**Cass. Pen. III n. 30425 del 25/07/2012 – Pres. De Maio – Est. Franco – Ric. Scognamiglio**

**Alimenti** – Cattivo stato di conservazione – Sanzione amministrativa.

*La commercializzazione di prodotti alimentari confezionati per i quali sia prescritta l’indicazione “da consumarsi preferibilmente entro…” o quella “da consumarsi entro il…” non integra, ove la data sia superata, alcuna ipotesi di reato, ma solo l’illecito amministrativo di cui agli artt. 10 co. 7 e 18 del D. L.vo n. 109/1992.*

Svolgimento del processo

Con la sentenza in epigrafe il giudice del Tribunale di Torre Annunziata dichiarò Scognamiglio Ciro colpevole del reato di cui all’art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, per avere, quale titolare di un negozio di alimentari, posto in vendita generi alimentari in cattivo stato di conservazione in quanto scaduti da più giorni, condannandolo alla pena dell’ammenda ritenuta di giustizia.

L’avv. Flavio Lamberti, per conto dell’imputato, propone ricorso per cassazione deducendo:

1) violazione dell’art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, per avere il giudice omesso di considerare che i prodotti sequestrati, benchè scaduti, erano perfettamente confezionati in involucri originali sigillati e non presentavano elementi da cui ricavarne un cattivo stato di conservazione. Il giudice, in sostanza, non ha specificato le caratteristiche intrinseche ed estrinseche del cattivo stato di conservazione, configurando una sorta di reato di mero pericolo, non si sa se astratto o concreto. Nella specie, trattandosi di prodotti che avevano superato la data di scadenza, era configurabile solo un illecito amministrativo.

2) violazione dell’art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, e vizio di motivazione. Lamenta che il giudice non ha tenuto conto che, dalle deposizioni dei testi, risultava che non si trattava di prodotti artigianali ma confezionati e non ha indicato alcun elemento intrinseco (muffe, colore, odore) o estrinseco (inidoneità dei locali o altro) da cui ricavare il cattivo stato di conservazione.

Motivi della decisione

Il ricorso è fondato.

Il giudice non ha indicato alcun elemento intrinseco o estrinseco dei prodotti sequestrati che indicasse oggettivamente un cattivo stato di conservazione. I testi (ivi compreso il sanitario della Asl) avevano specificato: che non si trattava di prodotti artigianali ma di prodotti surgelati e confezionati; che non vi era stata alcuna analisi organolettica; che era stata rilevata unicamente la loro scadenza rispetto alla data apposta sulla confezione, mentre era stata esclusa la presenza, alla percezione visiva, di altri elementi caratterizzanti il cattivo stato di conservazione.

In sostanza, quindi, il giudice ha dedotto la presenza di un cattivo stato di conservazione esclusivamente dalla circostanza che era stata superata (non è nemmeno specificato di quanto) la data di scadenza, sebbene i prodotti fossero ancora contenuti e sigillati nella loro confezione originale e sebbene gli stessi non presentassero elementi oggettivi o soggettivi da cui desumere il cattivo stato di conservazione.

Ciò del resto si ricava anche dalla affermazione (nella quale in pratica si sostanzia la motivazione) che i prodotti erano “scaduti da più giorni…e pertanto in cattivo stato di conservazione”.

Ora, secondo la giurisprudenza di questa Corte, “la commercializzazione di prodotti alimentari confezionati per i quali sia prescritta l’indicazione <da consumarsi preferibilmente entro il …>, o quella <da consumarsi entro il….> non integra, ove la data sia superata, alcuna ipotesi di reato, ma solo l’illecito amministrativo di cui agli artt. 10, c. 7, e 18 del D.Lgs. n. 109 del 1992” (Sez. III, 27.6.2008, n. 30858, Amantia, m. 240755); “Il cattivo stato di conservazione delle sostanze alimentari riguarda quelle situazioni in cui le sostanze stesse, pur potendo essere ancora perfettamente genuine e sane, si presentano mal conservate, e cioè preparate o confezionate o messe in vendita senza l’osservanza di quelle prescrizioni – di leggi, di regolamenti, di atti amministrativi generali – che sono dettate a garanzia della loro buona conservazione sotto il profilo igienico-sanitario e che mirano a prevenire i pericoli della loro precoce degradazione o contaminazione o alterazione.

A tali situazioni si riferisce la previsione normativa di cui alla lett. b) dell’art. 5 della legge n. 283 del 1962 che ha il ruolo di completare, in armonia con le differenti ipotesi previste dallo stesso articolo, il quadro di protezione e tutela delle sostanze alimentari dal momento della produzione a quello della distribuzione sul mercato e, quindi, anche a quello, rilevante, della loro conservazione. In tale prospettiva la data di scadenza del prodotto, là dove ne è prevista l’indicazione obbligatoria, non ha nulla a che vedere con le modalità di conservazione dei prodotti alimentari. Ne consegue che l’impiego per la preparazione di alimenti, la detenzione per la vendita o la distribuzione al consumo di prodotti confezionati, per i quali – essendo prescritta l’indicazione <da consumarsi preferibilmente entro il …..> o quella, diversa, <da consumarsi entro il …….> - la data indicata sia stata superata, non integra alcuna ipotesi di reato, ma solo l’illecito amministrativo di cui agli artt. 10, c. 7, e 18 D.P.R. n. 109 del 1992” (Sez. Un., 27.9.1995, n. 1/1996, Timpanaro, m. 203904).

La sentenza impugnata va quindi annullata senza rinvio perché il fatto non è previsto dalla legge come reato.

Va disposta la trasmissione degli atti all’autorità sanitaria locale in ordine all’illecito amministrativo sanzionato dagli artt. 10, c. 7, e 18 d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.