

Cassazione penale sez. III, 26/06/1999, n. 9909

Svolgimento del processo

1. Condannato in primo e in secondo grado per il reato sopra indicato ha proposto ricorso per Cassazione imputato deducendo violazione, in relazione all'art. 606 lett. (c) CPP, dell'art. 526 CPP, perché la Corte di Appello non ha motivato in punto di cattiva conservazione o deterioramento delle sostanze alimentari per cui il processo ed ha travisato il risultato di una prova testimoniale, attribuendo ai verbalizzanti dichiarazioni da loro non fatte.

Diritto

Motivi della decisione

2. Il ricorso è infondato. Il richiamo alla violazione processuale contenuto nel ricorso per Cassazione impone di verificare il contenuto degli atti processuali.
3. Era contestato al prevenuto di avere detenuto in un frigo-congelatore <a pozzo> un trancio di kg. 3, 450 di pesce spada intero, laddove la buona tecnica di congelazione impone di tagliare preventivamente il pesce in tranci di minori dimensioni.
4. Dalla prova per testi assunta emerge che il congelamento deve avvenire nel tempo massimo di quattro ore. Se ciò non avviene, il pesce non può dirsi correttamente congelato.
5. L'aver congelato il pesce spada in pezzatura consistente in kg. 3,450 è stato ritenuto un cattivo sistema di conservazione e tale apprezzamento in fatto, congruamente motivato, sfugge a qualsiasi censura da parte di questa Corte.
6. Ai fini che qui interessano, giova riaffermare che ricorre l'ipotesi contravvenzionale della detenzione di alimenti in <cattivo stato di conservazione> quando la loro congelazione o surgelazione sia avvenuta con modalità tali da non garantire la corretta conservazione del prodotto.
7. Al rigetto del ricorso consegue la condanna al pagamento delle spese processuali.

P.Q.M.

LA CORTE SUPREMA DI CASSAZIONE

rigetta il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali.

Così deciso in Roma dalla Corte come sopra composta, addì 24 giugno 1999.

DEPOSITATA IN CANCELLERIA IL 4 AGO. 1999

Campi meta

Massima :

Ricorre l'ipotesi contravvenzionale della detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione, di cui all'art. 5 l. 30 aprile 1962 n. 283, quando la loro congelazione o surgelazione sia avvenuta con modalità tali da non garantire la corretta conservazione del prodotto.

Supporto Alla Lettura :

DETENZIONE ALIMENTI DESTINATI ALLA VENDITA IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE

La disciplina per garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle sostanze alimentari Ã data dalla L. 30 aprile 1962, n. 283, il cui art. 5 Ã posto alla tutela della *food safety* e contiene diverse fattispecie di reato, tutte di natura contravvenzionale, il cui trattamento sanzionatorio Ã previsto al successivo art. 6:

- privazione degli elementi nutritivi, mescolati con sostanze di qualitÃ inferiore, o trattate in modo da modificarne la composizione naturale;
- cattivo stato di conservazione;
- cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti;
- aggiunta di additivi chimici;
- residui di prodotti tossici utilizzati in agricoltura per la protezione della piante.

Si tratta di figure autonome di reato, piuttosto eterogenee tra loro, che abbracciano gran parte delle ipotesi illecite in materia igiene e sicurezza alimentare sanitaria, e poichÃ sono poste a tutela del c.d. *ordine alimentare*, volto ad assicurare che il prodotto giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte dalla sua natura, non serve che dalle condotte illecite si determini un danno alla salute.