, preparato o somministrato per il consumo»*

CASISTICA

(S.U., 27.9.1995, Timpanaro. Conf. S.U., 19.12.2001, Butti)

Irregolarità relative a:

- i sistemi di confezionamento
 - i luoghi di conservazione (frigo o locali sudici)
 - la esposizione ad agenti inquinanti o insudicianti
 - le condizioni ambientali e microclimatiche di esposizione, di stivaggio, di trasporto
 - scatolame bombato o arrugginito
 - involucri intaccati, unti, bucati, bagnati
 - bottiglie di olio esposte prolungatamente ai raggi solari
 - violazione delle temperature prescritte
- promiscuità nella detenzione delle sostanze

Cass. 2690/2019

- *« ai fini della configurabilità del reato di cui all'art. 5,, lett. b), L. 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»*

Cass. 46860/2007

La detenzione di alimenti surgelati in violazione della disciplina di settore (come ad esempio **il congelamento di prodotti acquistati freschi e congelati con attrezzature inadeguate**) costituisce il reato di cui all'art. 5 lett., b)

- *le garanzie igieniche e di conservazione involgono anche le regole sulla **tracciabilità** del prodotto (la rintracciabilità degli alimenti è uno strumento imposto dal legislatore europeo, quale elemento **essenziale per garantire la sicurezza** degli stessi, in via generale per tutti gli alimenti con il Reg. CE 178/2002 e per gli alimenti di origine animale con il Reg CE N. 853/2004). E tale violazione è **sufficiente ad integrare il reato***
- (Cass. 50348/2019. v. anche Cass. 20937/2021)

Qualche perplessità:

- Quanto la tracciabilità attiene alla «**conservazione**» del prodotto?
- l'inottemperanza della prescrizione di rintracciabilità costituisce **di per sé illecito amministrativo**, mal al contempo illecito penale, data la clausola di prevalenza del reato contenuta nell'art. **2 d.lgs. 190/2006**, ne deriverebbe la pratica inapplicabilità di quest'ultima disposizione.

1) *sistematico approvvigionamento di latte, da parte del "Cacio siciliano", anche da **aziende non registrate** tra coloro che potevano vendere il prodotto (**latte poi mescolato con altro, di origine tracciabile**), così come 2) alla ripetuta, **mancata annotazione** sui registri di tali acquisti, 3) alla **falsificazione** dei relativi documenti e 4) **all'assenza di qualsivoglia controllo** sul rispetto delle norme igienicosanitarie da parte delle aziende che fornivano il latte medesimo (Cass. 31035/16)*

tutte le citate violazioni «fanno **ritenere "pericoloso" (cioè potenzialmente foriero di rischi per la salute)** il latte non tracciabile ed, ovviamente, il mischiarlo con quello - invece - "sicuro" - ha fatto sì che **sorgesse il pericolo che si introducesse nel latte impiegato nella preparazione dei prodotti caseari un fattore di rischio per la salute umana...con la conseguenza che può parlarsi di cattiva conservazione del latte»** medesimo

(Cass. 31035/2016)

ALIMENTI SCADUTI

- **Cass. SU 27.9.1995, Timpanaro escluse il reato**, in quanto
- La durabilità non riguarda lo «stato di conservazione»
- Ma è una informazione al consumatore

(responsabilità del direttore di un supermercato per avere detenuto alimenti in cattivo stato di conservazione in quanto con **termine di validità già scaduto**: Cass. 11909/18)

L'Art. 5, lett. c)
della legge n. 283 del 1962

le cariche microbiche

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, somministrare o distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

....

c) con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali

v. reg. 2073/2005

- Per la configurabilità dell'art. 5/c **non è sufficiente un'analisi qualitativa** del prodotto, essendo necessario l'accertamento del superamento dei citati limiti di tolleranza, quindi una **analisi quantitativa** (Cass. 29988/2011)

Il titolare di una ditta fu condannato alla pena dell'ammenda per il reato di cui all'art. 5, lett. c), della legge 283 del 1962 per avere detenuto **cozze** risultate contaminate da **escherichia coli** **oltre il limite** di legge (Cass. 1434/2020)

Integra il reato di cui all'art. 5, lett. c), l. 283/1962 – e non quello di cui alla successiva lett. d) – la detenzione per la vendita e comunque l'impiego nella preparazione di alimenti di sostanze alimentari derivate dalla lavorazione del **latte contenenti aflatossine M1 oltre il limite massimo consentito**

(Cass. 4581/2018)

In un caso del tutto analogo è stata invece ravvisato il delitto di cui all'art. **444 c.p.** (Cass. 4582/2018)

Ciò è coerente con il fatto che le aflatossine sono **micotossine** di cui è nota la **cancerogenicità** della variante B1 e, con qualche dubbio, della variante M1

il regolamento 1881/2006/CE ha fissato dei valori limite nel latte come in altri alimenti

- Nel caso in cui in un prodotto alimentare sia accertata una contaminazione da **Salmonella**, **ma non siano superati i limiti di accettabilità** a cui rinvia l'art. 5, lett. c), l. 283/1962, **il fatto integra comunque la fattispecie di cui alla successiva lett. d)** in quanto alimento **alterato** e senza che la sottoposizione a **cottura** possa escludere il **pericolo per salute** (disturbi gastrointestinali). (Cass. 11246/2020)

- Cass. 14325/2021; Cass. 25256/2020: **art. 5 lett. c)** per **Salmonella**
- contaminazione più frequentemente - specie in passato - ricondotta ad **art. 5 lett. d)** (Cass. 10046/2020; Cass. 45701/2019; Cass.10527/2012; Cass. 33203/2004; Cass. 15998/2003)
- Anche entrambe le **lett. c) e d)**: Cass.27587/20
- Talvolta **art. 444 c.p.** (Cass. 6930/1992, che ha ritenuto irrilevante la carica microbica rilevata, trattandosi pur sempre di germe patogeno)

LA COTTURA DELL'ALIMENTO

- Il reato dovuto alla presenza di salmonella nel prodotto non può essere addebitato senza **tenere conto delle modalità di consumo raccomandate** dal venditore, come la cottura dell'alimento (nella macelleria erano esposti dei cartelli che **raccomandavano di cuocere** gli involtini prima del consumo, in modo da inibire la potenziale tossicità della salmonella) (Cass. 25256/2020)

L'allegato al **reg. (CE) 2073/2005** prevede la commerciabilità di alimenti contaminati da *Salmonella* ove in etichetta sia indicata la cottura come modalità di consumazione

Il **reg. (CE) 178/2002** considera l'**informazione** al consumatore come uno dei parametri sulla base dei quali si misura la sicurezza alimentare

ART. 5, lett. d)
legge n. 283 del 1962

gli alimenti insudiciati, invasi da
parassiti, alterati o comunque nocivi

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, somministrare o distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

....

d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione

INSUDICIAMENTO

- È sufficiente l'insudiciamento delle confezioni (Cass. 5240/1996 e arg. ex Cass. 9477/2005), purché sia accertato l'effettivo insudiciamento (Cass. 15.6.2000, Campitello), senza che esso possa essere desunto dalle cattive condizioni di conservazione (Cass. 24799/2003)
- Sono state ritenute insudiciate sostanze alimentari in cui era stata ritrovata una mosca (Cass. 35708/2010)

INVASIONE DA PARASSITI

I "parassiti" sono *«non solo gli organismi animali o vegetali che vivono utilizzando materiale organico di un altro essere vivente, bensì tutti gli organismi viventi la cui presenza, all'interno ovvero in contigua prossimità di un prodotto alimentare, non sia funzionale alla definizione delle sue caratteristiche organolettiche ma sia, proprio perchè ordinariamente disgiunta da tale prodotto, **indice di una sua condizione di attuale difetto di igiene o, comunque, di insudiciamento o alterazione**»*

(Cass. 17084/2015 – infestazione da coleotteri)

Infestazione da *Anisakis* (nel pesce) (Cass. 57899/2017; Cass. 3399/2015)

Cass. 56080/2017 conferma l'ipotesi di reato, non richiedendosi la prova della effettiva nocività, anche se segnala che tale contaminazione può essere pericolosa per la salute

Normalmente in questi casi si procede al prelevamento di campione e alla sua analisi per accertare che si tratti effettivamente di *Anisakis*

ALIMENTI ALTERATI

sono gli alimenti che abbiano subito un **naturale processo degenerativo**

si distingue dalla “**ADULTERAZIONE**” (art. 440 c.p.)
che consiste in una fraudolenta manipolazione,
normalmente peggiorativa del prodotto

Integra il reato di cui all'art. 5, lett. d), l. 283/1962 il superamento del limite consentito del **tenore di composti polari nell'olio di frittura** in uso in un laboratorio di pasticceria

(Cass. 25332/2019)

LE SOSTANZE COMUNQUE NOCIVE

si tratta di ipotesi residuale e autonoma rispetto alle precedenti della lett. d)

non occorre, pertanto, che l'insudiciamento, invasione da parassiti o l'alterazione determinino la nocività

*»la previsione di cui all'art.5 lett.d) rappresenta una norma di chiusura con la quale il legislatore ricomprende nell'ambito di operatività della disposizione incriminatrice le sostanze "comunque" nocive, **non inquadrabili nelle ipotesi specifiche contemplate nella stessa lettera nonché in quelle precedenti della norma**, ... (l'alimento) può invece rivelarsi "comunque" nocivo in virtù di un accertamento in fatto» (Cass. 6621/2013)*

La messa in vendita di prodotti ittici contaminati da **mercurio** in quantità superiore al limite ammesso integra il reato di cui all'art. 5, lett. d),
(*Cass. 19604/17*)

problematicità dell'inserimento della «nocività» nel contesto (precauzionale o di tutela avanzata della salute) dell'art. 5 l. 283/1962

Dovuta alla costante interpretazione giurisprudenziale secondo cui è necessario l'accertamento in concreto della nocività

Il che, però, comporterebbe la punibilità del fatto ex art. 444 c.p. (se sia coinvolta la salute **pubblica**)

ART. 5, lett. g) e h)
legge 283/1962

L'USO DI ADDITIVI E
FITOFARMACI

È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, somministrare o distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

*g) con **aggiunta** di additivi chimici di qualsiasi natura **non autorizzati** con decreto del Ministro per la Sanità*

o, nel caso che siano stati autorizzati, senza la osservanza delle norme prescritte per il loro impiego;

PRINCIPIO della «LISTA POSITIVA»
in base al criterio (precauzionale) della
non accertata innocuità

«nessun procedimento ermeneutico di assimilazione tra prodotti è consentito per estendere l'utilizzo di additivi ad alimenti non specificamente collegati ad essi, atteso che l'elenco risponde, piuttosto, all'intento di una precisa indicazione di additivi e alimenti ad essi correlabili» (Cass. 36471/2019)

*«Questione **controversa** è se il reato sia integrato esclusivamente dalla originaria violazione **in sede produttiva** dei limiti all'uso dell'additivo o se sia **penalmente rilevante la sua presenza in sé nel prodotto**, anche quando la sostanza si trovi **spontaneamente** negli ingredienti utilizzati in modo lecito. **La soluzione non può che essere affermativa**, ove si pensi alla natura di reato di pericolo presunto, dovendo attribuire rilevanza alla presenza comunque dell'additivo»*

(Cass. 12532/2020)

*È ben vero che **la giurisprudenza ha, diversamente, affermato** che la disposizione **richiederebbe l'aggiunta intenzionale** dell'additivo come reato commissivo e non omissivo (Sez. 3, n. 1936 del 15/01/1997). Si tratta, tuttavia, di **tesi non condivisa** dal Collegio, laddove si consideri che tale soluzione non tiene conto del fatto che il reato in questione ha natura colposa, e che **una aggiunta intenzionale** di sostanza vietata finirebbe per integrare il più grave **delitto di cui all'art. 516, cod. pen.** (Cass. 12532/2020)*

Peraltro, in giurisprudenza si rinvencono casi di imputazione ex art. 5/g **per aggiunta volontaria** di additivi

di recente si è affermato, citando Cass. 1936/1997, che il reato dell'art. 5/g «è di **natura commissiva** e di pericolo presunto, sicché esso è integrato con la semplice adozione del comportamento vietato indipendentemente dalla determinazione di un ulteriore evento di danno» (Cass. 22292/2017)

L'apicoltore che metta in commercio il **miele** di produzione propria è in colpa, e risponde del reato di cui all'art. 5, lett. g), l. 283/1962, qualora non compia le verifiche necessarie ad assicurare che il miele sia esente da sostanze vietate (nella specie **tilosina**), anche se queste non siano state usate direttamente dall'imputato, ma sia comunque presenti nel prodotto, anche se per fattori esterni. (Cass. 23425/2020)

Pur escluso che l'uso di tilosina fosse volontario, il fatto che essa fosse stata portata dalle api con il polline contaminato, non escludeva la responsabilità per colpa dell'imputata, che *“avrebbe dovuto verificare la presenza di sostanze tipicamente usate negli allevamenti di bestiame, visto che ne aveva tre nella distanza chilometrica coperta dagli spostamenti delle api.”*

- *il produttore, onde garantire la sicurezza degli alimenti, ha un obbligo di **attenersi al principio di precauzione** e di adottare misure proporzionate in funzione delle caratteristiche del prodotto e della sua destinazione al consumo umano, verificando, attraverso **controlli a campione**, che il componente acquistato risponda ai requisiti di sicurezza previsti e non contenga **additivi vietati** e pericolosi, prima di ulteriormente impiegarlo quale parte o ingrediente nella preparazione di un alimento finale. (Cass. civ. ord. 30628/2018)*

L'ART. 19 L. 283/1962

*«Le sanzioni previste dalla presente legge **non si applicano al commerciante** che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo **prodotti in confezioni originali**, qualora la non corrispondenza alle prescrizioni della legge stessa riguardi i **requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione**»*

«Il fondamento dell'art. 19 legge 30 aprile 1962, n. 283... va ricercato nell'inevitabilità del fatto addebitato, cioè nell'impossibilità materiale del commerciante rivenditore di accertare, mediante l'adozione della normale diligenza e prudenza, la rispondenza alle prescrizioni legali del prodotto posto in vendita»

(Cass. 2350/1995)

*«per «**confezione originale**» (deve) intendersi ogni recipiente o contenitore chiuso, destinato a garantire l'integrità originaria della sostanza alimentare da qualsiasi manomissione e ad essere aperto esclusivamente dal consumatore» (Cass. 5975/2012)*

Tale **non** può essere considerata la «**reticella**» che contenga per es. limoni (Cass. 2711/1993)

L'art. 19 «**non** può essere validamente invocato nel caso di prodotti contenuti in involucri che non possiedano le caratteristiche proprie della "confezione", siccome non volti a garantire l'integrità originaria dei prodotti stessi (e pertanto destinati ad essere aperti solo dal consumatore), ma **destinati soltanto ad impedire lo spargimento o l'insudiciamento** nella fase della commercializzazione»

(Cass. 10367/1992)

- **«alimento preimballato»:** l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque **in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio;** «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (art. 2 reg. 1169/2011)

*«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. 11998/2011)

- *l'esimente speciale di cui all'art. 19 l. 283/1962 **non opera** quando il prodotto alimentare **provenga da un produttore straniero**, poiché, non essendovi la certezza del rispetto delle prescrizioni imposte dalla legge italiana per prevenire il pericolo di frode o di danno alla salute del consumatore, il distributore ha l'obbligo di verificare la conformità del prodotto, anche importato in confezioni originali, mediante controlli tali da garantirne la qualità. (Cass. 7383/2015)*

- La S.C. ha ritenuto esente da censure la sentenza che aveva affermato la responsabilità dell'imputato per aver **commercializzato una partita di alici contaminata da parassiti** pericolosi per la salute la cui presenza era **riscontrabile a vista**, pur avendo egli provveduto a sottoporre gli alimenti a controlli a campione
- (Cass. 21660/2017)

IL PRINCIPIO DI SPECIALITA'

ART. 9 l. 689/1981

DISCIPLINA IL RAPPORTO TRA
GLI ILLECITI AMMINISTRATIVI E
QUELLI PENALI SECONDO IL
PRINCIPIO DI SPECIALITA'

- Co.3: *«Ai fatti puniti dagli articoli **5, 6 e 12** l. 283/1962 si applicano **soltanto le disposizioni penali, anche quando i fatti stessi sono puniti con sanzioni amministrative** previste da disposizioni speciali in materia di produzione, commercio e igiene degli alimenti e delle bevande»*

ART. 24 L. 689/1981

connessione obiettiva con un reato

«Qualora l'esistenza di un reato dipenda dall'accertamento di una violazione non costituente reato, e per questa non sia stato effettuato il pagamento in misura ridotta, il giudice penale competente a conoscere del reato è pure competente a decidere sulla predetta violazione e ad applicare con la sentenza di condanna la sanzione stabilita dalla legge per la violazione stessa»

NORMATIVA DI ADEGUAMENTO AL REG. (CE) 2017/625

ART. 18 D.LGS. 27/2021 ha disposto

L' ABROGAZIONE

1. DEI REATI ALIMENTARI L. 283/1962

2. DEL DPR 327/1980

3. DEL DLGS 123/1993

Con entrata in vigore il 26-3-2021

IL **DL 42/2021** entrato in vigore il 25.3.2021
HA «GRAZIATO» LA **L. 283/1962** (salve alcune
disposizioni)

Nonché LE DISPOSIZIONI DEL **DPR 327/1980**
DI ESECUZIONE DEGLI ARTICOLI DELLA L. 283
SALVATI DALLA ABROGAZIONE
NON AVEVA PERO' RISOLTO I PROBLEMI
RELATIVI ALLE **ANALISI**

- LA NUOVA DISCIPLINA E' MOLTO MACCHINOSA
- ED IMPRONTATA A CIRCOSCRIVERLA ALL'AREA AMMINISTRATIVO-SANITARIA
- RITORNANDO (ALMENO IN GRAN PARTE) ALLO SCHEMA DELLA **REVISIONE** DI ANALISI DI CUI ALL'ART. 1 L. 283 (non salvato dal dl 27/21) NELLA FORMA DEL RIESAME **DOCUMENTALE ANCHE NEL CASO DI ANALISI IRRIPETIBILI**
- A CUI PROVVEDEVA L'**ABROGANTO** L'ART. 4 **DLGS 123/1993**

CONTROPERIZIA – ART. 7

- 1. *Se opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, le Autorità competenti di cui all'articolo 2, comma 1 assicurano che, nel prelevare il campione, ne sia prelevata una quantità sufficiente per rendere disponibili tutte le aliquote previste, compresa quella destinata all'operatore per consentire allo stesso l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato e quella per consentirgli l'espletamento dell'eventuale fase relativa alla controversia.*

- **2. Qualora l'esito dell'analisi... da condurre non assicuri la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione... della deperibilità dei campioni o delle merci, come nel caso delle analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare...procede al prelievo del campione in un'unica aliquota.** Ai campioni di cui al presente comma **non si applicano le disposizioni dell'articolo 223 del decreto legislativo n. 271 del 1989.**

- 5. Gli operatori **hanno diritto, a proprie spese, di fare condurre una controperizia a cura di un esperto di parte qualificato, consistente nell'esame documentale** delle registrazioni inerenti le attività condotte... **L'esame documentale viene richiesto all'Autorità competente che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.**
- ...**l'esecuzione a proprie spese presso un laboratorio accreditato di propria fiducia dell'analisi...fatta effettuare dall'operatore sull'aliquota eventualmente resa disponibile al momento del campionamento** (MA SE L'ALIQUOTA E' UNICA?!)

CONTROVERSIA – ART. 8

- ***L'operatore ...che a seguito di controperizia ..non condivide le valutazioni dell'autorità competente in merito alla non conformità può attivare, entro il termine... la procedura di controversia, richiedendo alle autorità competenti di potere far effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione relativa alla analisi... da parte dell'ISS.***

- ***l'operatore, entro il termine ...dal ricevimento dell'esito della valutazione della documentazione da parte dell'ISS, può chiedere allo stesso ISS, utilizzando l'eventuale apposita aliquota del campione ...un'altra analisi..***
- *L'ISS procede alla ripetizione dell'analisi*
- *(cosa impossibile nel caso di analisi irripetibile)*

- *Nei settori di cui all'articolo 2, comma 1, le procedure di controversia contenute nel presente articolo **SOSTITUISCONO**: a) quelle stabilite dall'articolo 15 della legge 24 novembre 1981, n. 689, ivi compresa la revisione d'analisi; b) **quelle stabilite dall'articolo 223 del decreto legislativo 28 luglio 1989, n. 271**.*

ART. 223 N. COORD. C.P.P

- 1. *Qualora nel corso di attività ispettive o di vigilanza previste da leggi o decreti si debbano eseguire analisi di campioni per le quali **non è prevista la revisione**, a cura dell'organo procedente è dato, anche oralmente, avviso all'interessato del giorno, dell'ora e del luogo ove le analisi verranno effettuate. L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata possono presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'art. 230 del codice.*

ART. 223

- 2. Se leggi o decreti **prevedono la revisione** delle analisi e questa sia richiesta dall'interessato, a cura dell'organo incaricato della revisione, almeno tre giorni prima, deve essere dato avviso del giorno, dell'ora e del luogo ove la medesima verrà effettuata all'interessato ed al difensore eventualmente nominato. Alle operazioni di revisione l'interessato e il difensore hanno diritto di assistere personalmente, con l'assistenza eventuale di un consulente tecnico. A tali persone spettano i poteri previsti dall'art. 230 del codice.

•

- *3. I verbali di analisi non ripetibili e i verbali di revisione di analisi **sono raccolti nel fascicolo per il dibattito, sempre che siano state osservate le disposizioni dei commi 1 e 2.***

LA LEGGE DI CONVERSIONE N. 71/2021
HA **ELIMINATO IL RIFERIMENTO**
ALL'ART. 223 N. COORD. C.P.P.
CHE QUINDI **CONTINUA AD APPLICARSI**
RESTA PROBLEMATICO IL RAPPORTO CON
GLI ARTT. 7 E 8 DLGS 27/2021

- L'attività di campionamento ha carattere **amministrativo**.
- Essa è tale nel presupposto che non emergano indizi di reato alimentare.
- Ne consegue che in fase di campionamento **non** sono dovute le **garanzie difensive** previste per le **analisi** irripetibili e per la revisione di analisi.

- *In tema di prelievo di campioni finalizzato alle analisi, occorre distinguere tra il prelevamento inerente ad **attività amministrativa disciplinata dall'art. 223** e quello relativo ad **attività di polizia giudiziaria** anche se precedente all'acquisizione della "notitia criminis", per il quale è applicabile l'art. 220 disp. att. poiché operano, in tale ipotesi, le **garanzie della difesa previste dal codice** determinandosi una nullità nel caso della loro inosservanza...(quando) **emergano indizi di reato**, nel qual caso l'attività amministrativa non può più definirsi «extra-processum»*
- (Cass. 5235/2017)

- *In tema di prelievi di **campioni** finalizzati all'espletamento di analisi, è necessario **distinguere** i prelievi e le analisi inerenti alle **attività amministrative**, ovvero alla normale attività di **vigilanza e di ispezione**, disciplinati dall'art. 223 disp. att. cod. proc. pen., dalle analisi e prelievi inerenti **invece ad un'attività di polizia giudiziaria nell'ambito di una indagine preliminare** per i quali devono operare le norme di garanzia della difesa in applicazione dell'art. 220 disp. att. cod. proc. pen.. (Cass. 10373/2020)*

- **Cassazione n. 27587 del 6.10.2020**
- *Il prelevamento di campioni con modalità differenti da quelle previste regolamento di esecuzione della legge n. 283/1962 non comporta nullità o inutilizzabilità delle analisi. In particolare il campionamento in aliquota unica è giustificato quando la matrice alimentare sia così esigua da non consentire la formazione del numero prescritto di aliquote.*

- **Cassazione n. 1434 del 15.1.2020**
- ***Non è prevista alcuna inutilizzabilità delle analisi effettuate con un metodo scientifico non più attuale.***

**SARA' QUINDI UN PROBLEMA DI
AFFIDABILITA' DELL'ANALISI**

- L'eventuale **omissione di dati non annotati nel referto** di analisi può essere colmata attraverso altre fonti probatorie, quali la **testimonianza dell'analista** che affermi l'esistenza di quei dati, senza che se ne debba concludere per la inutilizzabilità del risultato.
- (Cass. 14325/2021)

L'IMPUTAZIONE SOGGETTIVA

- *L'addetta alla vendita di prodotti alimentari che risultino in cattivo stato di conservazione risponde del reato di cui all'art. 5, lett. b), l. 283/1962, in concorso con il titolare dell'esercizio, purché tali condizioni di non conformità igienica siano da questa immediatamente percepibili.*
- (Cass. 20937/2021)

,

- ***il titolare di un piccolo esercizio commerciale, gestito direttamente dal medesimo e da un familiare, è responsabile per la vendita di "aliud pro alio" anche se non è l'autore materiale della cessione***
- (Cass. 14257/2015 sub art. 515 c.p.)

- *Il reato è riferibile al **titolare** dell'esercizio commerciale, **anche quando lo stesso non sia la persona concretamente preposta alla vendita o alla consegna del bene, ed agisca accettando il rischio che dalla mancata indicazione di sue direttive di corretto comportamento ai dipendenti possa derivare la consegna di una cosa diversa da quella dichiarata***
- (Cass. 23181/2020 sub art. 515 c.p.)

- ***sul titolare di un esercizio commerciale grava l'obbligo di impartire ai propri dipendenti precise disposizioni di leale e scrupoloso comportamento commerciale e di vigilare sull'osservanza di tali disposizioni; in difetto si configura il reato di cui all'art. 515 cod. pen. sia allorquando alla condotta omissiva si accompagni la **consapevolezza** che da essa possano scaturire gli eventi tipici del reato, sia quando si sia agito **accettando il rischio** che tali eventi si verificchino.***
- (Cass. 27269/2004)

- *al fine di configurare la responsabilità del titolare dell'esercizio commerciale in caso di consegna effettuata da personale dipendente, occorre accertare, tenuto conto delle dimensioni e dell'organizzazione dell'esercizio, se la consegna dell'"aliud pro alio" si sia verificata sulla base di direttive inequivoche, anche se tacite, del preponente, e non per iniziativa o negligenza del dipendente, atteso che non può farsi esclusivo riferimento al parametro del "cui prodest". (Cass. 5147/2003 sub art. 515 c.p.)*

- *Nelle aziende di notevoli dimensioni, i titolari (amministratori o legali rappresentanti), in mancanza di effettiva delega di funzioni a determinati soggetti, rispondono del reato di frode in commercio, essendo **tenuti ad osservare e far osservare** tutte le disposizioni imperative concernenti gli aspetti della attività aziendale. (Cass. 35159/2017)*

- *In materia di individuazione delle responsabilità penali all'interno delle strutture aziendali complesse la responsabilità dei **vertici aziendali** non può essere esclusa con riguardo agli elementi conseguenti a **difetti strutturali o a deficienze inerenti all'ordinario buon funzionamento della struttura aziendale**, tra i quali vanno inquadrate le lesioni derivanti dalla distribuzione di alimenti nocivi da parte dell'impresa incaricata della ristorazione presso asili e scuole*
- (Cass. 3457/2015 sub artt. 444, 452 c.p.)

- *il rischio di contaminazione è insito nella fase di lavorazione del prodotto sicché il delegante non può spogliarsi di qualsiasi **potere di controllo in ordine al corretto esercizio delle mansioni delegate**. Non risulta dimostrato che tale controllo sia mai stato effettuato né che ci siano stati continui e costanti resoconti del delegato circa esami periodici sugli alimenti.”.* Con la conseguenza che la violazione deve fatta risalire ad una carenza “*strutturale*”, riferibile direttamente all'imputato.
- (Cass. 27857/2020)

L'amministratore di una società che gestisce numerosi punti vendita può essere ritenuto responsabile a condizione che si provi che tale condotta sia frutto di **una scelta aziendale di vertice** e non di una iniziativa estemporanea di altro soggetto

(Cass. 15935/2020)