

**Penale Sent. Sez. 3 Num. 348 Anno 2019**

**Presidente: RAMACCI LUCA**

**Relatore: GALTERIO DONATELLA**

**Data Udiienza: 27/11/2018**

### **SENTENZA**

sul ricorso proposto dal  
PROCURATORE DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI ASTI  
nei confronti di  
SIGNORELLI FRANCESCO, nato a Torino il 15.1.1977

avverso la sentenza in data 14.5.2018 del Tribunale di Asti

visti gli atti, il provvedimento impugnato e il ricorso;  
udita la relazione svolta dal consigliere Donatella Galterio;  
udito il Pubblico Ministero, in persona del Sostituto Procuratore Generale dott.  
Pietro Gaeta, che ha concluso per il rigetto del ricorso

### **RITENUTO IN FATTO**

1. Con sentenza in data 14.5.2018 il Tribunale di Asti ha assolto Francesco Signorelli imputato del reato di cui agli artt. 5 lett. b) e 6, terzo comma L. 283/1962 per aver detenuto del baccalà esposto alla vendita in acqua con temperatura mai inferiore a 6°, laddove l'etichetta di accompagnamento ne prevedeva la conservazione in frigorifero con una temperatura da 0 a 4 gradi, all'interno di cartoni privi di qualsivoglia protezione contro l'insudiciamento, perché il fatto non costituisce reato ritenendo che in assenza di una normativa



relativa alla conservazione del prodotto, le condizioni in cui in concreto deteneva il pesce già salato fossero conformi alle regole di comune esperienza, secondo cui è solo oltre il superamento della soglia di 15° che è profilabile il rischio di deterioramento.

2. Avverso il suddetto provvedimento il Procuratore della Repubblica di Asti ha proposto ricorso per cassazione, articolando un unico motivo con il quale deduce, in relazione al vizio di violazione di legge, che pur non essendo stati fissati dalla legge limiti predeterminati sulla conservazione del baccalà, ciò nondimeno i Regolamenti comunitari del Pacchetto di Igiene emanati nel 2004 hanno rivoluzionato il comparto produttivo degli alimenti di origine animale e vegetale attribuendo all'operatore del settore alimentare (OSA) la responsabilità della salubrità dell'alimento in tutte le fasi del processo, dalla produzione alla commercializzazione, con la conseguenza che se nello specifico il produttore ha indicato in etichetta la temperatura di conservazione tra 0° e 4° è perché ha già valutato il rischio, in relazione alle caratteristiche organolettiche del prodotto ed alla quantità di sale impiegato, legato in concreto a quel prodotto, onde tutti gli operatori e rivenditori devono attenersi a quelle indicazioni in quanto vincolanti

### **CONSIDERATO IN DIRITTO**

L'eccezionale applicabilità della disciplina regolamentare comunitaria alla fattispecie in esame in quanto volta ad integrare il precetto penale e per esso la violazione dei parametri di pericolosità sottesi alla corretta conservazione degli alimenti impone talune osservazioni preliminari.

E' certamente corretta l'affermazione del PG ricorrente in ordine alla diretta operatività all'interno della normativa applicabile al settore alimentare del cd. Pacchetto Igiene, costituito da quattro Regolamenti UE, i nn.852, 853, 854 ed 882 del 2004 in materia di igiene e sicurezza degli alimenti che, attesa la natura comunitaria della fonte, sono, secondo quanto previsto dall'art. 189 del Trattato CE, obbligatori in tutti i loro elementi nei confronti dei destinatari, hanno portata generale e sono direttamente applicabili nel senso che non necessitano di alcun atto di recezione interna da parte degli Stati membri.

Tali regolamenti definiscono rispettivamente le norme sostanziali e le procedure di controllo in tema di sicurezza alimentare con particolare riferimento alla definizione e applicazione del sistema HACCP (un apposito protocollo nazionale di autocontrollo che permette di valutare e stimare i rischi di contaminazione ai quali sono sottoposti gli alimenti e di adottare le adeguate misure di prevenzione), disciplinando altresì i processi produttivi degli alimenti e le caratteristiche degli ambienti e dei macchinari utilizzati nei rispettivi settori. Sintetizzando l'insieme delle procedure previste l'art. 5 del regolamento CE

852/2004 stabilisce il principio che attribuisce agli operatori la responsabilità di "prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il rischio che può presentare una contaminazione". Secondo il citato Regolamento CE 852/2004, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire a tutela della sicurezza alimentare un controllo efficace durante tutte le fasi di trasformazione, produzione e distribuzione del prodotto, prevedendosi in particolare che la principale responsabilità per la sicurezza alimentare ricada sull'operatore, che la sicurezza vada garantita in tutta la filiera alimentare e che vada assicurata la catena del freddo per la conservazione degli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente.

Pur convergendo il delineato sistema normativo nell'attribuire agli operatori la responsabilità di adottare i comportamenti idonei allo scopo di realizzare un grado accettabile di prevenzione dal rischio e di sicurezza alimentare, ciò nondimeno non appare configurabile nella condotta esaminata una significativa violazione della normativa comunitaria in materia, non potendosi farsi derivare dalle prescrizioni contenute sull'etichetta apposta sulla confezione del prodotto una specifica portata prescrittiva sulla conservazione di quanto ivi contenuto, valendo queste solo come consigli o indicazioni di massima. Il pericolo dell'alterazione non può essere ipotizzato in via automatica per effetto del solo scostamento delle temperature indicate dal produttore sulla confezione della merce alimentare, tenuto conto che nessuna prescrizione contenuta nei citati regolamenti comunitari conferisce al produttore, in relazione alla tecnologia utilizzata per la conservazione del prodotto, il potere di dettare indicazioni di contenuto precettivo nei confronti dei commercianti al dettaglio, la cui violazione si configuri perciò come una violazione di legge.

Al contrario, la regolamentazione contenuta nel Regolamento CE 853/2004 riguardante l'igiene degli alimenti ad uso zootecnico, tra cui sono compresi i prodotti ittici, puntualizza espressamente che tutte le prescrizioni ivi contenute non si applicano, salvo espressa indicazione contraria, al commercio al dettaglio (punto 5 a). A ciò deve aggiungersi che tra i prodotti della pesca freschi, specificamente contemplati dal citato Regolamento CE – ovvero, come puntualizzato nelle definizioni di cui all'allegato 1), i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione – che devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione non può essere compreso il baccalà che configura un prodotto ittico lavorato in quanto sottoposto a salagione, tecnica di per sé volta alla conservazione del prodotto. Né può farsi riferimento alle specifiche temperature

indicate per i prodotti ittici riferite alle fasi della lavorazione, del magazzinaggio e del trasporto, in quanto non applicabili alla fase di vendita al dettaglio.

D'altra parte lo stesso ricorso si limita a rinviare genericamente al corpo dei regolamenti comunitari genericamente indicati come facenti parte del Pacchetto Igiene, senza individuare quale specifico punto risulti violato.

Conclusivamente perciò nella fattispecie in esame, in difetto di un accertamento sul fatto che le modalità di conservazione fossero in concreto idonee a determinare un pericolo, deve escludersi che la modalità di conservazione utilizzata, concretizzatasi nel discostamento di 2° dalla temperatura indicata sull'etichetta del prodotto non garantisca il mantenimento delle proprietà o delle caratteristiche organolettiche dell'alimento, con conseguente insussistenza dell'eccepita violazione di legge.

Il ricorso non può pertanto trovare accoglimento

**P.Q.M.**

Rigetta il ricorso

Così deciso il 27.11.2018

