This is the peer reviewd version of the followng article:

Analisi ragionata della casistica giurisprudenziale penale: in particolare gli artt. 439, 440, 442, 444, 446, 448 c.p. e art. 5 della l. 30 aprile 1962 n. 283 / Diamanti, F., Bin, L. - In: La sicurezza alimentare : profili normativi e giurisprudenziali tra diritto interno, internazionale ed europea / [a cura di] Carlo Bottari. - Santarcangelo di Romagna : Maggioli, 2015. - ISBN 9788891613745. - pp. 303-322

Maggioli
Terms of use:

The terms and conditions for the reuse of this version of the manuscript are specified in the publishing policy. For all terms of use and more information see the publisher's website.

05/10/2026 13:16

(Article begins on next page)

OPAC SBN - Istituto centrale per il catalogo unico

Scheda: 1/1

Livello bibliografico	Monografia
Tipo documento	Testo a stampa
Titolo	**La sicurezza alimentare : profili normativi e giurisprudenziali tra diritto interno, internazionale ed europea / a cura di Carlo Bottari ; presentazione di Stefano Cinotti ; contributi di Enrico Al Mureden ... [et al.]**
Pubblicazione	Santarcangelo di Romagna : Maggioli, 2015
Descrizione fisica	334 p. ; 24 cm
Collezione	· Quaderni di sanità pubblica ; 9
Note generali	· In calce al front.: ISZLER Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna
Numeri	· [ISBN] 978-88-916-1374-5
Nomi	· [Curatore] Bottari, Carlo scheda di autorità · [Autore dell'introduzione, etc.] Cinotti, Stefano · Al Mureden, Enrico scheda di autorità
Soggetti	· Alimenti - Controllo sanitario
Lingua di pubblicazione	ITALIANO
Paese di pubblicazione	ITALIA
Codice identificativo	IT\ICCU\RAV\2035812

Vai su Amazon
Vai su AbeBooks
Vai su IBS

Dove si trova

- BO0304 UBOGA Biblioteca comunale dell'Archiginnasio - Bologna - BO
- BO0347 UBOAD Biblioteca dell'Accademia nazionale di agricoltura - Bologna - BO
- BO0479 UBOSU Biblioteca Giuridica Antonio Cicu - D.S.G. - Sede di via Belmeloro 10 (SPISA) - Bologna - BO
- BO0508 UBOSP Biblioteca Interdipartimentale di Medicina Veterinaria "G. B. Ercolani" - Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria- Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Ozzano dell'Emilia - BO
- BS0210 UBSEC Biblioteca di Economia e Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Brescia - Brescia - BS
- CN0248 TO0U9 Biblioteca dell'Università di scienze gastronomiche - Bra - CN
- FC0011 RAVCS Biblioteca Malatestiana - Cesena - FC
- FC0147 UBOIL Biblioteca centrale del Campus di Cesena. Sezione di Acquacoltura e igiene delle produzioni ittiche - Cesenatico - FC
- FE0068 UFESG Biblioteca di Giurisprudenza dell'Università degli studi di Ferrara - Ferrara - FE
- GE0427 SGE31 Biblioteca della Scuola di scienze sociali - Sezione DDG - Diritto costituzionale. Università degli studi di Genova - Genova - GE
- MI0275 USMB1 Biblioteca di agraria della Facoltà di agraria dell'Università degli

		studi di Milano - Milano - MI
	MI1992 PCM01	Sistema Bibliotecario di Milano - Milano - MI
	MO0169 MODUG	Biblioteca universitaria giuridica dell'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - Modena - MO
☐	RM0267 BVECR	Biblioteca nazionale centrale - Roma - RM
	RM0731 RMGCG	Biblioteca Centrale Giuridica - Roma - RM
☐	RN0013 RAVRI	Biblioteca civica Gambalunga - Rimini - RN

Copyright © 2010 ICCU |Istituto Centrale per il Catalogo Unico delle biblioteche italiane e per le informazioni bibliografiche - Realizzato da Inera s.r.l.

Capitolo 13

Analisi ragionata della casistica giurisprudenziale penale: in particolare, artt. 439, 440, 442, 444, 446, 448 c.p. e art. 5 della l. 30 aprile 1962, n. 283

di *Ludovico Bin* e *Francesco Diamanti* ([1])

SOMMARIO: 1. Breve introduzione alla tutela (penale) della sicurezza alimentare. – 1.1. I delitti previsti dal codice penale a tutela della salute pubblica: costruzione e caratteristiche generali. – 1.2. L. 30 aprile 1962, n. 283. Le fattispecie (penali) *extra codicem*. – 1.2.1 Soggetti attivi e delega di funzioni. – 1.2.2. Casistica: esercizi commerciali, alberghi, distributori automatici e servizi ospedalieri. – 2. Artt. 439, 440, 442, e 444 del codice penale e casistica rilevante. – 2.1. Art. 439 c.p. – 2.2. Artt. 440, 442 e 444 c.p.: modalità di accertamento. – 2.3. Condotte tipiche e rapporti tra fattispecie. – 3. L'art. 5, lett. *a*), *b*), *c*), *d*), *g*), *h*). – 3.1. Oggetto materiale e nozione di *sostanze destinate all'alimentazione* nella giurisprudenza prevalente. Il caso delle bevande e degli animali da allevamento. – 3.2. *Segue*: sostanze alimentari private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali (lett. *a*). – 3.3. *Segue*: sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione (lett. *b*). – 3.4. *Segue*: sostanze alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali (lett. *c*). – 3.5. *Segue*: sostanze alimentari 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 (lett. *d*). – 3.5.1. Casistica rilevante. – 3.6. *Segue*: con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stato autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego (lett. *g*). – 3.7. *Segue*: che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo (lett. *h*).

([1]) Il presente contributo è suddiviso come segue: F. Diamanti (§§ 1.2, 3); L. Bin (§§ 1.1, 2).

1. Breve introduzione alla tutela (penale) della sicurezza alimentare

1.1. *I delitti previsti dal codice penale a tutela della salute pubblica: costruzione e caratteristiche generali*

Il codice penale punisce quali delitti contro l'incolumità pubblica una serie di condotte che hanno per oggetto da un lato l'avvelenamento (art. 439), l'adulterazione e il corrompimento (art. 440) di acque o sostanze destinate alla alimentazione, e dall'altro la loro detenzione per il commercio, commercializzazione o distribuzione per il consumo (art. 442); a chiusura del micro-sistema è sanzionata altresì la condotta di chi detiene, commercia o distribuisce sostanze comunque pericolose per la salute (art. 444). La tecnica normativa utilizzata è generalmente quella dei reati di pericolo *concreto*, per cui ai fini della punibilità non vi è bisogno di un effettivo danno alla salute, ma è sufficiente che la sostanza sia idonea a produrlo, secondo l'accertamento *in concreto* del giudice. Tale attitudine non può dunque essere meramente ipotetica, "(...) occorrendo, invece, un pericolo concreto i cui estremi, specificamente individuati, debbono dare ragione dell'affermazione di responsabilità" (sez. I, 23 settembre 2004, n. 41106). La condotta di avvelenamento descritta dall'art. 439 c.p. è invece inquadrata nelle fattispecie di pericolo astratto-presunto (o, meglio, astratto-concreto), per cui la valutazione circa la nocività per la salute è già risolta a monte dal legislatore in senso positivo. La giurisprudenza di legittimità, secondo cui "la norma incriminatrice non richiede apertis verbis che dal fatto sia derivato un pericolo per la salute pubblica e la considerazione può ritenersi sufficiente a giustificare l'orientamento giurisprudenziale che considera il reato in esame come fattispecie di pericolo presunto", ha tuttavia precisato come il contenuto semantico del termine "avvelenamento" renda necessario che un fenomeno "(...) di per sé produttivo (...) 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" (sez. IV, 13 febbraio 2007, n. 15216).

I delitti descritti dal codice devono avere necessariamente ad oggetto una sostanza alimentare o destinata all'alimentazione, non potendosi ritenere integrate le rispettive condotte di "(...) avvelenamento, adulterazione, contraffazione o messa in commercio di sostanze alimentari o di cose destinate al commercio, in modo pericoloso alla salute pubblica", nell'ipotesi di "somministrazione di una sostan-

za, pur nociva per la salute umana, ma non destinata all'alimentazione e, senza alcuna opera di avvelenamento, adulterazione o contraffazione, confusa per mero errore di fatto con una sostanza alimentare" (sez. I, 17 maggio 2005, n. 20391).

Per questo la Suprema Corte non ha ritenuto sussistere nessuno dei delitti in esame nella *"condotta del gestore di un bar che somministri, per mero errore, al posto di un bicchiere d'acqua, uno contenente liquido per lavastoviglie, custodito in una bottiglia recante l'etichetta di una nota acqua minerale"*, rilevando che comunque *"nella condotta potrà ravvisarsi, sussistendone le condizioni di procedibilità, il delitto di lesioni colpose)"* (sez. I, 17 maggio 2005, n. 20391).

Il titolare del bene tutelato dalla disciplina codicistica è lo Stato, ed è quindi da escludersi che la qualifica di persona offesa possa essere rivestita da enti privati (sez. I, 26 ottobre 2012, n. 4878).

446, 448 e 452 (colpa)!

X Autore
Prego
verificare

1.2. *L. 30 aprile 1962, n. 283. Le fattispecie (penali)* extra codicem

La disciplina igienica della produzione e della vendita di *sostanze alimentari* nasce quale secondo livello di tutela (anche penale) della sicurezza alimentare. Una disciplina, questa, che la dottrina ritiene a tutela della salute (pubblica) e della protezione di rapporti commerciali (v., ad es., l'art. 13). In senso talora diverso la giurisprudenza che si esprime ora nel ritenere queste fattispecie a tutela della sola salute dei consumatori (Cass. pen., 3 aprile 2003, in *Riv. pen.*, 2004, p. 582), ora nel focalizzare l'attenzione sulla genuinità dell'alimento in sé considerato (Cass. pen., 9 ottobre 2003, in *Riv. pen*., 2004, p. 911), ora nell'ordine alimentare (Cass. pen., 19 dicembre 2001, in *Giust. pen*., 2002, p. 484).

Alcuni articoli della l. n. 283/1962 (5, 6, 12 e 12-*bis*) individuano reati oblazionabili (*ex* artt. 162 e 162-*bis* c.p.), puniti indifferentemente a titolo di dolo o di colpa; tali contravvenzioni – alle quali sono ricollegate pene principali e pene accessorie – sono senz'altro sopravvissute ([2]) sia alla depenalizzazione avvenuta con il d.l. n. 507 del 1999, sia ai decreti legislativi 1 dicembre 2009, n. 179, 31 dicembre 2010 nn. 212 e 213. Il gruppo normativo (artt. 5 e 6) è creato dal legislatore a tutela del bene meta-individuale (a vittima indeterminata) della "salute colletti-

([2]) Nonostante la presenza di un orientamento differente (Cass. pen., 25 febbraio 2010, in *Foro it*., 2010 pp. 380 ss.), la principale giurisprudenza di legittimità ne ha escluso l'effetto abrogativo Cass. pen., sez. III, 19 luglio 2011, n. 48471.

va"; o, in via solo immediata, dell'igiene, della genuinità e dell'integrità degli alimenti. La tecnica di tutela utilizzata per la costruzione delle fattispecie in analisi è quella del pericolo *astratto-presunto*. Al verificarsi delle condizioni richieste dal tipo – quindi, ad es., non è richiesta la prova dell'effettivo acquisto delle sostanze da parte dei clienti (cfr.: Trib. Napoli, sent., 10 settembre 2010, n. 9373) – il pericolo per la salute pubblica deve ritenersi generato. Qui, l'aperto contrasto fra la tecnica di tutela utilizzata e il contenuto essenziale dell'offensività (come principio, v.: artt. 49 cpv c.p., 13, 25, comma 2 e 27, comma 3, Cost.; Corte cost., sent. del 24 luglio 1995, n. 360; 11 luglio 2000, n. 263; 21 novembre 2002, n. 519; ss.uu., sent. del 30 settembre 2013, n. 40354), assicura oneri probatori assai più blandi rispetto a quelli richiesti dalle fattispecie penali codicistiche (tra gli altri, artt. 440, 442 e 444 c.p.) costruite, secondo costante giurisprudenza di legittimità (v. *sub* 1.1), sul modello del pericolo concreto.

1.2.1. *Soggetti attivi e delega di funzioni*

La norma parla di *tutti coloro che concorrono alla immissione sul mercato di prodotti destinati al consumo e non conformi alle prescrizioni igienico-sanitarie* e, quindi, tanto di fabbricanti quanto di rivenditori. Questi ultimi si considerano esenti da responsabilità solo quando non ottemperano ai precetti della legge perché sprovvisti della possibilità di controllare la qualità e le condizioni del prodotto alimentare posto in vendita (Cass. pen., sez. VI, 15 giugno 1981, n. 5937).

Quanto ai destinatari dei precetti all'interno dell'azienda, i garanti a titolo originario – nelle società di capitali, ad esempio, il legale rappresentante (Cass. pen., sez. III, 28 gennaio 2008, n. 4067) – possono, posta la complessità di alcune realtà imprenditoriali, delegare compiti (v. l'introduzione del "responsabile specificamente delegato" da parte dell'art. 2, comma 1, lett. *e*), d.lgs. n. 155 del 1997. Per la giurisprudenza, *ex plurimis*: Cass. pen., 15 giugno 2006, in *Foro it*., 2007, II, p. 24).

La delega di funzioni opererà quale limite della responsabilità penale solo in alcune ipotesi:

> "Infatti il titolare di una impresa, in presenza di una pluralità di adempimenti che non è in grado di ottemperare, può trasferire le sue funzioni e connesse responsabilità penali ad altre persone dotate di valida delega, che deve essere chiara (in modo che il soggetto conosca le mansioni attribuitigli) effettiva e conferente al delegato (che deve essere persona tecnicamente idonea) autonomia gestionale ed economica. (…) Diversamente ragionando, infatti, si consentirebbe al legale rappresentante di sottrarsi ad

una responsabilità per legge incombente solo sul medesimo senza che ricorrano le condizioni volte ad evitare che, per l'impossibilità di esercitare un effettivo controllo (attese appunto le rilevanti dimensioni dell'impresa), detta responsabilità finisca per assumere sembianze "oggettive" incompatibili con il principio dell'art. 27 Cost., comma 1" (Cass. pen., sez. III, 17 ottobre 2013, n. 46710. Conforme: Cass. pen., sez. III, 22 febbraio 2006 n. 11909).

"La delega di funzioni nell'esercizio di un'attività di impresa esonera il titolare dalla responsabilità penale connessa alla posizione di garanzia se è conferita per iscritto al delegato, essendo inidonea l'attribuzione in forma orale. Ne consegue, ai fini della configurazione di una eventuale responsabilità del delegato, che questa deve essere esclusa nel caso in cui vi sia l'attribuzione meramente verbale di una qualifica, non accompagnata dalla specifica individuazione delle funzioni e delle responsabilità che a tale qualifica conseguono (esclusa la responsabilità della commessa nominata solo verbalmente capo del negozio per avere detenuto per la vendita pomodori con muffa e patate in stato di putrefazione)" (Cass. pen., sez. III, 4 marzo 2014, n. 27413).

1.2.2. *Casistica: esercizi commerciali, alberghi, distributori automatici e servizi ospedalieri*

"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. III, 29 marzo 2012, n. 16963. Conforme: Cass. pen., sez. III, 8 aprile 2008, n. 22112).

Ciò, eventualmente, anche nei limiti della rilevabilità visiva del difetto da parte del soggetto preposto al singolo reparto:

"La responsabilità del gestore di un punto vendita di una catena di supermercati, in cui sono stati posti in commercio alimenti non conformi alla legge (nella specie, pesce spada invaso da parassiti denominati «stadi larvali cestoidi»), va esclusa nell'ipotesi in cui il piano di autocontrollo stabilito a livello centrale si limiti a prevedere la sola «ispezione visiva da parte del responsabile di reparto», in quanto la rilevabilità dei parassiti da parte di un occhio esperto, la sussistenza di controlli sanitari obbligatori a monte lungo la catena commerciale e la deteriorabilità del prodotto escludono che si possano richiedere accertamenti più complessi" (Cass. pen., sez. III, 10 novembre 2006, n. 37307).

Il titolare dell'albergo, invece, risponde – in assenza di valide deleghe – della detenzione di un prodotto alimentare con cariche microbiche superiori ai limiti di tolleranza stabiliti dalla legge.

"Della eventuale detenzione del prodotto non conforme alla normativa, deve rispondere l'imputato, quale titolare dell'albergo ove l'alimento è stato reperito, per le deficienze organizzative dell'impresa e per la mancata vigilanza sull'operato dei dipendenti in assenza di una valida delega. Sul punto, si osserva che il titolare di una impresa, in presenza di una pluralità di adempimenti che non è in grado di ottemperare, può trasferire le sue funzioni e connesse responsabilità penali ad altre persone dotate di valida delega ; essa deve essere chiara (in modo che il soggetto conosca le mansioni attribuitigli) effettiva e conferente al delegato (che deve essere persona tecnicamente idonea) autonomia gestionale ed economica" (Cass. pen., sez. III, 27 luglio 2011, n. 29988. Conforme: Cass. pen., sez. III, 9 luglio 2004, n. 36055).

Risponde anche il legale rappresentante della società produttrice di distributori automatici di sostanze alimentari

"(…) nel caso in cui la vendita degli alimenti avvenga tramite distributori automatici esposti al pubblico, il soggetto tenuto alla manutenzione deve adottare tutti gli accorgimenti necessari, in relazione alle caratteristiche costruttive e di funzionamento dei distributori stessi, ad evitare che gli alimenti in questione siano insudiciati o infestati" (Cass. pen., sez. III, 20 dicembre 2012, n. 19026).

2. Artt. 439, 440, 442, e 444 del codice penale e casistica rilevante

2.1. *Art. 439 c.p.*

Per quanto riguarda l'accertamento della pericolosità per la salute nel delitto di avvelenamento di acque o sostanze, che a differenza delle altre fattispecie in esame è reato di pericolo astratto, è consolidato l'orientamento per cui non è possibile ricorrere a presunzioni legate al superamento "(...) dei livelli di contaminazione CSC (concentrazioni soglia di contaminazione) di cui all'art. 240, comma primo, lettera *b*) d.lgs. n. 152 del 2006, trattandosi di indicazioni di carattere meramente precauzionale, il cui superamento non è sufficiente ad integrare nemmeno la fattispecie prevista dall'art. 257 d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152, la quale sanziona condotte di "inquinamento", ossia causative di un evento che costituisce evidentemente un *minus* rispetto all'ipotesi di «avvelenamento»" (sez. I, 19 settembre 2014, n. 45001). Per questo motivo la giurisprudenza di legittimità ha annullato una sentenza di condanna, in un caso riguardante il versamento accidentale in un corso di acqua pubblica di un quantitativo di acido cromico, poiché in sede di merito, ai fini dell'accertamento circa "l'effettiva pericolosità della concentrazione di detta sostanza in corrispondenza del punto d'ingresso delle acque nell'impianto di potabilizzazione", si era "ritenuto sufficiente il mero superamento dei limiti tabellari" (sez. IV, 13 febbraio 2007, n. 15216).

Anche per l'integrazione del tentativo "occorre dare la dimostrazione non solo della univocità della azione ma anche della oggettiva idoneità degli atti a determinare l'avvelenamento delle acque destinate alla alimentazione. (Fattispecie nella quale era stata emessa misura cautelare personale in relazione allo smaltimento – mediante spandimento su terreni agricoli – di fanghi provenienti da un depuratore e contenenti sostanze pericolose in quantità superiori al consentito. Il Tribunale della libertà aveva rilevato la mancata dimostrazione, sia pure a livello indiziario, del fatto che nei fanghi vi fossero sostanze pericolose in quantità tali da dare luogo ad effettivo pericolo di contaminazione di acque di falda, pozzi e coltivazioni. La Corte ha ritenuto che tale assunto fosse corretto)" (sez. V, 26 aprile 2005, n. 23465).

D'altro canto, non è tuttavia necessario che "l'avvelenamento delle acque destinate all'alimentazione (abbia) 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)" (sez. I, 26 settembre 2006, n. 35456).

A nulla rileva, infine, che le acque inquinate non siano destinate direttamente all'alimentazione, poiché *"batteriologicamente non pure"* (sez. IV, 29 giugno 1985, n. 6651).

2.2. *Artt. 440, 442 e 444 c.p.: modalità di accertamento*

Quanto alle modalità di accertamento della pericolosità per la salute nei reati di pericolo concreto, spettano al perito "gli accertamenti di natura tossicologica concernenti l'individuazione delle sostanze inquinanti e la loro intrinseca pericolosità", mentre rientra "nell'esclusiva competenza del giudice il giudizio circa l'effettiva possibilità di un pericolo per la salute pubblica" (sez. I, 24 ottobre 1991, n. 4026). Se tuttavia il giudice non può sostituirsi al perito "operando autonome valutazioni tecniche in luogo della critica verifica della prova tecnica come prodotto scientifico" (sez. I, 26 ottobre 2012, n. 4878), prevale comunque il "fondamentale principio della libertà di apprezzamento delle prove che assegna al giudice il ruolo di peritus peritorum. Ben può, pertanto, il giudice, con motivazione adeguata e rigorosamente logica, confutare e disattendere i risultati di un accertamento peritale". Di conseguenza, la valutazione di pericolosità per la salute "non abbisogna necessariamente di indagini peritali, poiché il giudice di merito può ricavarla da qualsiasi mezzo di prova e dalla comune espe-

rienza" (sez. I, 23 settembre 2004, n. 41106; sez. I, 11 marzo 1986, n. 11471). In base a questo principio la Cassazione ha dunque ritenuto corretta la valutazione del giudice di merito, che discostandosi da una "relazione dell'ufficiale sanitario volta a dimostrare l'inquinamento d'una sorgente di acqua potabile già in epoca precedente all'entrata in funzione della vasca settica del fabbricato degli imputati chiamati a rispondere del reato di cui agli artt. 440 e 452 cod. pen", poiché la suddetta relazione risultava "priva di ogni supporto giustificativo in quanto non preceduta da esami chimici necessari all'accertamento della presenza di quei composti organici ed inorganici responsabili della denunciata alterazione", aveva rigettato la tesi difensiva secondo cui l'inquinamento di un pozzo già contaminato costituirebbe un reato impossibile, ed aveva dunque affermato la responsabilità degli imputati (sez. I, 4 marzo 1982, n. 4288, in *Giur. it.*, fasc. 3, parte 2, 1983, p. 107).

È dunque sufficiente, ai fini dell'accertamento del pericolo, "che la sostanza stessa sia in stato di decomposizione. Tale stato, ove si tratti di pesce, è ben rilevabile ictu oculi, specie se da parte dell'ufficiale sanitario comunale, senza che occorra una particolare analisi di laboratorio" (sez. I, 7 febbraio 1977, n. 9738; sez. IV, 16 gennaio 1986, n. 7797). L'analisi chimica è invece necessaria solo "quando ad un esame esterno e superficiale il prodotto alimentare non riveli quelle difformità e quei difetti che costituiscono violazione delle norme che disciplinano la produzione, l'impiego e il commercio del prodotto stesso" (sez. VI, 2 luglio 1976, n. 12043).

Così, in un caso relativo a cinque quarti ed una testa di bovino che "apparivano visibilmente nerastre ed iniettate di sangue, presente anche nella carcassa (indice di cattivo dissanguamento, incompatibile con normali condizioni di salute e, quindi, di commestibilità)", la Corte ha ritenuto che "il riferimento ai rilievi organolettici di immediata evidenza, effettuato dalla sentenza impugnata, fosse indicativo dello stato patologico degli animali macellati, né in contrario poteva esser invocato l'esito di un'indagine batteriologica priva di forza dimostrativa" (sez. I, 23 settembre 2004, n. 41106).

La pericolosità per la salute non può essere tuttavia desunta dal superamento di limiti soglia, né, "nel caso di inquinamento, per infiltrazioni di rifiuti, di una falda acquifera, destinata direttamente o indirettamente all'alimentazione", dalla "classificazione dei rifiuti prevista dal d.P.R. del 10 settembre 1982 n. 915", poiché essa "è estranea alla configurazione del reato di cui all'art. 440 cod. pen., a tal fine rilevando soltanto l'idoneità dei rifiuti attribuiti all'agente, a prescin-

dere dalla loro natura, a rendere l'acqua pericolosa per la salute pubblica" (sez. I, 19 gennaio 1994, n. 5411).

L'accertamento, sia sotto il profilo oggettivo che soggettivo, non può essere omesso neppure in casi di "inosservanza di precetti e regole dettate da leggi speciali in ordine alla commerciabilità di talune sostanze alimentari (ad esempio le carni macellate clandestinamente: art. 32 r.d. 20 dicembre 1928, n. 3298)" (sez. I, 17 ottobre 1987, n. 5782).

Esemplare il caso delle salmonelle:

"In tema di commercio di sostanze alimentari nocive, l'accertamento della loro pericolosità, benché spesso abbia bisogno di indagini peritali, può tuttavia compiersi da parte del giudice ricorrendo a qualsiasi mezzo di prova e alle nozioni di comune esperienza, senza che occorra la certezza che il nocumento abbia realmente a verificarsi e bastando, sotto il profilo psicologico, la volontà del commercio di sostanze alimentari nocive e la consapevolezza del pericolo che può esser arrecato. Nella specie era stata rilevata la presenza di salmonelle di tipo b in campioni di carne ma il giudice di merito aveva dubitato della sussistenza del pericolo per la salute pubblica sul rilievo che mancava l'analisi della carica microbica contenuta nella carne, ritenendo che la pericolosità dipendesse da quest'ultima; la cassazione, nell'affermare il principio di cui in massima, ha annullato con rinvio la relativa sentenza osservando che la stessa non aveva considerato la presenza degli agenti patogeni rappresentati dalle salmonelle e la eventualità della loro nocività per l'organismo umano, indipendentemente dalla carica microbica, precisando inoltre che «patogeno» è ciò che ha in sè capacità di generare fenomeni morbosi indipendentemente dalla sua entità, ossia dalla sua virulenza, giacché il concetto di patogeno è pur sempre relativo, essendo esso determinato da più fattori eziologici che si condizionano a vicenda)" (sez. I, 13 maggio 1992, n. 6930).

2.3. *Condotte tipiche e rapporti tra fattispecie*

Il delitto previsto dall'art. 440 (così come quelli descritti dagli artt. 442 e 444 c.p., cfr. sez. III, 17 maggio 1966, n. 1503; sez. I, 21 gennaio 1987, n. 3778; sez. I, 17 ottobre 1987, n. 5782; sez. I, 13 maggio 1992, n. 6930), come si è detto, è un reato di pericolo *concreto* (sez. I, 20 maggio 1966, n. 888; sez. I, 7 dicembre 1981, n. 892; sez. IV, 18 ottobre 1983, n. 10850; sez. I, 24 ottobre 1991, n. 4026), e poiché si perfeziona "(...) con la semplice adulterazione o contraffazione di una sostanza destinata alla alimentazione, da cui derivi un pericolo per la salute pubblica, per la sua sussistenza non è necessario che in concreto si verifichi un evento dannoso" (sez. I, 29 gennaio 1997, n. 2953). Non è dunque necessario, allorché si versi in ipotesi di inquinamento delle falde acquifere, neppure che le acque siano effettivamente attinte per il consumo; infatti "il delitto si realizza con il fatto del corrompimento o dell'adulterazione: l'uso effettivo delle acque non è necessario e

tanto meno occorre che ne sia derivato un danno attuale alla salute delle persone. Pertanto, non è richiesta una qualche forma diretta od indiretta di opera per la destinazione al consumo umano, ma è sufficiente la potenziale attingibilità ed utilizzabilità". Per questi motivi la Cassazione "ha ritenuto che le acque, quale risorsa naturale nella loro purezza, siano l'oggetto specifico della protezione legale, "ancorché non estratte dal sottosuolo", come recita l'art. 1 legge 5 gennaio 1994, n. 36"; e "che la protezione del valore alimentare anche futuro delle acque di falda, potenzialmente raggiungibili con le moderne tecnologie per lo sfruttamento ad uso umano, deve essere assicurato *in loco* da ogni forma arbitraria di corrompimento od adulterazione, non solo dolosa, ma anche e soltanto colposa" (sez. III, 27 maggio 1997, n. 7170). Ne consegue che integra il delitto in esame anche "l'adulterazione dell'acqua d'un pozzo che, pur costituendo proprietà privata, sia usato di fatto anche da viandanti; Ond'è che il numero indeterminato di persone, che fanno o possono fare uso dell'acqua, implica il pericolo per la salute pubblica" (sez. I, 4 marzo 1982, n. 4288; sez. IV, 10 ottobre 1985, n. 3716).

La fattispecie in esame è un reato a forma libera e, quindi, "può realizzarsi anche mediante attività non occulte o fraudolente, né espressamente vietate dalla legge"; quanto all'elemento psicologico, "questo è costituito dal dolo generico, di tal che risulta sufficiente la semplice coscienza e volontà della condotta e dell'evento ad essa ricollegabile (pericolo obiettivo per la salute pubblica connesso al corrompimento o all'adulterazione delle acque o sostanze destinate all'alimentazione), senza alcuna necessità che il detto evento sia specificamente perseguito in funzione dell'obiettivo di realizzare un attentato alla salute pubblica" (sez. I, 5 novembre 1990, n. 3711).

Le condotte descritte dalla norma richiedono un'effettiva azione sulle sostanze, poiché "l'espressione 'adulterare' sta a significare alterare la natura genuina di una sostanza destinata alla alimentazione, attraverso un procedimento con cui si aggiungono o si sostituiscono elementi nocivi alla salute. La semplice sottrazione di elementi necessari al medicinale per la sua idoneità allo scopo terapeutico non costituisce il predetto reato bensì eventualmente quello di cui all'art 443 cod. pen." (sez. III, 17 maggio 1966, n. 1503).

L'elemento materiale del reato previsto dall'art 442 c.p., invece, "consiste nel detenere per il commercio, o nel mettere in commercio ovvero nel distribuire per il consumo, acqua, sostanze o altre cose, che da altri, e senza il concorso del soggetto, siano state adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la pubblica salute"; l'elemento soggettivo richiesto è il dolo generico, per cui è necessaria "la volontà di

detenere, porre in vendita o distribuire sostanze alimentari o medicinali avvelenate, adulterate o contraffatte, sapendo che le stesse sono pericolose per la pubblica salute: mancando questa consapevolezza, non è configurabile il delitto ex art. 442" (sez. III, 17 maggio 1966, n. 1503).

Per quanto riguarda infine l'integrazione del reato di *commercio di sostanze alimentari nocive* di cui all'art. 444 c.p., è "sufficiente che le sostanze alimentari pericolose alla salute pubblica siano destinate al commercio, poco importando, quando tale destinazione è accertata, che esse siano semplicemente detenute o messe in commercio" (sez. I, 12 febbraio 1973, n. 5212; sez. I, 10 giugno 1986, n. 11615). In altri termini, una volta accertata la destinazione al commercio, "non è necessario che la vendita sia stata effettuata e che si sia provocato concreto danno alla salute pubblica, consumandosi il reato anche con la semplice detenzione delle sostanze nocive nelle scansie poste nell'Esercizio di vendita, e ciò indipendentemente dal controllo sanitario al momento della vendita" (sez. I, 26 ottobre 1977, n. 1673).

L'elemento soggettivo richiesto è il dolo generico, "ravvisabile nella volontarietà del commercio di sostanze alimentari nocive, conoscendone la loro pericolosità per la salute pubblica" (sez. I, 16 ottobre 1996, n. 1367); "per l'affermazione di colpevolezza non occorre invece che l'agente abbia posto in vendita le sostanze alimentari con la certezza del loro carattere dannoso" (sez. I, 18 novembre 1966, n. 1423). È tuttavia ammessa anche la realizzazione con dolo eventuale (sez. I, 28 settembre 1982, n. 11133; sez. I, 11 marzo 1986, n. 11471), che si verifica, ad esempio, nel caso che il soggetto attivo sia un intermediario, quando egli abbia "la rappresentazione (...) della possibilità che la sostanza sia posta in commercio come prodotto alimentare: in tale ipotesi, infatti, il predetto soggetto, accettando il rischio dell'evento, lo fa proprio, allo stesso modo che se lo avesse direttamente voluto" (sez. I, 5 dicembre 1977, n. 7387).

Soggetto attivo può essere chiunque, non essendo necessaria la qualifica di commerciante (sez. I, 20 ottobre 1970, n. 980).

Benché il comma 2 dell'art. 440 c.p. punisca anche le condotte descritte dal comma 1 che abbiano ad oggetto sostanze destinate al commercio, il reato in questione è diverso da quello previsto dall'art. 444 c.p.; a distinguere i due delitti, tuttavia, non è il tipo di sostanze cui le norme fanno riferimento (l'art. 440.2 c.p. recita *sostanze alimentari destinate al commercio*, mentre l'art. 444 c.p. *sostanze destinate all'alimentazione*), che sono invero "del tutto equivalenti", ma "l'attività posta in essere dal soggetto agente, nel senso che l'elemento materiale della prima ipotesi è costituito dall'opera di corruzione o adulte-

razione delle sostanze alimentari destinate all'alimentazione o al commercio, mentre l'elemento oggettivo della seconda consiste nella detenzione per il commercio o nella distribuzione per il consumo". In applicazione di questo principio, in un caso concernente la somministrazione di sostanze nocive a bovini, il giudice delle leggi ha così ritenuto che "gli animali vivi, pur non potendo considerarsi, sotto un profilo strettamente fisiologico, "sostanze alimentari", tali devono considerarsi sotto quello funzionale, data la loro destinazione all'alimentazione": per inquadrare tali condotte nell'una o nell'altra fattispecie, bisogna dunque "accertare se l'agente abbia corrotto o adulterato le sostanze alimentari (...), o se invece, senza aver posto in essere alcuna attività di adulterazione, si sia limitato a detenere o a porre in commercio sostanze alimentari comunque nocive alla salute pubblica" (sez. I, 5 ottobre 2000, n. 5536). In effetti, come ha recentemente riaffermato la Cassazione "la fattispecie di cui all'art. 444 c.p. è inconciliabile con quella di cui all'art. 440 c.p. Invero, la prima ipotesi criminosa si riferisce a chi tiene condotte di contraffazione di alimenti, la seconda a chi tratta alimenti non contraffatti, né adulterati" (sez. V, 5 marzo 2013, n. 17979).

I due delitti possono tuttavia concorrere:

"Sono configurabili, e concorrono tra loro, i reati di contraffazione di sostanze alimentari (art. 440 cod. pen.), commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 cod. pen.) e falso per soppressione di certificati commesso da privato (artt. 477, 482 e 490 cod. pen.), nella condotta di chi, disponendo di animali bovini regolarmente muniti di marchio identificativo auricolare e del corrispondente «passaporto» cartaceo, attestanti l'avvenuta sottoposizione ai prescritti controlli sanitari, asporti il suddetto marchio per applicarlo, abbinandolo al relativo «passaporto», ad altri animali destinati alla macellazione ed al successivo impiego alimentare, non sottoposti ai summenzionati controlli" (sez. I, 1 aprile 2004, n. 20999).

Per la configurazione del delitto di cui all'art. 442 c.p., la "ricezione" o l'acquisto di prodotti contraffatti non costituisce elemento caratterizzante la fattispecie, e dunque "l'acquisto per scopi diversi da quelli commerciali o di distribuzione per il consumo non comporta (...) alcuna conseguenza penale per l'autore"; qualora tuttavia l'agente abbia ricevuto o acquistato le sostanze, ai fini commerciali previsti dalla norma, e nella consapevolezza della loro provenienza delittuosa, sarà integrato il concorso dei reati di cui agli artt. 442 e 648 c.p. (sez. II, 30 aprile 2014, n. 23543).

3. L'articolo 5 lett. *a*), *b*), *c*), *d*), *g*), *h*)

3.1. Segue*: Oggetto materiale e nozione di* sostanze destinate all'alimentazione *nella giurisprudenza prevalente. Il caso delle bevande e degli animali da allevamento*

Devono considerarsi sostanze destinate all'alimentazione (umana), non solo le materie prime naturali provenienti direttamente o indirettamente, per coltura o allevamento, dalla terra, ma anche i prodotti alimentari ottenuti dall'industria attraverso la manipolazione, lavorazione e trasformazione di quelle materie prime (Cass. pen., sez. VI, 22 luglio 1969, n. 1226).

Successivamente, la nozione si è "allargata" comprendendo, oltre alle bevande, anche i preparati in polvere contenenti alimenti per la pronta preparazione di bibite (Cass. pen., sez. VI, 8 giugno 1971, n. 293).

Quanto agli animali (vivi) da allevamento, non essendo possibile *de lege lata* – nello specifico, *ex* art. 1, primo comma, l. 30 aprile 1962, n. 283 – operare alcuna distinzione tra "sostanze alimentari" e "sostanze destinate all'alimentazione", anche questi ultimi debbono intendersi come sostanze alimentari (con riferimento ai bovini da allevamento, v.: Cass. pen., 10 giugno 2006, in *Riv. pen.,* 2006, p. 993).

3.2. Segue: *sostanze alimentari private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali (lett.* a*)*

L'alimento non potrà, dunque, nemmeno essere alterato mediante l'aggiunta di elementi non naturali o contraffatto col supplemento di elementi non tipici, piuttosto che con la sottrazione di elementi essenziali dello stesso; salvo – si badi – nei modi previsti espressamente dalla legge. Pericolose sono anche le variazioni intervenute *per cause naturali* (cfr.: Cass. pen., 8 novembre 1985, in *Cass. pen*., 1987, p. 182): ciò che rileva è il dato obiettivo del ritrovamento di sostanze alimentari di qualità inferiore, prive degli elementi nutritivi prescritti o variate nella composizione naturale, indipendentemente dalla una volontà dell'agente diretta in tal senso (Cass. pen., sez. VI, 23 gennaio 1986, n. 739).

Quanto alla presenza di sostanze alimentari derivanti da manipolazioni genetiche, anche qui il segmento normativo "(...) salvo quanto

disposto da leggi e regolamenti speciali" consente di ammettere quella percentuale di variazione consentita dal d.lgs. n. 224 del 2003, predisposto in attuazione della direttiva n. 2001/18/CE (cfr. Cass. pen., 12 gennaio 2003, in *Riv. pen*., 2004, p. 401).

Ciò posto, gli estrogeni anabolizzanti somministrati ai bovini (Cass. pen., 16 dicembre 2005, in *Dir. e giur. agr*., 2007, p. 186), rimangono vietati ai sensi dell'art. 5, comma 1, lett. *a*). Ciò indipendentemente dalla capacità della percentuale di anabolizzante rilevata – *desametazone*, ad esempio – di alterare concretamente (e pericolosamente) la composizione naturale della sostanza destinata all'alimentazione

"(…) la condotta costituita nel detenere in azienda animali bovini destinati alla vendita o al consumo umano trattati con sostanze ad effetto anabolizzante è prevista e punita come reato ai sensi dell'art. 5, lett. *a*) della legge 30 aprile 1962, n. 283 (distribuzione per il consumo di sostanze alimentari trattate in modo da variarne la composizione naturale), atteso che nei rapporti tra il reato disposto dal citato art. 5 e quello contemplato dall'art. 3, comma primo lett. *b*), del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336 (che vietava la detenzione in azienda di animali trattati con sostanze ad effetto anabolizzante), successivamente depenalizzato dal decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507, non si è realizzato un fenomeno abrogativo" (Cass. pen., sez. III, 10 maggio 2005, n. 33303).

Lo stesso accade, poi, per il latte in polvere nella produzione casearia

"L'utilizzo di latte in polvere, anziché di latte naturale, nella produzione di prodotti caseari in un Caseificio integra il reato di cui alla l. n. 283 del 1962, art. 5, lett. a, in quanto la fattispecie criminosa è integrata in via alternativa dalla privazione anche parziale degli elementi nutritivi ordinari di un alimento o dal mescolamento con sostanze di qualità inferiore" (Cass. pen., 16 gennaio 2002, in *Foro italiano*, 2002 p. 689; sez. III, 16 dicembre 2005, n. 4311).

3.3. Segue: *sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione (lett.* b*)*

La lettera in analisi individua un difetto d'integrità del prodotto. Quest'ultima è assicurata da stretti requisiti igienico-sanitari prescritti dalla legge, da regolamenti, dalla prassi commerciale (cfr.: Cass. pen., 5 ottobre 2001, in *Foro it*., 2002, II, p. 218; Cass. pen., 21 aprile 2004, in *Cass. pen*., 2005, p. 1668) e dalle normali regole di comune esperienza.

Nonostante la presenza di qualche caso isolato ([3])

"Per la configurabilità del reato di vendita o detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, si prescinde dalla sussistenza di un danno concreto per la salute o un concreto deterioramento del prodotto, trattandosi di reato di pericolo (astratto-presunto)". (Cass. pen., sez. III, 25 marzo 2011. Conformi, *ex plurimis*: sez. III, 11 marzo 2010 in *Cass. pen*., 2010).

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. III, 11 novembre 2011, n. 41074).

Dunque,

"(…) la lettera *b*) della norma in esame non può che comprendere anche le cattive forme di conservazione e non soltanto le ipotesi di alterazione del prodotto (con scadimento delle proprietà) (Cass. pen., sez. III, 25 marzo 2011, sentenza n. 11996. Ricorda bene tale opinione, già: Cass. pen., sez. un., 19 dicembre 2001, n. 443).

"(…) la contravvenzione prevista dall'art. 5 lett. *b*) l. n. 283 del 1962 (detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione) è configurabile anche nel caso in cui i prodotti (nella specie, carne, pesce e verdure) siano conservati in modo promiscuo, perché riposti alla rinfusa ovvero a contatto con generi diversi o con scarti di lavorazione, in quanto detta modalità estrinseca di conservazione è inidonea a garantire che i singoli alimenti mantengano inalterate le relative caratteristiche tipologiche" (Cass. pen., sez. III, 20 giugno 2014, n. 40554).

Data la massiccia presenza di tale (cattiva) prassi sul territorio italiano, pare opportuno ricordare che:

"(…) la detenzione all'aperto di frutta esposta agli agenti atmosferici ed inquinanti integra la contravvenzione prevista dall'art. 5 lett. *b*) l. 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. III, 17 gennaio 2014, n. 6108; Conformi: Cass. pen., sez. III, del 22 febbraio 2002, n. 15491; 4 luglio 2006, n. 28355; 28 novembre 2012, n. 33313).

([3]) Sul punto si v., tra le altre: sez. un., 9 gennaio 2002, in *Giust. pen.,* 2002, p. 484 ss.; sez. III, 1 aprile 2006, con nota di Madeo, in *Dir. pen. proc.,* 2007, pp. 79 ss.; Cass. sez. III, 13 marzo 1995, n. 2441; Cass., sez. III, 25 luglio 1995, n. 8319; Cass., sez. III, 20 gennaio 1997, n. 4947.

Inoltre, posta l'importanza della qualità dei prodotti DOP nella produzione alimentare del nostro Paese,

"Il divieto di promiscuità di materie prime negli stabilimenti che producono prodotti DOP con materie prime diverse da quelle utilizzate per la produzione «certificata», contenuto in norma ministeriale, rileva ai fini penali solo a seguito della emanazione della norma regolamentare, di talché la presenza di materia prima non certificata in stabilimento che produce anche prodotti non DOP non è indice assoluto di utilizzo di materia non consentita per la produzione DOP e, quindi, di frode" (Cass. pen., sez. III, 21 maggio 2014, n. 33399, in Dir. giust., 2014, v. 1, p. 30, con nota di Annalisa Gasparre).

Sul versante specifico dei destinatari dell'obbligo in analisi, la giurisprudenza ha chiarito che le norme preventive riferibili alla "corretta conservazione" concernono tutti gli operatori che detengano sostanze alimentari destinate al commercio e, dunque, anche al consumo (Cass. pen., 25 marzo 2010, in *CED*, 2010/247488).

Quanto al superamento della data di scadenza (momento entro il quale il prodotto *deve* essere consumato), la giurisprudenza più recente ha escluso che una simile evenienza possa, di per sé, produrre un cattivo stato di conservazione rilevante in sede penale. Al fine di escludere il mero illecito amministrativo (artt. 10, comma 7, e 18, d.lgs n. 109 del 1992), invero, occorreranno indici capaci di evidenziare un – *effettivo* – cattivo stato di conservazione (cfr.: Cass. civ., 29 dicembre 2009, n. 27508, in *Red. Giust. civ. Mass.*, 2009, p. 12; Cass. civ., 27 giugno 2008, in *CED* 2008/240755). Ad esempio,

"La messa in vendita sulla pubblica via di prodotti ittici esposti agli agenti atmosferici ed alle polveri senza alcuna protezione nè adeguata refrigerazione, quest'ultima conseguente all'interruzione della "catena del freddo", configura la contravvenzione di cui alla l. n. 283 del 1962, art. 5, lett. *b*)" (Cass. pen., sez. III, 28 gennaio 2014, n. 3711).

3.4. Segue: *con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali (lett.* c*)*

L'ipotesi di cui alla lett. *c*) individua un'alterazione della sostanza (alimentare) superiore a quella già ammessa dalle soglie di tollerabilità di cariche microbiotiche all'interno dell'alimento. Tuttavia, esistendo ben pochi provvedimenti ministeriali concernenti i livelli massimi di cariche microbiotiche – fra i pochi, cfr. d.m. 5 ottobre 1978 (frutti di mare), d.m. 11 ottobre 1978 e d.P.R. n. 54/1997 (latte, uova, prepa-

rati per gelati e gelati), d.m. 16 dicembre 1993 (sostanze alimentari deteriorabili) – per i prodotti sprovvisti di siffatti indici, la giurisprudenza fa ricorso alla lett. *d*) dell'articolo in esame, nella parte in cui richiama le sostanze alimentari "(...) comunque nocive".

"L'avverbio «comunque» indica come il legislatore abbia voluto evitare che le sostanze alimentari, non inquadrabili nei termini indicati dalla specifica disposizione e dalle precedenti lettere, costituenti ipotesi dettagliate di supposta «non genuinità», possano sfuggire alla previsione penale dell'art. 5, l. n. 283 del 1962, nonostante la «nocività» del loro uso alimentare per il consumo umano. (…) giacché può sempre accadere che il prodotto sia comunque nocivo" (Cass. pen., 12 febbraio 2003, n. 15998, in *Riv. pen*., 2004, p. 136).

3.5. Segue*: sostanze alimentari 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 (lett.* d*)*

Le ipotesi previste sono così definite dalla giurisprudenza prevalente: insudiciamento, ovvero la presenza nel prodotto di corpi estranei all'alimento capaci di alterarne la purezza e l'igienicità (così, tra le molte, già: Cass. pen., 30 maggio 1972, in *Cass. pen. mass.*, 1973, p. 1407); invasione di parassiti, ovvero la presenza di microorganismi vari, come, ad es., muffe, animali o vegetali (Cass. pen., 24 ottobre 2007, in *Dir. e giust.*, 2007, p. 150); alterazione, un sostantivo che indica uno "stato" dell'alimento che precede l'insudiciamento o l'invasione di parassiti o la possibile nocività dello stesso (Cass. pen., 17 agosto 1994, n. 8935, in *Riv. pen. ec.*, 1997, p. 310); sottoposizione dell'alimento a trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.

Affinché possa ritenersi integrato il reato in parola occorre:

"(…) che il prodotto alimentare si presenti oggettivamente insudiciato o infestato da parassiti, ovvero alterato, non essendo sufficiente la semplice esposizione della sostanza alimentare agli agenti atmosferici (Cass. pen., sez. III, 26 febbraio 2014, n. 15464; conformi: sez. III, 4 aprile 2007, n. 19710).

In quest'ambito, la responsabilità del venditore è da escludersi nel caso in cui il produttore abbia strutturato il prodotto in modo tale da non poterlo aprire senza consumarlo, tranne che il difetto non sia rilevabile "a scatola chiusa"; si pensi, ed. es., a funghi secchi invasi da larve vitali di parassiti (Cass. pen., 26 settembre 2012, n. 40955. Conforme: Cass. pen., 2 febbraio 2011, in *Cass. pen*., 2012, p. 239).

3.5.1. *Casistica rilevante*

Il caso di un agente batterico antico (scoperto nel lontano 1886 da Daniel Elmer Salmon) variegato (presente in natura in più di duemila siero-tipi) e assai diffuso, comunemente noto come "salmonella":

"La vendita di carni contaminate da salmonella rientra nella previsione di cui all'art. 5 lett. *d*) n. 283 del 1962 – per il quale «è vietato. vendere. o comunque distribuire per il consumo di sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive» (...) – e non in quella di cui alla lett. *c*) della stessa norma che vieta la vendita di sostanze alimentari con cariche microbiotiche superiori «ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o ordinanze ministeriali», in quanto la previsione di cui all'art. 5 lett. *d*) rappresenta una norma di chiusura con la quale il legislatore ricomprende le sostanze «comunque» nocive, non inquadrabili nelle ipotesi specifiche contemplate nella stessa lettera nonché in quelle precedenti, nell'ambito di operatività dell'art. 5 succitato" (Cass. pen., 12 febbraio 2003, n. 1598; Cass. pen., 16 dicembre 2003, n. 2649; Cass. pen., 22 febbraio 2002, n. 15491; Cass. pen., sez. III, 9 febbraio 2012, n. 10527).

"Agli operatori del settore alimentare le cui attività attengono unicamente alla fase della distribuzione può essere comminata una sanzione pecuniaria per aver immesso in commercio un prodotto alimentare che non rispetta il criterio microbiologico. Tale criterio deve essere infatti soddisfatto in tutte le fasi di distribuzione, compresa la vendita al dettaglio. (Nel caso affrontato dalla Corte, si trattava di venditori di carne di pollame contaminata da salmonella)" (Corte di giustizia UE, sez. IV, 13 novembre 2014, n. 443).

Il caso delle muffe:

"(…) nel caso di prodotti alimentari ricoperti da muffe si è comunque in presenza di condotta riconducibile alla fattispecie dell'art. 5 quantomeno in relazione alla lett. *d*) che fa riferimento specifico all'alterazione del prodotto. E ciò in quanto per «alterazione» deve intendersi la presenza di un processo modificativo di una sostanza alimentare che diviene altra da sè 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. III, 28 febbraio 2012, n. 18098; conforme, Cass. pen., sez. VI, 18 marzo 1994, n. 8935).

Il caso della granella di nocciole alterata dalla presenza di aflatossina B1:

"A seguito di accertamenti eseguiti dall'ispettore in servizio presso il S.I.A.N. della ASL (...) di (...) il (...) S.U. era dichiarato, dal Tribunale di Alba in Bra (Cassazione conferma respingendo il ricorso) responsabile del reato di cui alla l. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5, lett. *d*) e art. 6, per avere, in qualità di legale rappresentante della ditta LIFE s.r.l., con sede in (...), via (...), detenuto per la vendita granella di nocciole già pronta in confezione da 250 grammi contenente aflatossina B1 in quantità superiore ai limiti di

sicurezza di cui alla circolare del Ministero della sanità n. 10 del 1999 sulla base del Regolamento CEE n. 16525 del 1998, per fatti accertati in (...) il (...), e condannato alla pena di euro 4.000,00 di ammenda, nonché al pagamento delle spese processuali, confisca e distruzione della merce ad opera della polizia giudiziaria" (Cass. pen., 29 novembre 2006, n. 1348 ; Cass. pen., sez. III, 23 marzo 2006, n. 10225).

Il caso delle mosche morte:

"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. III, 5 ottobre 2010, n. 35708).

3.6. Segue: *sostanze alimentari con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stato autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego (lett.* g*)*

Il reato costruito sul modello del pericolo presunto (Cass. pen., sez. V, 4 agosto 1981, n. 7963; sez. III, 27 febbraio 1997, n. 1936) previsto dall'art. 5, lett. *g*), è verificato nel caso in cui si impieghino nella preparazione di alimenti e bevande, o si vendano, detengano per vendere, o somministrino come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuiscano per il consumo, sostanze alimentari con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati dai decreti ministeriali che integrano il precetto penale. Ad esempio,

"(…) l'alcool etilico non rientra fra gli additivi chimici cui si riferisce l'art. 5 lett. *g*) 1. 30 aprile 1962, n. 283 e perciò non costituisce reato l'impiego di detta sostanza allo scopo di prevenire la formazione di muffe su prodotti da forno prima della loro introduzione negli involucri destinati a contenerli (nella specie, merendine denominate «Brioss»)" (Cass. pen., sez. III, 6 luglio 1999, in Foto it., 2000, II, p. 552 e in Riv. pen. 2000, p. 666; Cass. pen., sez. III, 29 settembre 1998, n. 10181)

esattamente come

"L'azione del solfato di magnesio impiegato nella confezione della ricotta è soltanto quella di un «effetto sale», destinato a produrre la coagulazione delle proteine. Il solfato di magnesio costituisce un coadiuvante tecnologico che facilita la separazione della ricotta dal siero e con questo si elimina. Da quanto sopra esposto si evince che esso non solo non rientra fra gli additivi ma non costituisce nemmeno un coadiuvante di cui sia vietato l'impiego" (Cass. pen., sez., VI, 2 giugno 1977, n. 7038).

Al contrario,

"(…) l'uva fresca non può essere additivata con anidride solforosa e solfiti. Correttamente, infatti, il tribunale evidenzia che l'allegato 11 al d.m. 27 febbraio 1996, n. 209 fornisce una lista positiva dei prodotti alimentari che possono essere additivati, senza ricomprendervi l'uva fresca e che, per ciò che concerne specificatamente l'anidride solforosa e i solfiti, il loro impiego viene in tale allegato previsto per la frutta essiccata (tra cui l'uva), ma non per quella fresca" (Cass. pen., sez. III, 4 luglio 2006, n. 22925).

3.7. Segue: *sostanze alimentari che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo (lett. h)*

In generale, i prodotti agricoli trattati sin dall'origine con sostanze tossiche non possono essere raccolti se non dopo la scadenza del termine previsto, successivo all'ultimo trattamento (Cass. pen., sez. III, 30 dicembre 1996, n. 11252).

Da ultimo, i destinatari di tale disposizione sono tutti coloro che – nel ciclo produttivo e nella dinamica della commercializzazione – concorrono all'immissione dei prodotti alimentari al consumo (anche i *rivenditori* (Cass. pen., sez. III, 13 maggio 1997, n. 4441) che non riescano a dimostrare di aver posto in essere ogni attività necessaria a garantire che il prodotto commerciato sia conforme alle prescrizioni normative (Cass. pen., sez. VI, 24 agosto 1990, n. 11759)). Conforme,

"In tema di disciplina igienica dei prodotti destinati all'alimentazione, il divieto previsto dall'art. 5 l. 30 aprile 1962, n. 283 opera anche per chi detiene sostanze alimentari contenenti residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante per destinarle al commercio. È irrilevante, pertanto, che il commerciante sia rimasto estraneo al processo produttivo nel quale i prodotti antiparassitari sono stati impiegati, poiché, quale destinatario della norma, egli è tenuto ad uniformarsi alla legge e ad adottare la diligenza e la prudenza che il tipo medio di venditore è tenuto ragionevolmente ad usare al fine di garantire la corrispondenza dei prodotti destinati alla distribuzione alle imposizioni normative. Pertanto il commerciante risponde a titolo di colpa in caso di non rispondenza, incombendo sullo stesso l'onere di adottare ogni cautela che le circostanze del caso e la natura del prodotto consigliano" (Cass. pen., sez. III, 7 maggio 1998, n. 7193; 3 maggio 1998, n. 4487).

"La competenza territoriale a conoscere del reato di vendita di sostanze alimentari contenenti residui di prodotti usati in agricoltura tossici per l'uomo, realizzato attraverso la vendita "da piazza a piazza", appartiene al giudice del luogo di consegna della merce al vettore, nel quale ai sensi dell'art. 1510 c.c. si è concluso il contratto, con conseguente passaggio della proprietà all'acquirente" (Cass. pen., sez. III, 1 luglio 2014, n. 41691).