

Penale Sent. Sez. 3 Num. 38793 Anno 2018

Presidente: RAMACCI LUCA

Relatore: MACRI' UBALDA

Data Udiienza: 21/02/2018

SENTENZA

sul ricorso proposto da Gatto Giuseppe, nato a Ribera il 27.8.1952, avverso la sentenza in data 8.6.2017 della Corte d'appello di Milano, visti gli atti, il provvedimento impugnato ed il ricorso; udita la relazione svolta dal consigliere Ubalda Macri; udito il Pubblico Ministero, in persona del Sostituto Procuratore generale, Luigi Cuomo, che ha concluso chiedendo l'inammissibilità del ricorso; udito per l'imputato gli avv. Carlo Cavallo e Giorgia Andreis, che hanno concluso riportandosi ai rispettivi ricorsi.

RITENUTO IN FATTO

1. Con sentenza in data 8.6.2017 la Corte d'appello di Milano ha confermato la sentenza emessa in data 19.1.2015 dal Tribunale della stessa città che aveva condannato Gatto Giuseppe, ritenuto il tentativo ed applicate le circostanze attenuanti generiche, alla pena di mesi 4 di reclusione, oltre spese, pena sospesa e non menzione, per il reato di cui all'art. 515 cod. pen., perché in qualità di legale rappresentante e presidente del consiglio d'amministrazione della Ristorante Savini S.r.l., esercente l'attività di ristorazione con l'insegna Savini in Milano, via Ugo Foscolo 5, aveva venduto ai clienti una serie di alimenti congelati, senza che vi fosse tale indicazione, in Milano il 10.9.2012.

Corte di Cassazione - copia non ufficiale



2. Con il primo motivo, l'imputato deduce l'inutilizzabilità della comunicazione di reato ex art. 606, lett. c), cod. proc. pen. Lamenta che il 10.9.2012 gli Agenti della Polizia annonaria non avevano redatto un verbale delle operazioni compiute con il risultato che, nelle immediatezze, era impossibile condurre una verifica sulle conclusioni riportate negli atti. Tale fatto era stato tempestivamente evidenziato, ma i Giudici avevano ritenuto a) che per le attività di polizia giudiziaria era sufficiente la loro documentazione anche in un momento successivo al compimento dell'atto ed in caso d'irreperibilità era necessaria la certezza dell'individuazione dei dati essenziali, quali le fonti di provenienza, le persone intervenute all'atto e le circostanze di tempo e di luogo della constatazione dei fatti, b) che, all'udienza del 10.7.2014, la Difesa aveva prestato il consenso all'acquisizione della comunicazione della notizia di reato, riservandosi di esaminare l'operante come risultante dal verbale di causa.

Espone, quanto alla completezza della comunicazione della notizia di reato e sotto il profilo dell'indicazione dei luoghi ove era stata condotta l'ispezione, che era evidente la sua inidoneità a rappresentare con chiarezza le operazioni compiute: aveva avuto ad oggetto le celle/frigorifero poste nel locale di preparazione e nel deposito, senza la specificazione se fossero state ispezionate tutte o solo alcune e potendosi, anzi, verosimilmente ipotizzare che l'ispezione era stata incompleta se si teneva conto del fatto che i prodotti rinvenuti, tutti indistintamente congelati o surgelati, non potevano che essere custoditi, secondo la comune esperienza in congelatori, diversi quindi dai frigoriferi, anch'essi presenti, ed ove erano custoditi i prodotti freschi e deperibili. La specificazione secondo cui non erano stati rinvenuti analoghi prodotti allo stato fresco non valeva, se non accompagnata dall'indicazione dei luoghi ove erano stati ricercati i prodotti e dalla chiara indicazione che tutte le celle erano state oggetto d'ispezione. L'atto contestato riferiva che "alcuni" dei prodotti erano impiegati per la preparazione dei piatti, ma il dato era così generico che non era possibile dire per cosa erano utilizzati i prodotti congelati e surgelati. Inoltre non risultavano identificati lo chef ed il cuoco, il che era ulteriormente sintomatico di una documentazione inadeguata, tardiva, incompleta rispetto alle finalità del verbale d'ispezione.

Contesta di aver mai prestato il consenso all'acquisizione della comunicazione della notizia di reato, considerato che non risultava neanche la richiesta di acquisizione.

Censura tutte le valutazioni di giudizio fondate sulla predetta comunicazione.

Con il secondo motivo, deduce la violazione dell'art. 606, comma 1, lett. b) ed e), cod. proc. pen. perché l'affermazione della sentenza secondo cui il ristorante ricorresse abitualmente all'uso di alimenti congelati nella preparazione dei piatti era priva di riscontri processuali ed addirittura smentita dalle risultanze

documentali di segno opposto. Il convincimento del Collegio era fondato sugli esiti dell'ispezione riferiti in dibattimento dal teste Salaris, il quale non aveva esaminato tutti i frigoriferi del ristorante, ma solo quelli destinati alla congelazione. Né dalla deposizione testimoniale del medesimo operante né *aliunde* era consentito dedurre che l'atto ispettivo avesse avuto ad oggetto tutti i locali destinati alla preparazione delle pietanze, ma solo un locale contenente frigoriferi predisposti per la congelazione. In dibattimento erano state prodotte numerosissime bolle di accompagnamento in data 27.10.2014 per dimostrare il regolare, costante e consistente approvvigionamento di materie prime fresche, né surgelate né congelate, da parte del ristorante: l'incontrovertibile acquisto di alimenti freschi non trovava alcuna plausibile spiegazione se non quella di un primo, immediato impiego per le esigenze della cucina e, poi, per la loro trasformazione e conservazione in vista del successivo utilizzo. Stante l'intuibile variabilità del contesto fattuale ed operativo nella stessa giornata, il ristorante poteva trovarsi nell'impossibilità oggettiva di garantire che gli alimenti utilizzati per la preparazione dei piatti fossero sempre freschi, ma era in grado di fronteggiare tale evenienza a mezzo prodotti di altrettanta qualità che avevano subito un abbattimento. I Giudici di merito non avevano distinto tra chi offriva pietanze cucinate con prodotti freschi e solo a certe condizioni (esaurimento scorte, presunti pericoli per la salute, eccezionali afflussi di clientela) ricorreva a prodotti di analoga qualità, congelati o surgelati, secondo le migliori regole dell'arte da operatori formati ed informati, e chi abitualmente, cioè con continuità e frequenza quotidiana, somministrava cibi abbattuti.

In fatto erano emerse due circostanze: a) la presenza di prodotti congelati o surgelati custoditi, secondo le regole dell'arte, in appositi frigo/congelatori; b) il rinvenimento di due menù, oggetto di sequestro, su cui era presente l'avvertenza che alcuni prodotti potevano essere surgelati all'origine o congelati *in loco*, mediante abbattimento rapido della temperatura, con il rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04, con l'invito a rivolgersi al responsabile di sala per le informazioni del caso. I Giudici di merito avevano sottolineato come l'interesse tutelato ai sensi dell'art. 515 cod. pen. era quello del "leale e scrupoloso comportamento nell'esercizio dell'attività commerciale", leso allorquando fosse stata consegnata un bene diverso per origine, provenienza, qualità o quantità rispetto a quello oggetto del contratto. Avevano poi richiamato il principio o diritto all'informazione adeguata allo scopo, manifestazione della più generale tutela dovuta al consumatore, precisando che l'informazione doveva avere evidenza grafica tale da attirare l'attenzione dell'avventore e presentare un contenuto preciso e puntuale, di modo da non consentire fraintendimenti.

Nella specie l'imputato afferma che l'informazione era stata accurata. Né poteva essere ritenuta rilevante, ai fini della configurabilità della frode in commercio, il riferimento al costo dei piatti: il dato avrebbe avuto un senso se si fosse trattato di valutare la vendita di una cosa mobile di seconda mano come nuova, ma il Savini non era una trattoria di periferia, sicché sui prezzi dei piatti si rifletteva un servizio globale che teneva certamente conto dei prodotti usati in cucina, ma anche del livello di soddisfazione legato all'ambiente in cui era svolta l'attività e la qualità del servizio, il tutto senza dimenticare che non era stato accertato che i prodotti somministrati erano di qualità inferiore a quelli preparati con ingredienti freschi: il teste Pirola aveva spiegato chiaramente che le proprietà organolettiche dei prodotti congelati o surgelati, se le operazioni di abbattimento erano eseguite a regola d'arte, non mutavano rispetto ai prodotti freschi. Né la fondatezza della conclusione era compromessa dal tentativo posto in essere dai Giudici di merito di includere lo stato fisico del prodotto alimentare nelle qualità menzionate dall'art. 515 cod. pen. Era un'interpretazione errata, posto che la migliore dottrina insegnava che il concetto di qualità evocava una serie di considerazioni che attenevano alla sostanza della merce considerata, ad esempio la materia prima adoperata per la sua realizzazione, le modalità di elaborazione della stessa, l'origine, il luogo di provenienza, ogni elemento che valeva a caratterizzare il prodotto sul piano di un pregio commerciale, mai includendo in tale ambito lo stato fisico del prodotto medesimo.

Precisa che il sistema adottato prevedeva un doppio grado d'informazione: un primo avvertimento era inserito nel menù, mentre un successivo era destinato all'approfondimento presso il personale all'uopo specializzato. Lamenta che in atti mancava qualsiasi indicazione sui quantitativi di merce surgelata rispetto a quella fresca, così come difettava la prova che i prodotti rinvenuti fossero proprio quelli destinati alla preparazione dei pasti consumati nel ristorante ed in particolare dei piatti serviti agli avventori presenti. Sotto l'insegna Savini si raggruppava una pluralità di differenti attività di somministrazione di cibi e bevande, non tutte destinate ai clienti del ristorante ov'era avvenuta l'ispezione che aveva dato origine al processo. Mancando la prova certa che i prodotti individuati fossero utilizzati per la preparazione delle pietanze, giacché erano le 16 e l'orario della colazione delle 13 era superato, restava il dato della loro detenzione, di per sé insufficiente ad integrare la fattispecie dell'art. 515 cod. pen. nella forma tentata.

Insiste sulla mancanza dell'elemento soggettivo perché aveva applicato nel menù i suggerimenti di un tecnologo alimentare ed aveva utilizzato una formula identica a quella consigliata dalla Regione Lombardia all'epoca e dal Ministero della Salute per gli allergici. L'invito al cliente ad informarsi sull'utilizzo, nella preparazione del piatto scelto, di prodotti congelati o surgelati era incompatibile

con la coscienza e volontà di somministrare surrettiziamente ad un avventore prodotti surgelati o congelati, spacciandoli per freschi. Era palesemente illogico affermare l'esistenza di un dolo di frode in commercio stante la pacifica dimostrazione di comportamenti corretti.

Precisa infine che mancava la prova che avesse avuto la consapevolezza che il ristorante non disponeva di prodotti freschi usati per la preparazione dei piatti, sicché si doveva ipotizzare che avesse preventivamente dato disposizioni nel senso di autorizzare l'uso di prodotti congelati o surgelati accettando il rischio che, in caso di necessità, si facesse ricorso a dette derrate. In questi termini si poteva al limite configurare un dolo eventuale incompatibile con il tentativo.

Chiede pertanto l'annullamento della sentenza impugnata.

CONSIDERATO IN DIRITTO

3. Il ricorso è manifestamente infondato.

3.1. Con riferimento alla questione processuale delle modalità di formazione della comunicazione della notizia di reato, va ribadita la regola di giudizio applicata dalla Corte territoriale, secondo cui l'obbligo di redazione degli atti indicati dall'art. 357, comma 2, cod. proc. pen., nelle forme previste dall'art. 373 cod. proc. pen. non è previsto a pena di nullità o inutilizzabilità: per le attività di polizia giudiziaria è sufficiente la documentazione anche in un momento successivo al compimento dell'atto e, qualora rivestano le caratteristiche dell'irripetibilità, è necessaria la certezza dell'individuazione dei dati essenziali, quali le fonti di provenienza, le persone intervenute all'atto e le circostanze di tempo e di luogo della constatazione dei fatti (Cass., Sez. 1, n. 34022/06, Delussu, Rv 234884, Sez. 3, n. 5777/14, PM in proc. Prospero, Rv 258916 e Sez. 5, n. 25799/16, PG in proc. Stasi, Rv 267260). La Corte territoriale ha poi aggiunto che all'udienza del 10.7.2014 la difesa aveva prestato il consenso all'acquisizione della comunicazione di notizia di reato, con riserva di esame dell'operante, né tale dato privilegiato poteva essere smentito dalla pretestuosa considerazione del mancato interesse all'audizione nel caso di consenso all'acquisizione; che non rilevava, ai fini dell'imputazione, il mancato sequestro della merce e l'assenza dei rilievi fotografici; che l'imprecisione del numero delle pagine del menù su cui era apposta la dicitura di cui si discuteva non postulava l'inattendibilità generale della comunicazione della notizia di reato, siccome i menù erano stati acquisiti agli atti né l'inattendibilità poteva desumersi dalla testimonianza dell'operante il quale non ricordava dei particolari per il tempo trascorso.

3.2. Con riferimento alla questione di merito, al di là delle articolate considerazioni svolte dalla difesa, il problema si concentra sul seguente punto:

se il menù del ristorante, recante, sulla prima ed ultima pagina scritte, la seguente espressione "Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate" sia idoneo a rappresentare correttamente le pietanze al cliente o no, determinando il tentativo della frode in commercio, quale ravvisato nella specie.

Il tema è devoluto sotto il profilo dell'insufficienza, illogicità e contraddittorietà della motivazione e sotto il profilo dell'erronea applicazione della legge penale, non sussistendo i presupposti soggettivi ed oggettivi del reato.

3.3. Quanto al primo profilo, la motivazione dei Giudici di merito è immune da censure. Già il Giudice di prime cure, con ragionamento diffuso e dettagliato, aveva ritenuto che il sistema d'informazione al cliente come organizzato dal gestore, secondo cui il personale di sala era stato addestrato per offrire tutte le delucidazioni del caso, non era sufficiente a garantire una puntuale informazione sulle qualità del prodotto venduto, in particolare sull'origine fresca, congelata o surgelata del prodotto, perché l'iniziativa conoscitiva doveva essere presa dal cliente, il quale doveva essere ben accorto. Aveva inoltre osservato a) che dall'istruttoria dibattimentale era emerso che l'utilizzo di prodotti surgelati in origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura era evenienza tutt'altro che rara negli esercizi gestiti da Savini, b) che avrebbe dovuto essere portata a conoscenza del cliente con la dovuta evidenza, ad esempio apponendo asterischi a fianco dei prodotti o inserendo un'apposita avvertenza, collocata in grassetto, prima della lista delle pietanze e non già relegata, con carattere minuscolo, a margine delle pagine di presentazione del locale, c) che si sarebbe dovuto chiarire che tale prassi costituiva la regola e non l'eccezione, d) che si sarebbe potuta codificare la regola per la quale il personale di sala, nel ricevere gli ordinativi, avrebbe dovuto specificare di sua iniziativa se il prodotto ordinato era surgelato o congelato o fresco, ovvero, senza sostituire i menù, sarebbe stata possibile un'integrazione con fogli contenenti le dovute precisazioni sulla qualità dei prodotti utilizzati. Aveva, poi, osservato che, a prescindere dall'esistenza di uno specifico obbligo giuridico d'indicazione dello stato fisico del prodotto somministrato, comunque la buona fede nel contratto imponeva l'obbligo del ristoratore ad un'informazione completa ed adeguata a favore del consumatore. Se anche la normativa comunitaria prevedeva l'equiparazione del prodotto fresco a quello congelato, tale equiparazione valeva ai fini della disciplina igienico-sanitaria, ma non ai fini della disciplina civilistica. Quanto all'elemento psicologico, aveva precisato che il dolo generico era

enucleabile dai seguenti fatti: l'informazione tramite il menù non era adeguata per la conformazione e conformazione grafica che sfuggiva all'attenzione dell'avventore; i prezzi dei prodotti e la loro presentazione nel menù, unitamente alle caratteristiche di ristorazione *d'élite* dell'esercizio erano tali da indurre l'avventore medio a ritenere che il prodotto fosse fresco; per prassi aziendale, buona parte dei prodotti, specie quelli ittici, erano preparati ed abbattuti *in loco* anche se non destinati ad essere somministrati crudi; spesso, date le caratteristiche dell'offerta, i prodotti freschi acquisitati non erano sufficienti a soddisfare la domanda; al personale di sala non era stata impartita una specifica disposizione, affinché d'iniziativa, informasse i clienti dello stato fisico del prodotto congelato; al momento del controllo, non erano stati rinvenuti prodotti freschi analoghi a quelli congelati o surgelati presenti nelle celle frigorifere. Tali circostanze erano state ritenute altamente sintomatici del dolo, sia pure nella forma tentata.

La Corte territoriale ha confermato integralmente il percorso logico-argomentativo del primo Giudice, giungendo alle medesime conclusioni.

La motivazione non è manifestamente illogica né contraddittoria, anzi è ampia e puntuale.

3.4. La contestazione della violazione dell'art. 606, comma 1, lett. b), cod. proc. pen. è stata declinata sotto forma di erronea applicazione della legge penale, perché non era stata correttamente interpretata ed applicata la regola del leale e scrupoloso comportamento nell'esercizio dell'attività commerciale, ma all'evidenza questa doglianza si risolve in una censura sulla motivazione che già si è passata in rassegna e si è ritenuta immune da vizi; sotto forma d'insussistenza del tentativo, perché non era stata raggiunta la prova che i prodotti non freschi rinvenuti dagli Agenti sarebbero stati utilizzati nella preparazione delle pietanze, sicché la detenzione era di per sé insufficiente ad integrare l'art. 515 cod. pen., circostanza già apprezzata ampiamente dai Giudici di merito che hanno concluso che l'uso di prodotti congelati e surgelati era la prassi e non l'eccezione, con conseguente inidoneità del menù a rappresentare il prodotto offerto; sotto forma dell'insussistenza dell'elemento soggettivo, perché i prezzi non erano indicativi ed il menù era stato predisposto con l'ausilio di un tecnologo alimentare, circostanze ritenute motivatamente irrilevanti dai Giudici di merito.

Va infine osservato che le sentenze di merito sono in linea con i principi di diritto relativi all'interpretazione di questa Corte dell'art. 515 cod. pen. (si veda *ex plurimis*, Cass., Sez. 3, n. 39082717, PG in proc. Acampora, Rv 270836; n. 30173/17, Zhu, Rv 270146; n. 5474/14, Prete, Rv 259149)

3.5. Sulla base delle considerazioni che precedono, la Corte ritiene pertanto che il ricorso debba essere dichiarato inammissibile, con conseguente

onere per il ricorrente, ai sensi dell'art. 616 cod. proc. pen., di sostenere le spese del procedimento. Tenuto, poi, conto della sentenza della Corte costituzionale in data 13 giugno 2000, n. 186, e considerato che non vi è ragione di ritenere che il ricorso sia stato presentato senza "versare in colpa nella determinazione della causa di inammissibilità", si dispone che il ricorrente versi la somma, determinata in via equitativa, di euro 2.000,00 in favore della Cassa delle Ammende.

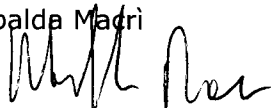
P.Q.M.

dichiara inammissibile il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di € 2.000,00 in favore della Cassa delle Ammende

Così deciso, il 21 febbraio 2018.

Il Consigliere estensore

Ubalda Macri



Il Presidente

Luca Ramacci

