

I REATI ALIMENTARI

*Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com*

CODICE PENALE

- ✘ I reati alimentari previsti dal Codice Penale sono di natura dolosa (volontaria): il colpevole deve voler commettere l'adulterazione o la frode alimentare o, addirittura, l'avvelenamento dei cibi.
- ✘ **Bene tutelato:** l'incolumità pubblica (artt. 440 e ss c.p.) o l'industria e il commercio (artt. 515 e ss c.p.)
- ✘ **Pericolo:** concreto, da accertarsi tramite analisi di laboratorio.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

I REATI PREVISTI DAL CODICE PENALE A TUTELA DELLA INCOLUMITÀ PUBBLICA

- ✘ **ART. 440 C.P. ADULTERAZIONE E CONTRAFFAZIONE DI SOSTANZE ALIMENTARI:**“Chiunque corrompe o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni.
- ✘ La stessa pena si applica a chi contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.
- ✘ La pena è aumentata se sono adulterate o contraffatte sostanze medicinali”

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ **ART. 442 C.P. COMMERCIO DI SOSTANZE ALIMENTARI CONTRAFFATTE O ADULTERATE:** “Chiunque, senza essere concorso nei reati preveduti dai tre articoli precedenti, detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose che sono state da altri avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte, in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli”

La norma punisce chi distribuisce sostanze avvelenate da altri

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

✘ ~~ART. 444 C.P. COMMERCIO DI SOSTANZE ALIMENTARI NOCIVE:~~

“Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 51.

✘ La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persone che le acquista o le riceve”

E' sufficiente la detenzione senza commercio ed è il classico caso di alterazione o degenerazione della sostanza alimentare senza adulterazione o contraffazione umana (es. detenzione di carne cruda avariata all'interno del frigorifero di una trattoria: Cass. 1299 del 26 ottobre 2007)

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

PENE ACCESSORIE: ART. 448 C.P.

- ✘ Pubblicazione della sentenza di condanna
- ✘ Interdizione da 5 a 10 anni dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

I REATI PREVISTI DAL CODICE PENALE A TUTELA DELL'INDUSTRIA E DEL COMMERCIO

- ✘ **ART. 515 C.P. FRODE NELL'ESERCIZIO DEL COMMERCIO:**
“Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o la multa fino a euro 2.065.
- ✘ Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103”

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

Alcuni casi classici di frode in commercio sono:

- ✘ Vendita del formaggio Emmenthal bavarese al posto del concordato Emmenthal svizzero;
- ✘ Vendita di formaggio “tipo” Fontina al posti della Fontina valdostana;
- ✘ Vendita di bevande contenenti saccarina invece di zucchero;
- ✘ Vendita di prodotto congelato al posto di quello fresco.



Su quest'ultimo caso si è formata numerosa Giurisprudenza, essendo abbastanza frequente nei pubblici esercizi di ristorazione e, soprattutto, perché il tentativo è stato ravvisato in numerosi casi:

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ per la giurisprudenza, integra il tentativo di frode alimentare la detenzione di alimenti congelati o surgelati all'interno di un esercizio commerciale senza che nella lista delle vivande sia indicata tale qualità (Cass. n. 23099 del 13.4.2007). Non solo, vi è tentativo, per la Suprema Corte, anche quando l'indicazione del menu venga fatta con caratteri molto piccoli e posti al margine inferiore estremo della lista e in senso verticale in maniera da poter sfuggire all'attenzione dei clienti (Cass. n. 12107 del 24.9.1999).
 - ✘ Il principio cardine individuato dalla Corte di Cassazione è quello del **diritto all'informazione da parte del consumatore**: chi acquista un prodotto alimentare a qualunque titolo deve essere messo nelle condizioni di conoscerne la condizione effettiva.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ **ART. 516 C.P. VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI NON GENUINE COME GENUINE:** “Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032”.

*Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com*

Casi ravvisati in giurisprudenza:

- ✘ Vendita di carne fresca di puro suino quando in realtà l'alimento conteneva anche carne bovina (Cass. 38671/04);
- ✘ Vendita di grana padano preparato con latte termizzato – procedura non consentita per detto prodotto (Cass. 23276/04);
- ✘ Vendita di prodotti scaduti di validità a condizione che il superamento della data di scadenza abbia comportato la perdita di genuinità del prodotto (Cass. Sez. Unite 28 del 25.10.2000);
- ✘ Vendita come olio d'oliva composto con miscele di oli diversi (Cass. n. 7318/00), di vino annacquato o caffè contenente surrogati.

D.LGS. 283 DEL 1962

- ✘ **Cambia la filosofia del legislatore: il bene tutelato diventa il consumatore ed il pericolo per la sua salute.**

*Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com*

I cardini sui quali si incentra la nuova filosofia del legislatore sono:

- A) Tutela anticipata del consumatore: non è più necessaria la dimostrazione della pericolosità concreta per la salute pubblica, basta una pericolosità astratta.
- B) Scelta di reati contravvenzionali: non è più necessaria la volontarietà, essendo sufficiente la colpa.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

Il nuovo sistema alimentare si basa su 2 principi:

- a) Prevenzione
- b) Centralità del consumatore

Vengono previste distinte fattispecie che sanzionano ad ampio spettro ogni possibile condotta illecita che attenga alla:

- ✘ Genuinità;
- ✘ Conservazione;
- ✘ Insudiciamento;
- ✘ Illecito trattamento di sostanze alimentari

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ L'art. 5 della L. 283/1962, nell'ottica di tutela di un pericolo astratto alla salute del consumatore, introduce una serie di reati, che spaziano in tutti i settori dell'igiene e della sicurezza alimentare tra cui spicca quello previsto alla lett. b), cioè la vendita o somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione: questa previsione normativa, le cui ipotesi concrete sono le più numerose, rappresenta la tutela anticipata del consumatore, non ci sono analisi da fare, basta la mera apparenza per far scattare il reato, ed è su questa previsione normativa che si è sviluppato il nuovo sistema alimentare della prevenzione e dell'autocontrollo che, se effettivo e ben incentrato sui rischi dell'azienda, esenta da responsabilità penale.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

ART. 5 D.LGS. 283/1962

“È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

- ✘ a) 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;
- ✘ b) in cattivo stato di conservazione;
- ✘ c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
 - ✘ g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;
 - ✘ h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo

Mentre tutti i casi previsti dall'art. 5 hanno attinenza con l'alimento in sé in quanto non genuino, invaso da parassiti, insudiciato o comunque contaminati da additivi chimici o fitofarmaci, il caso previsto dalla lett. b) dell'art. 5 è quello che attiene all'habitat della sostanza alimentare, all'ambiente nel quale l'alimento viene detenuto o comunque conservato.



↓

Non importa se la sostanza sia o meno contaminata, ad integrare il reato basta la sua cattiva conservazione che si manifesta soprattutto:

- ✘ Nel mancato rispetto delle temperature prescritte normativamente;
- ✘ Nelle oggettive situazioni di sporcizia o carenza di igiene come nel caso di locali sporchi, frigoriferi sporchi, cantine umide o malsane, recipienti sporchi o arrugginiti;
- ✘ Esposizione delle sostanze ad agenti atmosferici tali da comprometterne la genuinità o le caratteristiche organolettiche, quali ad esempio, l'esposizione ai raggi solari. Vi è stato il caso di detenzione di acque minerali e bibite esposte all'aperto all'aria e agli agenti atmosferici (Cass. n. 28355 del 4.7.2006)
- ✘ Utilizzo di apparati refrigeranti non idonei quali ad esempio i frigoriferi "a pozzetto";
- ✘ Trasporto in condizioni non adeguate.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

AUTOCONTROLLO

- ✘ Nella stessa ottica rivoluzionaria della legge del 1962 - e proprio nella filosofia preventiva improntata dall'art. 5 lett. b) - nasce nel 1997 (D.lgs. 155/1997), l'istituto dell'autocontrollo. E ancora, l'"audit" e negli anni successivi, la responsabilità amministrativa dell'ente - introdotta nel 2009 per i reati di frode alimentare - nello spirito della prevenzione e non più della sola repressione.
- ✘ E così, se con le previsioni del codice penale, bastava che l'imprenditore operante nel settore alimentare, si adeguasse alla normativa e stesse attento a non porre in essere comportamenti diretti a ledere l'incolumità pubblica, con le previsioni delle attuali leggi l'imprenditore deve porre in essere tutte quelle misure che possano evitare la commissione, anche involontaria, di reati. Deve quindi adottare i modelli di autocontrollo efficaci e dimostrare di aver fatto il possibile per evitare i reati. Non bastano i modelli se questi, sia pur in astratto, non sono ritenuti efficaci ad evitare la commissione dei reati.

-
- ✘ Uno scrupoloso piano di autocontrollo ben attuato può escludere la colpa e quindi la responsabilità penale dell'imprenditore. Ne fanno parte: previsione ed effettuazione di analisi, controllo dei dipendenti, la scelta di fornitori che garantiscano, con altrettanti seri piani di autocontrollo la tracciabilità del prodotto dalla sua origine sino all'effettiva vendita, con analisi specifica dei rischi, potendo altrimenti incorrere in concorso di reato con il medesimo.
 - ✘ è da verificare caso per caso la correttezza e la funzionalità del piano di autocontrollo per verificare se vi sia stata colpa, sotto il profilo di negligenza e imperizia, da parte dell'operatore.

GIURISPRUDENZA

- ✘ 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). (Annulla con rinvio, Trib. Chieti, 15 Ottobre 2007) Cass. pen. Sez. III Sent., 08-04-2008, n. 22112 (rv. 240045)
- ✘ Nella vendita di sostanze alimentari «comunque nocive», deve ritenersi sussistente il pericolo per la salute pubblica in presenza di agenti patogeni in considerazione della possibilità della loro nocività per l'organismo umano senza che possano prendersi in considerazione eventuali indicazioni del produttore (del tipo «previa cottura» apposta sul piombino di sigillo della confezione) idonee a debellare la presenza di germi e **parassiti** (fattispecie di immissione in commercio di salsicce contaminate dal bacillo della salmonella gruppo C2). Cass. pen. Sez. III, 13-07-2004, n. 39263

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ In tema di disciplina igienica degli alimenti, con particolare riguardo ai prodotti della pesca, l'esistenza di controlli pubblici, sia pure sistematici, finalizzati a garantire l'igienicità delle operazioni di cattura e di successiva commercializzazione dei suddetti prodotti, non sottrae i commercianti al generale dovere di porre in essere ogni opportuna precauzione idonea ad evitare l'immissione sul mercato di prodotti dannosi o, comunque, non conformi a legge. (Nella specie, in applicazione di tale principio, la Corte ha ritenuto che correttamente fosse stata affermata la penale responsabilità dell'imputato in ordine al reato di cui all'art. 5, lett. d, della legge 30 aprile 1962 n. 283, per avere egli detenuto per la vendita pesci della specie "lanzardi" invasi da **parassiti**, ai quali la detta specie era, anche per quanto a conoscenza del medesimo imputato, particolarmente soggetta). Cass. pen. Sez. III, 07-02-2003, n. 15185 (rv. 224713)
 - ✘ Commette il reato di cui all'art. 5, lett. d), L. n. 283 del 1962 l'**importatore** che introduca e venda nel territorio dello Stato carne confezionata all'estero contaminata da **salmonella** essendo tenuto a verificare, prima del compimento di qualsiasi atto di commercio, la conformità del prodotto ai requisiti previsti dalla legge nazionale. Cass. pen. Sez. III, 20-12-2004, n. 3712

ART. 6 D.LGS. 283/1962

Stabilisce le pene principali e quelle accessorie:

- ✘ Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da € 309 a € 30.987**. Per la violazione delle disposizioni di cui alle lettere d) e h) dell'articolo 5 si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da € 2.582 a € 46.481**.
- ✘ In caso di condanna per frode tossica o comunque dannosa alla salute non si applicano le disposizioni degli articoli 163 e 175 del Codice penale.
- ✘ Nei casi previsti dal precedente comma, la condanna importa la pubblicazione della sentenza in uno o più giornali, a diffusione nazionale, designati dal giudice, nei modi stabiliti nel terzo comma dell'articolo 36 del Codice penale.

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

D. LGS. 507/99

LA DEPENALIZZAZIONE

- A) Depenalizzazione ma inasprimento delle sanzioni amministrative con: la chiusura dello stabilimento e la revoca della licenza (art. 3 co. 2 D.Lgs. 507/99, art. 12 bis della L. 283/62, art. 517 bis c.p.) nella filosofia della responsabilità dell'ente che verrà poi consacrata dal D.Lgs. 231/01.
- B) Scelta di sostituire le originarie sanzioni della L. 283/62 (pena congiunta dell'arresto e dell'ammenda) con la pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda, con la conseguenza di rendere applicabile a tutte le fattispecie di cui all'art. 5 la "oblazione speciale" di cui all'art. 162 bis c.p. (estinzione del reato con il pagamento della metà del massimo della pena)

Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

SANZIONI AMMINISTRATIVE – D.LGS. 231/01

- ✘ Nel diritto penale italiano vale il principio romano “*societas delinquere non potest*”, ma questo principio è stato ormai vulnerato dal **D.Lgs. 231/01** che ha introdotto a carico degli enti una responsabilità amministrativa, parapenale, nel caso di condanna per determinati reati a carico del legale rappresentante



Studio Legale Baldi
Viale G. Mazzini 35, Firenze
Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566
g.baldi@avvocatobaldi.com

-
- ✘ Accanto a reati quali l'associazione per delinquere, la falsificazione di monete e il riciclaggio, l'omicidio colposo o le lesioni personali colpose gravi o gravissime commessi con violazione della normativa antinfortunistica, il nuovo art. 25 *bis* 1 - introdotto con la L. 99 del 23.7.2009 - ha sancito la responsabilità amministrativa, ovvero pecuniaria dell'ente, in caso di reati contro l'industria e il commercio, fra i quali anche quelli di frode alimentare da parte dei responsabili della società. La sanzione è fino a 500 quote laddove ogni quota varia da Euro 258,23 (in origine lire 500.000) a Euro 1549,37 (tre milioni di lire in origine)

Presentazione curata da:

Avv. Gabriella Baldi

Viale G. Mazzini 35, Firenze

Tel. 055/243136 Fax. 055/2638566

g.baldi@avvocatobaldi.com