

Massima

Prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione. Applicazione del piano di controllo. Idoneità ad escludere il reato di cui art.5 L. 283/62. Esclusione

Con la sentenza in epigrafe il tribunale di "Barcellona P.G. - Sezione Distaccata di Milazzo condannava Patti Giuseppe alla pena di euro 4000 di ammenda, con i benefici della sospensione condizionale e della non menzione della condanna, avendolo ritenuto responsabile del reato di cui agli artt. 5 lett. d) e 6 L. 283/62 perché in qualità di amministratore della omonima ditta, deteneva per la vendita in Milazzo, il 23.11.2005, prodotti di pasticceria in cattivo stato di conservazione, alterati e/o insudiciati.

Propone ricorso per cassazione l'imputato il quale eccepisce:

1) violazione dell'art. 5 lett. d) L. 283/62 sul rilievo che anche l'ipotesi di insudiciamento del prodotto, - unica a residuare all'esito del dibattimento - doveva essere nella specie esclusa essendo emerso che il rinvenimento di tracce di escherichia coli nei campioni prelevati nulla

2) Quanto al secondo motivo non appare comunque sufficiente ad escludere il profilo di colpa del ricorrente la asserita predisposizione di un piano di controllo ai sensi del d.lgs n. 155/97.

Il rinvenimento del batterio, oggettivamente comprova, infatti, una cattiva osservanza del piano medesimo in quanto, come recita il comma 1 dell'art. 3 del DLgs n. 155/1997, il responsabile dell'industria (tale dovendo intendersi ai sensi della lettera b) dell'art. 1 ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari); deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

aveva a che vedere con il cattivo stato di conservazione in ragione del modestissimo quantitativo rilevato dalle analisi (0,9 MPN grammi);

2) violazione dell'art. 5 lett. d), L. 283/62 sul rilievo che l'esistenza del piano di autocontrollo previsto dal db 155/97 e la sua operatività escludevano nella specie l'ipotesi di negligenza.

Motivi della decisione

Il ricorso è inammissibile. -

1) In ordine al primo motivo correttamente osserva il tribunale: a) che la presenza di escherichia coli negli alimenti destinati al pubblico non è consentita in alcuna misura;

b) che il rinvenimento di un quantitativo modesto del batterio rappresenta comunque indice di insudiciamento del prodotto.

E va da sé che proprio la vendita e/o la somministrazione di prodotto sfuso, in quanto maggiormente esposto a contaminazioni esterne, richiede che l'applicazione delle precauzioni necessarie ed idonee ad evitare l'immissione sul mercato di merci dannose o, comunque, non conformi a legge sia costantemente assicurata e non subisca interruzioni per l'intero periodo necessario.

Alla declaratoria di inammissibilità consegue la condanna del ricorrente al pagamento delle spese processuali nonché della somma di euro 1000 in favore della Cassa delle Ammende.

P.Q.M.La

Corte Suprema di Cassazione

Dichiara inammissibile il ricorso e condanna la ricorrente al pagamento delle spese processuali nonché della somma di euro 1500 -in favore della Cassa delle Ammende.