

Cassazione, è reato vendere come freschi formaggi prodotti col latte in polvere

E' reato etichettare come "freschi" e genuini prodotti caseari realizzati con ingredienti industriali prelaborati. E' quanto stabilito dalla Corte di Cassazione che, con la sentenza 15113/2014, con riferimento ad una fattispecie di produzione e vendita di ricotta fresca prodotta con siero di latte in polvere, ha fornito alcuni chiarimenti sulla nozione di freschezza e sul reato di vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.

La questione è stata affrontata nell'ambito del procedimento per il riesame di un decreto di sequestro preventivo avente per oggetto il sequestro 26 sacchi di siero di latte in polvere asseritamente adoperato per la produzione di ricotta. In un primo momento, il Tribunale di Palermo aveva accolto la richiesta di riesame presentata dall'imputato, considerando pienamente legittimo l'uso di latte in polvere nella produzione della ricotta ed adducendo alcune disposizioni sulla possibilità di impiego di proteine in polvere derivate dal latte e sulla mancanza dell'obbligo di menzionare in etichetta il siero di latte in polvere.

Sulla base di tali presupposti, il Tribunale aveva escluso la configurabilità del delitto di cui all'articolo 516 del codice penale - che sanziona la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine - affermando che, in Sicilia, per la preparazione della ricotta fresca non vige alcun disciplinare riguardante le modalità di produzione della ricotta fresca e che, quindi, l'uso del siero in polvere derivato dal latte doveva ritenersi legittimo e tale da non rendere ingannevole il prodotto alimentare in quanto il termine "fresca" andava riferito alla realizzazione del prodotto e non degli ingredienti adoperati.

Su ricorso del Procuratore della Repubblica di Palermo, l'ordinanza del Tribunale di Palermo è stata sottoposta al vaglio della Corte di Cassazione che ha concluso in maniera radicalmente diversa, innanzitutto rilevando l'erronea applicazione e, comunque, l'avvenuta abrogazione, delle disposizioni normative poste a sostegno della motivazione del Tribunale (D.P.R. 54/97) e l'applicabilità alla fattispecie, invece, delle norme di settore (legge n.138/74) che, regolamentando la produzione di prodotti caseari, fanno espresso divieto di adoperare, in tali alimenti, derivati da latte in polvere, quali, appunto, il siero da latte in polvere.

La Cassazione ha concluso, quindi, precisando che è certamente fuorviante che il concetto di "fresca" riferito al prodotto finito debba avere attinenza con il prodotto ultimo e non con gli ingredienti che lo compongono. Infatti, il concetto di freschezza di un alimento non può avere attinenza con dati quali la temperatura o la preparazione al momento, ma con dati intrinseci che ne attestino la genuinità e la bontà della produzione, in quanto la nozione di prodotto alimentare ingloba non solo il prodotto finito, ma anche gli ingredienti adoperati e i cicli di lavorazione che debbono, per l'appunto, assicurare nel loro insieme una genuinità di produzione.

Nella pronuncia è evidenziato che è innegabile che tra i componenti di un prodotto da valutare in termini di genuinità vadano intesi anche quegli elementi che bandiscono qualsiasi riferimento a

alimentari non genuine come genuine il commercio di prodotti caseari indicati come "freschi" ma realizzati mediante l'utilizzo di ingredienti industriali prelaborati.