



TRIBUNALE ORDINARIO DI PERUGIA
SEZIONE PENALE

N. 1651/2023 R.G. TRIB.

N. 349/2021 R.G.N.R.

REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

Il Giudice Unico Monocratico

Dr. FRANCESCO LOSCHI all'udienza del **18.10.2023**
ha pronunciato e pubblicato mediante lettura del
dispositivo e motivazione contestuale la seguente

S E N T E N Z A

nei confronti di:

R.

Nato il 07.05.1972 a Città di Castello (Pg) ed elettivamente
domiciliato presso lo studio del proprio Difensore
Posizione Giuridica: libero - **PRESENTE**
Difensore di fiducia: Avv. David Zaganelli del Foro di
Perugia

N. 2963 /23

Reg. Sent.

Data del Deposito

18/10/2023

FUNZIONARIO GIUDIZIARIO

(Dott.ssa Giada Celletti)

Data di

irrevocabilità

Esecuzione

Scheda

Campione

I M P U T A T O

1) Del reato di cui all'art. 515 c.p. per avere, quale legale rappresentante della società "Oleificio R. S.r.l.", commercializzato olio indicato come extravergine (lotto 81780023 costituito da lattine di It. 3 per complessivi kg. 216,42 e lotto 82910023 costituito da lattine di It. 3 per complessivi kg. 216,42 spedito al cliente *N. S. s.a.* - 1800 Vevey -Svizzera), risultato dalle successive analisi di laboratorio come olio d'oliva vergine in luogo di extravergine.

In Città di Castello (Pg), il 23 ottobre 2018.

2) Del reato di cui agli artt. 48 e 479 c.p. perché, mediante le condotte di cui al capo 1), induceva in errore l'addetto alla spedizione dr. P. TI., come tale pubblico ufficiale, che riportava nella bolletta doganale la falsa dichiarazione dell'esportazione di olio extravergine al posto di olio vergine di oliva.

In Perugia, il 23 ottobre 2018.

CONCLUSIONI DELLE PARTI:

Il Pubblico Ministero, ritenuto sussistente il vincolo della continuazione tra i delitti contestati ed operata la riduzione di pena derivante dal riconoscimento, in favore dell'imputato, delle circostanze attenuanti generiche di cui all'art. 62-bis c.p., chiede la condanna di RA. RA. alla pena complessiva di un anno e un mese di reclusione.

Il Difensore dell'imputato in via principale chiede l'assoluzione del proprio assistito perché il fatto non sussiste; in via subordinata ne chiede l'assoluzione perché il fatto non costituisce reato; in via ulteriormente gradata chiede che, in caso di condanna, la pena venga

irrogata in corrispondenza del minimo edittale, con il contestuale riconoscimento di ogni beneficio di legge concedibile.

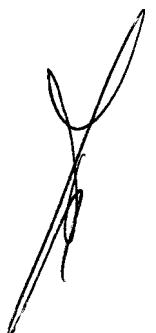
SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

RANIERI RAOUL è stato citato a comparire dinanzi a questo Tribunale per rispondere dei reati allo stesso ascritti nelle imputazioni riportate in epigrafe con decreto di rinvio a giudizio del 22 settembre 2022.

Dichiarata l'assenza dell'imputato e pronunciata l'apertura del dibattimento, alla prima udienza dibattimentale del 26 luglio 2023 venivano ammessi i mezzi di prova richiesti dalle parti (*prove testimoniali, esame imputato ed acquisizioni documentali*) ed il procedimento veniva rinviato all'udienza del 13 settembre 2023 per l'assunzione delle prove ammesse.

All'udienza richiamata da ultimo si procedeva dunque dapprima all'escussione dei testimoni *Ti. P.* e *M. M.* nonché - previ avvisi di legge e con l'assistenza del proprio Difensore all'esame dell'imputato; - sempre nel corso della medesima udienza si procedeva, infine, all'esame del consulente tecnico della Difesa nonché all'acquisizione di numerosi documenti prodotti sia da parte del Pubblico Ministero, sia da parte della Difensore del R.

Il procedimento veniva infine rinviato, per la sola definizione, all'udienza del 18 ottobre 2023 in occasione della quale è stata dunque disposta la discussione finale al cui termine, sulle conclusioni rassegnate nei termini in epigrafe riportati, il processo ha trovato definizione con la pronuncia resa in dispositivo, pubblicato mediante lettura in udienza, con motivazioni contestuali.



MOTIVI DELLA DECISIONE

1. Le emergenze istruttorie ritualmente assunte nel contraddittorio dibattimentale non consentono in alcun modo, a parere del Tribunale, di addivenire ad una pronuncia di condanna nei confronti dell'odierno imputato.

2. All'esito dell'istruttoria dibattimentale espletata la ricostruzione, *in punto di fatto*, della vicenda sottoposta all'attenzione del Tribunale ben si presta ad essere compendiata nei termini che seguono.

In data 23 ottobre 2018 l'Ufficio delle Dogane di Perugia procedeva ad un controllo di *routine* in relazione ad una partita di olio extravergine di oliva destinato all'esportazione in Svizzera per conto dell'*Oleificio R. S.r.l.*

La partita in commento, come ricordato da parte del funzionario per gli sdoganamenti *Ti. Pierdomenico* nel corso della propria deposizione, risultava composta da due lotti (contraddistinti, in particolare, dal codice identificativo 81780023 e 82910023), suddiviso in lattine della capienza di tre litri ciascuna: erano stati dunque prelevati alcuni campioni ed inviati, per le analisi di rito, al laboratorio della Direzione Centrale delle Dogane di Roma.

L'esito degli accertamenti tecnici - limitatamente, tuttavia, all'analisi organolettica del prodotto (c.d. *panel test*) - aveva condotto ad un declassamento dell'olio: esso, diversamente da quanto riportato nella fattura di esportazione, nella dichiarazione doganale e sulle etichette apposte sulle confezioni delle singole lattine (tutte riportanti, invariabilmente, la dicitura "*olio extravergine di oliva*"), era stato ritenuto riconducibile al *genus* dell'"olio vergine di oliva".

RA., nella sua qualità di legale rappresentante dell'*Oleificio R. S.r.l.*, aveva dunque avanzato, così come previsto dalla conferente normativa di settore, un'istanza di revisione delle analisi eseguite in prima istanza: era stata quindi inviata una seconda




porzione dello stesso campione prelevato il precedente 23 ottobre 2018 al laboratorio dell'*Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari* con sede in Roma (d'ora in avanti ICQRF), il quale aveva confermato - ancora una volta *esclusivamente* sulla base dei risultati del *panel test* - le risultanze della Direzione Centrale delle Dogane di Roma.

Come ricordato da parte del *dr. Tili* era stata infine effettuata, così come previsto dalla normativa di settore, anche una terza ed ulteriore revisione presso il *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria* (d'ora in avanti CREA) con sede a Pescara al quale era stata inviata una terza "*aliquota*" dello stesso campione, all'esito della quale - *parimenti sulla scorta dei risultati del solo esame organolettico* - era stato confermato il provvedimento di declassamento del prodotto da "*extravergine*" a "*vergine*" originariamente emesso da parte del Direttore dell'Ufficio delle Dogane di Perugia, provvedimento infine confermato, anche sul versante amministrativo, all'esito della celebrazione del ricorso gerarchico celebratosi innanzi al Direttore interregionale di quello stesso comparto.

Terminato l'*iter* sin qui compendiato era dunque stata inviata alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Perugia una comunicazione relativa all'esito degli accertamenti dalla quale l'odierno procedimento aveva infine concretamente preso il via.

Preme evidenziare sin da subito che su puntuale domanda del Difensore dell'imputato il *dr. Ti.* non soltanto ha riferito di essersi occupato in prima persona del campionamento avvalendosi dell'ausilio dello spedizioniere, ma ha altresì espressamente confermato che *le analisi effettuate presso ciascuno dei tre laboratori richiamati in precedenza avevano confermato che, dal punto di vista chimico, l'olio era un extravergine a tutti gli effetti.*

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line with a loop at the top and a small flourish at the bottom.

Il declassamento, come anticipato, era stato motivato *esclusivamente* dai risultati restituiti dall'effettuazione del solo *panel test*.

M. M., dipendente dell'*Oleificio R. S.r.l.* da oltre vent'anni, nel corso della propria deposizione ha ricordato che la *N. S.*, alla quale i due lotti di olio erano destinati, era "*un cliente storico*" dell'*Oleificio*.

Il testimone ha consentito di ricostruire, con obiettiva puntualità, l'antefatto della specifica vicenda per cui è processo: uno dei fornitori più rinomati al quale l'*Oleificio R.* era solito rivolgersi per il proprio approvvigionamento, in particolare l'operatore spagnolo "*DCoop*", aveva effettuato un'unica fornitura suddivisa all'interno di otto lotti che avrebbero dovuto essere tutti identici tra loro e che *RA.* aveva acquistato - ad un prezzo per litro decisamente elevato in relazione ai listini dell'epoca - per olio extravergine di oliva "certificato".

Il sistema di autocontrollo e di controllo esterno predisposto da parte dell'*Oleificio R.* - *al quale venivano sistematicamente sottoposte tutte le forniture di olio in ingresso già da oltre quindici anni* - aveva immediatamente consentito di rilevare che l'ottavo lotto della fornitura, ancorché relativo ad una partita di extravergine certificato come tale da parte del fornitore, era risultato in realtà olio vergine di oliva (*con un valore di "esteri etilici totale", in particolare, pari a 39; cfr. documento prodotto da parte del Pubblico Ministero in occasione dell'udienza del 13 settembre 2023 e contraddistinto da numero affollazione 208*).

Tale difformità - come si avrà modo di illustrare più diffusamente nel prosieguo - era stata immediatamente segnalata al fornitore, peraltro con toni comprensibilmente fermi e risoluti.

L'*Oleificio R.* aveva dunque stabilito di procedere ad una miscelazione (c.d. *blending*) del lotto interessato dalla criticità ricordata in precedenza con altro olio extravergine nella prospettiva -



ammessa senza alcuna riserva da parte di tutti, compreso lo stesso RA. nel corso del proprio esame - di rivendere successivamente il “prodotto finale” per olio extravergine di oliva.

La miscelazione, come riferito con estrema puntualità da parte di M., era avvenuta in forma del tutto trasparente e tracciata all'interno dell'oleificio *in quanto procedura assolutamente lecita alla stregua del quadro normativo di riferimento*: essa, peraltro, era stata effettuata con modalità *estremamente prudentziali* (miscelando, in particolare, il 90% di un olio extravergine di oliva con un valore di etil esteri vicino a 5, proveniente dal fornitore “Sant'Agata”, con appena il 10% del prodotto proveniente dall'ottavo lotto del fornitore spagnolo “DCoop”).

Su domanda del Tribunale il testimone ha chiarito ampiamente che la pratica del *blending* tra olio extravergine ed olio vergine di oliva già all'epoca dei fatti era del tutto eccezionale all'interno dell'Oleificio R.: nel caso di specie la decisione di procedere alla miscelazione era stata sostanzialmente motivata dal valore di “*esteri etilici totali*” *borderline* riscontrato nell'ottavo lotto della fornitura più volte menzionata, valore che in base alla normativa in vigore nel periodo di poco antecedente non avrebbe in alcun modo giustificato il declassamento del prodotto.

M. ha inoltre espressamente escluso che entrambi i lotti contraddistinti da codice identificativo 81780023 e 82910023 fossero stati oggetto di “*blendizzazione*”: il lotto richiamato da ultimo, in particolare, come confermato da parte del testimone e come obiettivamente attestato dalla documentazione confluita all'interno del fascicolo processuale, era frutto di una “*partita monolotto*” di olio extravergine di oliva di origine 100% spagnola fornita dalla società “Castel del C., che non era stata in alcun modo miscelata con oli di altra tipologia o provenienza geografica.



Anche RA. RA., nel corso del proprio esame, ha fornito elementi di indiscutibile rilevanza processuale.

Ha confermato, in primo luogo, che la N. S. alla quale i due lotti di olio erano destinati costituiva uno dei clienti più importanti per l'Oleificio R.: oltre ad essere una multinazionale *leader* nel settore alimentare, *effettuava annualmente acquisti dalla società del RA. per circa un milione di euro annui di fatturato*. Proprio per tale ragione, come chiarito sin da subito da parte dell'imputato, ogni fornitura destinata al cliente in questione era sempre stata gestita e trattata con la massima attenzione possibile.

RA. ha inoltre ricordato che la sua società, caratterizzata da un fatturato - nell'anno 2018 - di circa 15 milioni di euro, nel corso dei suoi 26 anni di storia era stata oggetto di controlli sistematici e frequenti da parte delle autorità competenti (compresi i militari del NAS), senza che fosse mai stata rilevata alcuna criticità.

Con specifico riferimento alla vicenda per cui è processo, l'imputato ha ampiamente e diffusamente chiarito il contesto di riferimento ed il significato delle *e-mail* (ritualmente acquisite al fascicolo processuale) intercorse tra lui (ed alcuni suoi dipendenti) e il fornitore "DCoop" in relazione all'ottavo lotto più volte menzionato: il tono particolarmente acceso e risentito esibito dallo scambio di comunicazioni in commento, come convincentemente evidenziato da parte di RANIERI, era legato al fatto che l'oleificio di sua proprietà aveva ritenuto inaccettabile che un olio acquistato per "*extravergine certificato*" da parte di una delle principali aziende al mondo del settore, con un fatturato di circa un miliardo di euro all'anno ed acquistato ad un prezzo estremamente considerevole, fosse risultato non conforme alla tipologia acquistata.

L'intera partita fornita da "DCoop" risultava composta, come confermato anche da parte dell'imputato, da 8 autobotti da 250 quintali ciascuna: *nonostante si trattasse, tecnicamente, della*



medesima fornitura di olio, ciascuna autobotte in ingresso era stata scrupolosamente sottoposta al sistema di autocontrollo e di controllo esterno già predisposto da anni dall'Oleificio R..

Era stato proprio nell'espletamento di questi controlli che era immediatamente emerso che l'ultima autobotte proveniente dalla Spagna era giunta a destinazione con un carico inferiore rispetto a quello delle precedenti (230 quintali anziché 250): RA. aveva dunque immediatamente richiesto delucidazioni al proprio fornitore "DCoop", apprendendo da quest'ultimo che la cooperativa non aveva a disposizione olio a sufficienza per riempire l'ultima autobotte e che, proprio per tale ragione, all'ultimo lotto era stata aggiunta una porzione tutto sommato contenuta (pari a circa 30 quintali) di un olio proveniente da un'altra partita, decisione che "DCoop" aveva *unilateralmente* assunto per evitare che l'autobotte viaggiasse a mezzo carico.

Dai controlli di rito effettuati sul lotto in questione *immediatamente dopo il suo recapito* era emerso un valore di "esteri etilici totali" pari a 39: l'Oleificio R. aveva dunque deciso di miscelarlo e porlo in commercio come olio extravergine "con assoluta serenità" e ciò in ragione del fatto - come ampiamente chiarito da parte dell'imputato - che si versava al cospetto (allora come oggi) di una procedura lecita e trasparente, ampiamente praticata da tutti gli operatori del settore.

Su sollecitazione del Tribunale, ancora, RA. ha convincentemente illustrato le ragioni per le quali, nella vicenda in commento, non sarebbe risultate possibili né la restituzione al mittente del lotto in commento (e ciò in considerazione, a tacer d'altro, dell'incommensurabile disparità dimensionale ed economica tra le due realtà imprenditoriali), né la rivendita del relativo prodotto come olio vergine di oliva (in quanto si sarebbe trattato, nelle condizioni date, di una scelta imprenditoriale del tutto sconsigliata).



Preme evidenziare sin da subito - per l'intuibile rilevanza che tale circostanza sarà destinata ad assumere nel prosieguo - che la partita di olio richiamata all'interno del primo capo di imputazione, a valle della miscelazione operata con modalità ultraprudenziali, era stata nuovamente sottoposta a puntuali verifiche prima della sua commercializzazione (motivate, come ribadito da parte dell'imputato, dall'estrema rilevanza economica del cliente in rapporto al complessivo fatturato dell'*Oleificio R.*) che avevano attestato la piena conformità, del prodotto finale, ai parametri richiesti ai fini della classificabilità di esso come olio extravergine di oliva.

Tale conclusione, del resto, era risultata confermata anche dalle analisi chimiche effettuate all'indomani della campionatura eseguita il 23 ottobre 2018 da parte di tutte e tre le autorità coinvolte, le quali aveva fondato il declassamento esclusivamente sulla scorta del risultato del *panel test*.

Come ricordato da RA. e come confermato *per tabulas* dalla copiosissima documentazione acquisita al fascicolo processuale, l'oleificio di sua proprietà aveva inoltre - già da molti anni prima rispetto all'episodio per cui è processo - effettuato investimenti significativi sull'effettuazione dei controlli esterni (effettuati in aggiunta alle procedure di autocontrollo interne più volte menzionate): in relazione al solo anno 2018, ad esempio, il costo sostenuto per l'effettuazione dei controlli esterni aveva ammontato a circa 77 mila euro, un importo sostanzialmente identico all'utile netto ricavato dalla società in quella stessa annualità d'impresa.

3. Anche i contributi offerti dal consulente tecnico della Difesa hanno consentito di introdurre nel processo alcuni profili di oggettiva rilevanza processuale ancorché essi, per le ragioni che si avrà cura di evidenziare nel prosieguo, non risultino a ben vedere decisivi ai fini della decisione, eccezion fatta per le considerazioni contenute all'interno del paragrafo della consulenza tecnica intitolato "*liceità*"



della miscelazione di oli vergini ed extravergini di oliva, al fine dell'ottenimento di prodotto classificato ed etichettato nelle confezioni come olio extravergine di oliva" sulle quali, attesa l'obiettiva rilevanza della questione, occorrerà, in seguito, soffermarsi più diffusamente.

Il consulente, *in primo luogo*, ha segnalato tutta una serie di criticità esistenti - a suo dire - in relazione alle modalità di prelevamento, etichettatura e conservazione dei campioni successivamente sottoposti ad analisi.

Tali criticità afferirebbero, in particolare:

- 1) all'irrituale coinvolgimento dello spedizioniere nel prelevamento dei campioni (circostanza ammessa da parte dello stesso *dr. Ti*) nonché al - parimenti irrituale - affidamento in custodia, sempre allo spedizioniere, dei campioni prelevati;
- 2) ad una errata indicazione della provenienza geografica di uno dei due campioni (in particolare quello contraddistinto da codice identificativo 81780023, erroneamente indicato come proveniente dall'Unione europea - e dunque composto da una miscelazione di oli provenienti da Stati di quell'area geografica - anziché di esclusiva provenienza spagnola, com'era effettivamente accaduto nel caso di specie) e, più in generale, all'apposizione sui campioni provenienti da entrambi i lotti di un unico codice identificativo (in particolare "25 exp / 1"), elementi ritenuti suscettibili di ingenerare "gravi incertezze" circa l'identità dei campioni analizzati dai tre laboratori rispetto a quelli raccolti il precedente 23 ottobre 2018;
- 3) all'assenza di qualsiasi documentazione relativa alle modalità di conservazione dei campioni nel periodo intercorrente tra la campionatura e l'effettuazione delle analisi (sia quelle di prima istanza, sia quelle di revisione): non risulterebbero documentate, in particolare, le condizioni dei campioni dal momento del prelievo, né tantomeno quelle in cui essi ebbero ad arrivare al laboratorio di prima istanza (in particolare se all'interno delle confezioni originali o



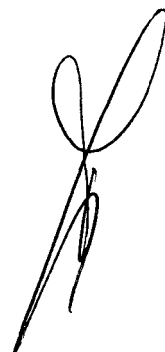
se già ridotti a “*campione di laboratorio*” come, ad avviso del consulente, sembrerebbe potersi desumere dalla descrizione in termini di “*liquido limpido viscoso di colore giallo*” riportata all’interno del rapporto di prova emesso dal laboratorio di prima istanza).

All’interno della consulenza tecnica si evidenzia, al riguardo, che uno dei presupposti irrinunciabili per ottenere dati analitici certi è che il campionamento venga eseguito correttamente ovvero in condizioni tali che il campione sottoposto ad analisi risulti *omogeneo* e *rappresentativo* della partita oggetto di accertamento, che sia conservato al riparo dalla luce e fonti di calore e che sia analizzato in tempi ragionevoli da una struttura qualificata ove metodi analitici siano scrupolosamente applicati.

Nel caso di specie, all’opposto, i campioni analizzati non risulterebbero riconducibili, con la necessaria certezza, ai lotti per cui è processo, perché non identificabili in modo univoco; essi non offrirebbero, ancora, garanzia dei requisiti di omogeneità e rappresentatività richiesti per la realizzazione del campione da sottoporre ad analisi; la mancanza di evidenze circa le modalità di conservazione e di trasporto dei campioni nell’arco temporale intercorrente dal momento del prelevamento sino all’arrivo dei singoli laboratori renderebbero radicalmente inattendibili, infine, i risultati ricavati attraverso l’effettuazione del *panel test*.

Ulteriori profili di criticità sono stati evidenziati, *in secondo luogo*, in relazione alle modalità di effettuazione tanto dell’analisi di prima istanza, quanto delle analisi di revisione.

Quanto al lotto contraddistinto da codice identificativo 81780023 non soltanto i verbali relativi alle analisi effettuate nelle tre diverse sedi istituzionali riporterebbero indifferentemente, come provenienza geografica, talvolta la dicitura “*UE*”, talaltra “*Spagna*” (con ciò replicando la criticità già evidenziata in relazione al momento della campionatura), ma in violazione della disciplina sovranazionale

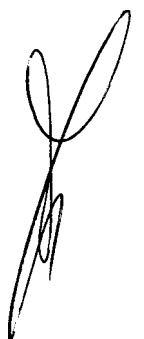


di riferimento risulterebbe inoltre che nessuna delle due analisi di revisione venne mai affidata ad un *panel* riconosciuto del Paese di origine dell'olio (nel caso di specie la Spagna), previsione - come segnalato da parte del consulente - finalizzata consentire la massima salvaguardia e valorizzazione delle caratteristiche del prodotto, nella consapevolezza della varietà di olive tipiche di un determinato Paese e delle rispettive peculiarità.

Quanto al lotto contraddistinto da codice identificativo 82910023, ancora, non risulterebbe essere mai stata effettuata la seconda analisi di revisione, parimenti imposta dalla conferente normativa sovranazionale.

Soltanto il CREA di Pescara, ancora, si era attenuto all'obbligo di dichiarare di aver eseguito il *panel test* sul prodotto contenuto all'interno di ciascuna delle confezioni originali, nel rispetto di tutte le indicazioni richieste dalla normativa di riferimento affinché il campione analizzato possa dirsi davvero omogeneo e rappresentativo della partita oggetto di accertamento.

Dai documenti ufficiali, infine, non risulterebbe alcuna informazione relativamente alla prima porzione del periodo di conservazione dei campioni rispetto al momento della ricezione di essi da parte dei laboratori di revisione, *ricezione avvenuta a diversi mesi di distanza dal momento della raccolta dei campioni* (cfr. sul punto, tra gli altri, l'allegato n. 6 delle produzioni del Pubblico Ministero nel quale il CREA di Pescara dà espressamente atto di aver ricevuto i campioni prelevati in data 23 ottobre 2018 soltanto il successivo 8 marzo 2019 e che solo dal momento della loro ricezione sino al successivo 18 giugno 2019 - data di effettuazione dell'analisi di revisione - gli stessi erano stati conservati in frigorifero alla temperatura di 5° C): si tratterebbe - ad avviso del consulente - di un profilo di rilevanza addirittura centrale posto che l'unico difetto riscontrato sui campioni in occasione dell'effettuazione del *panel test*



- il “rancido” - è un tipico difetto di ossidazione dal quale l’olio viene interessato, alternativamente, o per effetto del suo fisiologico invecchiamento oppure - ed è questa l’ipotesi del consulente - a causa della sua inadeguata conservazione dal momento successivo al campionamento sino a quello di effettuazione delle analisi.

Il consulente tecnico di parte, *in terzo luogo*, ha inteso richiamare l’attenzione del Tribunale sulla natura *sensoriale* e non *strumentale* della prova denominata *panel test* il quale, per sua stessa natura, risulterebbe *ontologicamente condizionato dal rischio di una certa soggettività*, come espressamente segnalato - per la verità - già dal tredicesimo “considerando” del Regolamento 1638/98 del Consiglio dell’Unione europea: tale peculiarità, ad avviso del consulente, meriterebbe di essere massimamente valorizzata ogniqualvolta - come nel caso di specie - la non conformità di un olio ad una determinata classificazione si fondi *esclusivamente* sull’esame organolettico denominato *panel test*.

In quarto ed ultimo luogo - non certo per rilevanza, come si è già avuto modo di anticipare - il consulente tecnico della Difesa si è ampiamente intrattenuto (sia all’interno del proprio elaborato scritto, sia in sede di esame dibattimentale) sulla liceità, alla stregua del quadro normativo nazionale e sovranazionale di riferimento, dell’attività di miscelazione (c.d. “*blending*”) tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva dell’ottenimento di un prodotto senz’altro classificabile, ricorrendone i presupposti, come olio extravergine di oliva.

A tal proposito ed anticipando alcune considerazioni di indiscutibile rilevanza sulle quali si avrà modo di tornare più diffusamente nel prosieguo, il consulente della Difesa ha segnalato che le due tipologie di oli poc’anzi richiamate, oltre ad essere entrambe ricomprese - nell’ambito della conferente normativa di fonte unionale - nella macrocategoria degli “*oli vergini di oliva*”, sono state da tempo



ritenute suscettibili di miscelazione tanto da parte dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea.

Il primo, con nota ufficiale del 10 aprile 2002 ed in risposta ad un puntuale quesito posto da un'Associazione rappresentativa dei produttori del settore (ed inoltrata, per conoscenza, tanto all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi quanto alla Commissione Europea), affermava espressamente che dalla disamina della normativa di settore all'epoca vigente non emergeva alcun ostacolo alla miscelazione tra oli di oliva extravergini e oli vergini prima della loro messa in commercio, fermo restando che il prodotto ottenuto tramite miscelazione di oli vergini commestibili di diversa qualità avrebbe dovuto rispondere alle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche della categoria di olio dichiarata e nel rispetto dell'obbligo di trasparenza da parte delle imprese interessate, nel corso dei controlli da parte dei competenti organi, in relazione alle operazioni di miscelazione degli oli di oliva in questione.

Tale conclusione veniva di lì a poco ulteriormente confermata anche da parte della Commissione Europea - Direzione Generale dell'agricoltura la quale, con comunicazione ufficiale del successivo 20 giugno 2002 indirizzata al Direttore Generale dell'allora Ministero delle politiche agricole forestali italiano ribadiva, a propria volta, l'assenza di qualsiasi divieto discendente dalla conferente normativa comunitaria in relazione alla miscelazione di oli d'oliva di tipo vergine ed extravergine, ribadendo ancora una volta che *“ai fini della commercializzazione del prodotto finale, la denominazione indicata nell'etichetta deve corrispondere alle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto dichiarato ai sensi delle norme di cui ha regolamento n. 2568/91”*, soggiungendo che *“ai fini dei controlli e delle operazioni contabili, l'impresa deve dichiarare i prodotti acquistati (in questo caso, gli oli di oliva extravergini e vergini con l'indicazione delle*

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'M' or 'N' followed by a vertical line and a small flourish at the bottom.

loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche) e il prodotto finale ottenuto a seguito dell'operazione di miscelazione".

4. Tali essendo le risultanze dell'istruttoria dibattimentale espletata ritiene il Tribunale che non possano ritenersi processualmente provati *al di là di ogni ragionevole dubbio* tanto l'elemento oggettivo dei reati contestati, quanto l'elemento soggettivo doloso richiesto ai fini del loro perfezionamento.

5. Ai fini di una più agevole fruibilità delle considerazioni che seguiranno, può risultare senz'altro proficuo attendere preliminarmente ad una sintetica ricostruzione del quadro normativo nazionale e sovranazionale di riferimento al fine di verificare, immediatamente di seguito, la perdurante attualità o meno delle considerazioni espresse nel 2002 tanto da parte del Ministero competente del nostro Paese, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea.

5.1 La ricostruzione del quadro normativo menzionato da ultimo, del resto, risulta imposta anche dalla peculiare struttura del delitto di *frode nell'esercizio del commercio* ex art. 515 c.p. oggetto di contestazione al capo 1) della rubrica (fattispecie, quella menzionata da ultimo, correttamente contestata da parte del Pubblico Ministero nella forma consumata e non tentata in ossequio alla specifica disciplina normativa - sia pur non espressamente menzionata nel capo d'imputazione - contenuta nell'art. 6, primo comma, della legge n. 1407 del 1960 a mente della quale "*Si considerano messi in commercio per il consumo alimentare gli oli che si trovano nei magazzini di vendita sia all'ingrosso che al minuto e quelli confezionati ovunque si trovino*").

L'art. 515 rubricato "*Frode nell'esercizio del commercio*" punisce il fatto di chi "*nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per*



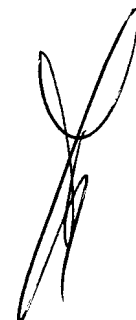
un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita".

Come ribadito in plurime occasioni, anche da ultimo, da parte della Suprema Corte di Cassazione la fattispecie incriminatrice in commento risulta finalizzata alla tutela sia dei consumatori sia dei commercianti e sussiste ogniqualvolta ricorra un rapporto di *alterità* o *diversità* (indifferentemente di natura qualitativa, quantitativa ovvero avuto riguardo alla provenienza) tra quanto dichiarato o pattuito e quanto oggetto di effettiva dazione (cfr. *ex plurimis*, da ultimo, Cass. Pen., Sez. III, n. 37310 del 5 luglio 2023, nonché, più di recente, Cass. Pen., Sez. Feriale, n. 36684 del 31 agosto 2023, entrambe non massimate).

Ancorché tale conclusione non risulti essere mai stata espressamente affermata né in dottrina né in giurisprudenza, ad avviso del Tribunale appare evidente che i concetti di *alterità* e *diversità* sottesi alla fattispecie contemplata dall'art. 515 c.p. (in prospettiva non dissimile rispetto a quello di "*genuinità*" sul quale risulta incentrato il delitto previsto dal successivo art. 516 c.p.) costituiscono a tutti gli effetti *elementi normativi della fattispecie*, la cui effettiva latitudine applicativa risulta sagomata, di volta in volta, dall'applicazione delle conferente normativa di settore.

È proprio per la ragione segnalata da ultimo che la ricostruzione della normativa nazionale e sovranazionale in materia di olio di oliva appare imprescindibile nell'odierna sede processuale costituendo, essa, *norma extra-penale integratrice del precetto* in ossequio alla quale il rapporto di *alterità* o *diversità* richiesto ai fini del perfezionamento della fattispecie incriminatrice contestata impone di essere verificato.

5.2 Ciò premesso, l'attuale disciplina giuridica interna relativa all'olio di oliva e alla sua classificazione è il frutto, come è noto, di una progressiva stratificazione normativa interessata, anche di recente, da



plurimi interventi da parte del legislatore, senz'altro rilevanti in relazione alle valutazioni destinate ad essere compiute in questa sede.

Già con la legge 5 aprile 1908, n. 136, relativa alla lotta alle frodi nella commercializzazione dell'olio di oliva, il legislatore aveva operato una chiara distinzione tra "*olio di oliva*" e "*oli miscelati con semi di oliva*".

Successivamente, con il decreto legislativo luogotenenziale 15 ottobre 1925, n. 2033 - anch'esso concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari - era stato introdotto un divieto di utilizzo del termine "*olio*" o "*olio di oliva*" relativamente a prodotti nel cui ciclo produttivo risultavano presenti sostanze diverse dalle olive e la commercializzazione di oli di altra tipologia era consentita esclusivamente sotto la denominazione di "*olio di seme*" apposta chiaramente sulle confezioni e sui luoghi di vendita del prodotto.

Successivamente, per effetto dell'entrata in vigore dapprima del decreto legislativo luogotenenziale 27 settembre 1936, n. 1986 e, in epoca più recente, della legge 13 novembre 1960, n. 1407 (rubricata proprio "*Norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva*") l'olio era stato fatto oggetto di una classificazione ancora più articolata.

Tale classificazione, in tale stadio dell'evoluzione normativa, risultava testualmente ancorata alla percentuale di acidità espressa in acido oleico congiuntamente all'assenza, all'esame organolettico, di "*odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simil*".

Nel corso degli ultimissimi anni, infine, il settore dell'olio d'oliva è stato oggetto di una legislazione sempre più dichiaratamente orientata, nello specifico settore agroalimentare, alla tutela delle specificità chiamate in causa da tale peculiare comparto produttivo, nella prospettiva della creazione - attorno alla filiera olearia - di una



disciplina organica suscettibile di fungere da rete di protezione di uno dei settori più strategici all'interno del comparto agricolo italiano, mediante la regolamentazione delle fasi della trasformazione, del commercio, dell'attività di controllo e delle relative sanzioni.

Si tratta di una disciplina non richiamata da parte del consulente tecnico della Difesa, ma con la quale occorre tuttavia confrontarsi inevitabilmente.

In disparte il *decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 10 novembre 2009* (relativo agli obblighi di trasparenza ed informazione a tutela del consumatore, con particolare riferimento all'origine geografica degli oli e ai connessi obblighi comunicativi da parte del produttore) e l'articolo 43 del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, rubricato "*Potere sanzionatorio in materia di Made in Italy*", al quale - con l'articolo 3 della fondamentale legge n. 9/2013 è stato aggiunto un comma 1-bis - dedicati alla disciplina di profili non rilevanti ai fini della presente decisione, è sull'ultimo intervento legislativo in ordine cronologico che occorre sinteticamente soffermarsi.

Il riferimento normativo più avanzato ed al contempo cronologicamente più attuale, sul versante del diritto interno, è oggi infatti rappresentato - come è noto - dalla legge 14 gennaio 2013, n. 9 (c.d. legge salva-olio), concernente "*Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini*" con la quale, in estrema sintesi, il legislatore ha perseguito la finalità di tutelare e valorizzare la produzione nazionale dell'olio extravergine, tutelando al contempo anche il consumatore finale.

Preme evidenziare sin da subito che, come condivisibilmente segnalato anche da parte di autorevole dottrina, con la legge 14 gennaio 2013, n. 9 il legislatore non ha in alcun modo inteso introdurre una nuova disciplina nazionale destinata a sostituire



quella dettata dalla legge 13 novembre 1960, n. 1407 *relativamente alla classificazione degli oli di oliva*, che pertanto - almeno *in parte qua* - continua a costituire la normativa interna di riferimento.

Una certa rilevanza, ai fini che qui rilevano, è destinata ad assumere - come si avrà modo di evidenziare nel prosieguo - la disciplina contenuta nell'art. 4 della legge in commento rubricato "*Divieto di pratiche commerciali ingannevoli*", recentemente valorizzata da parte di alcuni interpreti, congiuntamente ad altre fonti di rango sovranazionale, al fine di predicare l'intervenuto superamento delle conclusioni rassegnate nell'anno 2002 da parte dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea in relazione alla liceità, anche sul versante penale, delle pratiche di miscelazione di oli vergini ed extravergini e, in definitiva, la loro conclamata inattualità.

Tale previsione normativa, non a caso collocata in apertura del Capo II dalla legge 14 gennaio 2013, n. 9 intitolato "*Norme sulla trasparenza e sulla tutela del consumatore*", sancisce testualmente "*Una pratica commerciale è ingannevole, in conformità agli articoli 21 e seguenti del Codice del consumo di cui al decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, quando contiene indicazioni che, anche attraverso diciture, immagini e simboli grafici, evocano una specifica zona geografica di origine degli oli vergini di oliva non corrispondente alla effettiva origine territoriale delle olive.*

È altresì ingannevole la pratica commerciale che, omettendo indicazioni rilevanti circa la zona geografica di origine degli oli di oliva vergini, può ingenerare la convinzione che le olive utilizzate siano di provenienza territoriale diversa da quella effettiva.

È ingannevole attribuire valutazioni organolettiche agli oli di oliva diversi dagli oli extravergini o vergini e comunque indicare attributi positivi non previsti dall'allegato XII in materia di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine, di cui al regolamento (CEE) n.



2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni".

5.3 Anche sul versante delle fonti sovranazionali di matrice dapprima comunitaria ed in seguito eurounitaria si è registrata un'incessante evoluzione normativa in materia di olio di oliva, anche con riferimento ai criteri di classificazione delle diverse tipologie di esso che maggiormente rilevano in questa sede.

Il primo regolamento comunitario in materia (reg. 136/1966) aveva inizialmente imposto che tutti gli scambi intracomunitari e con Paesi terzi fossero effettuati sulla base di denominazioni comuni basate all'epoca, ancora una volta, sul grado di acidità.

È solo nel 1991 che grazie al Regolamento (CEE) n. 2568 del 1991 veniva introdotta, per la prima volta a livello comunitario, una puntuale ed organica disciplina di settore destinata a fungere - ancora oggi - da ineludibile parametro normativo di riferimento, anche per gli operatori nazionali.

Il regolamento in commento, al primo comma dell'art. 1, afferma testualmente che *"Sono considerati oli di oliva vergini ai sensi del punto 1, lettere a) e b), dell'allegato del regolamento n. 136/66/CEE gli oli le cui caratteristiche sono conformi a quelle indicate rispettivamente nei punti 1 e 2 dell'allegato I del presente regolamento"*, introducendo in tal modo un'unica categoria merceologica (quella, appunto, degli *"oli di oliva vergini"*) destinata a ricomprendere al suo interno tanto l'olio extravergine di oliva, quanto l'olio di oliva vergine in conformità alle caratteristiche rispettivamente indicate all'interno dell'allegato I.

Il regolamento si occupava di regolamentare minuziosamente, come segnalato da parte del consulente della Difesa, anche la metodologia delle analisi sulla scorta delle quali procedere alla classificazione dell'olio nonché le regole procedurali poste a garanzia dell'affidabilità dei risultati destinati ad essere ricavati da esse (il riferimento, come si è già avuto modo di anticipare altrove, è - tra le altre - all'indicazione



di stringenti modalità per la raccolta dei campioni e la loro conservazione sino alla ricezione da parte dei laboratori, ai termini perentori per l'effettuazione delle analisi di prima istanza e di riesame, alla regole per la composizione del *panel* degli esperti, ecc.).

Con il successivo Regolamento (CE) n. 1019 del 2002 del 13 giugno 2002, in particolare al suo undicesimo "considerando", veniva ribadito che *"Le denominazioni delle categorie di olio d'oliva corrispondono alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche precisate nell'allegato del regolamento n. 136/66/ CEE e dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa nonché ai metodi ad essi attinenti, modificato dal regolamento (CE) n. 796/2002"*: si tratta del quadro normativo sovranazionale di riferimento nella vigenza del quale la Commissione Europea - Direzione Generale dell'agricoltura ebbe ad emettere la comunicazione del 20 giugno 2002 relativa alla piena liceità delle pratiche di miscelazione tra oli vergini ed extravergini di oliva nel senso già chiarito in precedenza.

Come è altresì noto, il cuore dell'attuale assetto normativo sovranazionale è la risultante di alcune *significative* modifiche apportate allo "storico" Regolamento (CEE) n. 2568/91 ad opera di due successivi regolamenti dell'Unione europea intervenuti nel corso degli ultimi anni: il riferimento, in particolare, è Regolamento (UE) n. 61/2011 della Commissione del 24 gennaio 2011 nonché al Regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013 della Commissione del 16 dicembre 2013.

Orbene, per quanto maggiormente rileva in questa sede, nessuna delle due fonti unionali richiamate da ultimo è intervenuta a modificare il primo comma dell'art. 1 del Regolamento (CEE) n. 2568 del 1991 concernente, come visto, la disciplina definitoria degli oli di oliva vergini che dunque continua a ricomprendere al suo interno, *ancora oggi*, tanto l'olio extravergine di oliva, quanto l'olio di oliva



vergine in conformità alle caratteristiche indicate, rispettivamente, all'interno dell'allegato I.

6. Il dibattito relativo al quadro normativo nazionale e sovranazionale di riferimento sin qui sinteticamente rievocato ha recentemente registrato l'emersione di alcune posizioni - rimaste tuttavia radicalmente isolate - incentrate sull'asserita inattualità, nell'attuale stadio dell'evoluzione normativa di settore, delle conclusioni rassegnate nel corso dell'anno 2002 tanto da parte dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea.

Il riferimento, in particolare, è alla tesi sostenuta dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Bari e menzionata all'interno della *Relazione conclusiva sulla contraffazione nel settore dell'olio di oliva* del 17 settembre 2015 redatta al termine dei lavori compiuti da parte *Commissione Parlamentare di Inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo* (istituita con deliberazione della Camera dei Deputati del 25 settembre 2013).

La tesi, più nel dettaglio, è quella dell'asserita sopravvenuta illiceità, alla stregua del parametro normativo sovranazionale rappresentato dal Regolamento (CE) n. 29/2012, della pratica di miscelazione (c.d. "*blending*") tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva dell'ottenimento di un prodotto senz'altro classificabile, ricorrendone i presupposti, come olio extravergine di oliva.

Tale conclusione si fonderebbe, *in primo luogo*, sulla considerazione che se da un lato il *blending* non risulterebbe in alcun modo sussumibile nell'alveo del "*procedimento meccanico*" di produzione previsto dall'art. 3 del Regolamento n. 29/2012, dall'altro la vendita come "olio extravergine di oliva" di un olio frutto di miscelazione configurerebbe un comportamento di tipo ingannevole da parte del produttore ai danni del consumatore il quale, nella convinzione di



acquistare un extravergine “puro”, acquisterebbe viceversa un prodotto non rientrante in tale categoria commerciale, in quanto originato dalla combinazione di oli di categorie e qualità diverse, artificiosamente miscelati in modo da ottenere un prodotto rientrante solo nei meri parametri chimici di riferimento dell’extravergine.

Si verserebbe al cospetto, in definitiva, di un olio che con l’extravergine condividerebbe *“soltanto il parametro chimico, peraltro non originario, cioè non ottenuto direttamente, bensì da un processo di miscelazione, quindi, sostanzialmente creato in laboratorio”*.

Secondo la tesi in oggetto, semplificando ulteriormente, le soluzioni offerte nell’anno 2002 tanto in sede Ministeriale quanto Comunitaria incontrerebbero, oggi, un ostacolo di carattere normativo, in quanto l’articolo 3 del Regolamento n. 29/2012 avrebbe reso più stringenti le caratteristiche dell’olio extravergine rispetto alle previsioni del precedente Regolamento CE. 1513 del 2001.

Quest’ultimo aveva stabilito che gli oli d’oliva - extravergini e vergini - fossero il risultato di procedimenti meccanici *“o di altri processi fisici”* *“in condizioni che non alterino l’olio e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, distinguendo gli oli d’oliva extravergini dai vergini e dai lampanti esclusivamente attraverso il parametro dell’acidità libera espressa in acido oleico”* (cfr., sul punto, pag. 24 della *Relazione conclusiva* già citata in precedenza).

L’articolo 3 del Regolamento n. 29/2012 - si sostiene - in consapevole discontinuità rispetto alle previgenti previsioni normative, avrebbe invece optato per una classificazione dell’olio extravergine d’oliva alla stregua di un *“olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”*, eliminando qualsiasi riferimento agli *“altri processi fisici”* richiamati dal precedente Regolamento CE n. 1513 del 2001.



Il processo di miscelazione tra oli vergini ed extravergini, secondo l'impostazione in commento, costituirebbe inoltre una violazione del già citato art. 4 della legge n. 9 del 14 gennaio 2013 (c.d. salva-olio) ed in particolare del suo terzo comma (*“È ingannevole attribuire valutazioni organolettiche agli oli di oliva diversi dagli oli extravergini o vergini e comunque indicare attributi positivi non previsti dall'allegato XII in materia di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine, di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 e successive modificazioni”*), in quanto la mescolanza tra le due diverse tipologie di oli in commento finirebbe con il falsare le valutazioni organolettiche riservate esclusivamente all'olio d'oliva extravergine, in tal modo eludendo le previsioni dell'allegato XII del Reg. CEE n. 2568 del 1991, in tema di valutazioni organolettiche: ciò, si aggiunge, in relazione alla volontà del legislatore di sottolineare la differenza tra i due oli non soltanto in relazione al profilo della componente chimica (es. acidità), ma anche dei profili organolettici.

Lo stesso rinvio all'articolo 21, comma 1, lett. a) e b), del D. Lgs. 6 settembre 2005, n. 206 (Codice del consumo) consentirebbe di avvalorare la conclusione che la pratica in commento risulterebbe suscettibile di indurre in inganno il consumatore nell'acquisto di un olio *“venduto come extravergine ma che è il risultato di una miscelazione con olio vergine, senza informativa all'utente, che può far conto sulle notorie caratteristiche antiossidanti e antinfiammatorie di tale prodotto ritenute efficaci nella prevenzione di malattie degenerative”* (il riferimento è ancora alla pag. 24 della *Relazione conclusiva* già citata in precedenza).

Pur riconoscendosi espressamente, dunque, che la miscelazione degli oli costituisca una pratica usuale - e proprio per questo espressamente richiamata da parte dello stesso Regolamento n. 29/2012 - e senz'altro impiegabile anche *“per fini leciti di*



conferimento di particolari caratteristiche organolettiche del prodotto finale", essa non potrebbe tuttavia che essere realizzata "all'interno della stessa categoria merceologica".

6.1 La tesi sin qui sinteticamente illustrata, ancorché efficacemente argomentata nei suoi snodi argomentativi più significativi, ad avviso del Tribunale non risulta condivisibile e va pertanto disattesa.

Essa, in particolare, non soltanto appare condizionata da una valorizzazione di indici normativi sia parziali sia non decisivi all'interno del processo penale, ma pone problemi serissimi di compatibilità con i pertinenti principi costituzionali e sovranazionali destinati a trovare applicazione nell'ambito del diritto penale sostanziale.

Come si è già avuto modo di evidenziare ai precedenti §§ 5.1 e 5.2 della motivazione, occorre preliminarmente ribadire che la normativa di settore - *tanto di fonte nazionale, quanto sovranazionale* - è rimasta immutata in relazione alle previsioni destinate a disciplinare la classificazione degli oli di oliva, che continuano ad essere, sul versante nazionale, la legge 13 novembre 1960, n. 1407 (rubricata proprio "*Norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva*") e, sul versante sovranazionale, l'art. 1, *primo comma*, del Regolamento (CEE) n. 2568 del 1991 che - come parimenti già segnalato - pur all'esito delle modifiche apportate tanto da parte del Regolamento richiamato da parte della Procura di Bari in sede di Commissione Parlamentare d'Inchiesta, quanto ad opera dei successivi e più recenti regolamenti richiamati al precedente § 5.2 della motivazione, continua a contemplare un'*unica categoria merceologica* (quella, appunto, degli "*oli di oliva vergini*") destinata a ricomprendere al suo interno tanto l'olio extravergine di oliva, quanto l'olio di oliva vergine in conformità alle caratteristiche rispettivamente indicate all'interno dell'allegato I.




L'opposta tesi qui disattesa - quella della *illiceità obiettiva* dell'attività di miscelazione (c.d. "*blending*") tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva dell'ottenimento di un prodotto senz'altro classificabile, ricorrendone i presupposti, come olio extravergine di oliva - appare frutto, del resto, della valorizzazione di indici normativi al contempo parziali e comunque non decisivi all'interno dell'odierna sede processuale.

Parziale risulta, in particolare, la valorizzazione del solo indice normativo rappresentato dall'art. 3 del Regolamento n. 29/2012 che omette di confrontarsi con la perdurante esistenza di un'*unica categoria merceologica* (quella, appunto, degli "*oli di oliva vergini*") pur all'indomani dell'approvazione dei più recenti Regolamenti dell'Unione europea in materia.

Non decisivi, del resto, risultano tanto il riferimento alla disciplina recata all'art. 4 della legge n. 9 del 14 gennaio 2013 (c.d. *salva-olio*) quanto il rinvio, in essa contenuto, al Codice del consumo, indici normativi, quelli richiamati da ultimo, che se risultano senz'altro suscettibili di valorizzazione in contesti di contrasto alle frodi agroalimentari diversi rispetto a quello penale (come la tutela *civilistica* del consumatore o l'attività di vigilanza attribuita dalla legge n. 9 del 14 gennaio 2013 all'Autorità garante della concorrenza e del mercato e la conseguente adozione di provvedimenti sanzionatori di natura *amministrativa*), nel contesto punitivo-repressivo di matrice penalistica finiscono per infrangersi inesorabilmente contro i principi costitutivi del c.d. costituzionalismo penale, il cui contenuto effettivo risulta oggi peraltro irrobustito, come è noto, per effetto dell'evoluzione giurisprudenziale delle Corti sovranazionali.

La tesi qui disattesa, in particolare, avendo ad oggetto - per le ragioni già chiarite in precedenza - l'interpretazione di una norma extra-penale integratrice del precetto, finirebbe col contrastare irrimediabilmente con i principi di legalità in materia penale, con



quelli di determinatezza e tassatività che di esso costituiscono ineludibili corollari nonché con i principi di prevedibilità e calcolabilità delle conseguenze penali elaborato dalla Corte Edu con riferimento al momento formativo ed interpretativo della norma incriminatrice, afferenti stavolta al versante della colpevolezza.

6.2 In ultimi analisi, a ben vedere, le valutazioni compiute nell'anno 2002 tanto da parte dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea in relazione alla liceità dell'attività di miscelazione (c.d. "*blending*") tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva dell'ottenimento di un prodotto senz'altro classificabile, ricorrendone i presupposti, come olio extravergine di oliva, *risultano ancora oggi senz'altro attuali e conformi al quadro normativo nazionale e sovranazionale di riferimento, con la conclusione che deve ancora oggi ritenersi - ex se - non illecita la prassi in commento.*

Con la conseguenza, facilmente intuibile e che merita di essere segnalata, che il "rischio penale" connesso alla specifica pratica in oggetto, nell'attuale stadio dell'evoluzione normativa, finisce inevitabilmente per restringersi in maniera piuttosto vistosa e ciò, a tacer d'altro, in ragione della prova particolarmente complessa destinata a gravare, in sede processuale, sul Pubblico Ministero in relazione alla sussistenza dell'*elemento soggettivo* del reato.

Il riferimento, in particolare, è all'attività di miscelazione (c.d. "*blending*") tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva della loro rivendita come olio extravergine di oliva, nella *acclarata consapevolezza - se del caso, anche a titolo di dolo eventuale - in capo al soggetto agente* dell'assenza dei presupposti per la classificabilità del prodotto finale ottenuto mediante *blending* come olio extravergine di oliva, unica tipologia di condotta - nel contesto normativo che si è



avuto modo sin qui di ricomporre - suscettibile di essere tutt'ora intercettata dalle maglie del diritto penale.

Occorre infatti ribadire che le conclusioni rassegnate nel 2002 tanto dell'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, quanto da parte della Direzione Generale dell'agricoltura della Commissione Europea, pur riconoscendo espressamente la liceità della procedura di miscelazione tra oli vergini ed extravergini di oliva, *hanno subordinato espressamente la successiva commercializzazione del prodotto in tal modo ottenuto alla stregua di "olio extravergine di oliva" alla preventiva verifica circa la sussistenza delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto dichiarato, ai sensi delle norme di cui ha regolamento n. 2568/91.*

La perdurante liceità della procedura di miscelazione nel senso chiarito in precedenza ed i consequenziali rischi obiettivi di vuoto nella tutela penalistica di settore dei quali risulta espressione la posizione illustrata dalla Procura di Bari nell'ambito dei lavori compiuti da parte *Commissione Parlamentare di Inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo* costituiscono a tutti gli effetti, a ben vedere, vistosissimi limiti dell'attuale normativa di settore - tanto nazionale, quanto sovranazionale - che ancorché sempre più evidenti e sempre più difficili da conciliare con la complessiva *ratio* sottesa alla innovazioni normative che hanno interessato il settore degli ultimi anni, non risultano suscettibili di risoluzione attraverso gli ordinari strumenti ermeneutici a disposizione dell'interprete (primo tra tutti il Giudice), ma esclusivo appannaggio del legislatore al quale risulta in definitiva demandata, *in via esclusiva*, una presa di posizione chiara e puntuale con riferimento all'eventuale rimeditazione circa la liceità penale di una prassi attualmente estremamente invalsa.

Non stupisce, dunque, alla luce delle superiori considerazioni che non risultino essere mai state emesse, da parte della



giurisprudenza tanto di merito quanto di legittimità, decisioni *di merito edite* in relazione allo specifico tema dell'eventuale rilevanza penale dell'attività di miscelazione (c.d. "*blending*") tra oli vergini ed extravergini di oliva nella prospettiva della loro rivendita come olio extravergine di oliva.

Del tutto fisiologicamente - alla luce dei profili di criticità evidenziati in precedenza - le azioni di contrasto alle attività illecite in questo settore da parte della magistratura penale hanno finito per polarizzarsi sulle frodi agroalimentari aventi ad oggetto miscele tra oli di tipologie diverse rispetto a quelle sottoposte a disamina in questa sede (come la miscelazione - nell'ambito della nota inchiesta denominata "*Arbequino*" avviata dalla Procura della Repubblica di Siena - di oli vergini, extravergini, lampanti, deodorati e raffinati successivamente commercializzati con la designazione di "oli extravergini di oliva"), in relazione - ancora - alle frodi concernenti la provenienza geografica del prodotto nonché, infine, a tutta un'altra serie di tipologie ancora più complesse di condotte illecite esaurientemente richiamate e puntualmente descritte all'interno della *Relazione conclusiva sulla contraffazione nel settore dell'olio di oliva* del 17 settembre 2015 redatta al termine dei lavori compiuti da parte *Commissione Parlamentare di Inchiesta sui fenomeni della contraffazione, della pirateria in campo commerciale e del commercio abusivo* (cfr. pp. 19 e ss. della *Relazione conclusiva* già citata in precedenza).

7. Le considerazioni sin qui espresse consentono di passare agevolmente all'illustrazione della *ragione più liquida* sulla quale risulta fondata la presente decisione di assoluzione.

Orbene, una volta ricostruito il quadro normativo di riferimento ed i termini del relativo dibattito sviluppatosi attorno ad esso, risulta di tutta evidenza, nell'ambito della concreta vicenda processuale sottoposta alla disamina del Tribunale, il difetto di prova - in ossequio



al rigoroso *standard* probatorio e di giudizio dell'*oltre ogni ragionevole dubbio* destinato a trovare applicazione in questa sede - dell'*elemento soggettivo* richiesto ai fini del perfezionamento di entrambi i delitti oggetto di contestazione nell'ambito dell'odierno procedimento.

L'istruttoria dibattimentale espletata, più nel dettaglio, ha consentito di escludere con sostanziale certezza che nel caso di specie RANIERI avesse maturato una qualche consapevolezza (anche soltanto a titolo di dolo eventuale), al momento della commercializzazione dei due lotti richiamati all'interno del primo capo d'imputazione, dell'insussistenza delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche della categoria di olio dichiarata.

L'istruttoria dibattimentale espletata ha consentito di accertare, all'opposto, che la consegna allo spedizioniere delle due partite di olio per cui è processo avvenne nella piena ed incolpevole convinzione che esso fosse pienamente conforme ai parametri richiesti per la sua commercializzazione in guisa di "olio extravergine di oliva".

Tale conclusione - in disparte tutte le ulteriori questioni, pure rilevanti, poste da parte del consulente tecnico della Difesa ed ulteriormente accertate nel corso dell'istruttoria dibattimentale (come ad esempio quella relativa all'assenza di qualsiasi "*blendizzazione*" in relazione alla "partita monolotto" di olio extravergine di oliva fornita dalla società "*Castel del Chianti*", di origine 100% spagnola e contraddistinto da codice identificativo 82910023) - s'impone alla luce di una pluralità di circostanze, tutte convergenti in tal senso.

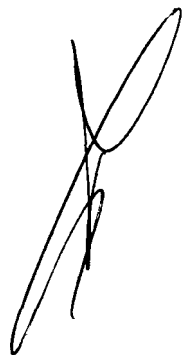
Il compendio probatorio disponibile ha consentito di accertare, *in primo luogo*, l'esistenza di un efficace sistema di autocontrollo e di controllo esterno già predisposti dalla società ben prima dell'episodio per cui è processo, lo stesso al quale era stata sottoposta ciascuna delle otto autobotti della quali si componeva la fornitura della "*DCoop*" e ciò a dispetto del fatto che si trattasse di una fornitura unitaria, relativa per di più ad olio "certificato" extravergine da parte



dei una delle aziende *leader* del settore, a livello mondiale, in relazione al quale era stato pattuito un prezzo di acquisto tutt'altro che irrisorio, se riferito al contesto di mercato esistente in quel momento.

L'olio che era stato utilizzato per la miscelazione oggetto di contestazione, *in secondo luogo*, non soltanto era risultato interessato da un valore di "*esteri etilici totale*" sostanzialmente *borderline* pari, in particolare, a 39,7 - un parametro, dunque, che alla stregua delle previsioni contenute nell'allegato I al Regolamento n. 1348 del 2013, sino alla campagna di raccolta 2013-2014 avrebbe senz'altro consentito la classificazione del prodotto alla stregua di "olio extravergine di oliva" - ma già prima della sua miscelazione era risultato conforme alla classificazione menzionata da ultimo all'esito della valutazione organolettica. (c.d. *panel test*) effettuato da parte di una delle società di controllo esterno (in particolare la *ChemiService S.r.l.*; cfr. documento prodotto da parte del Pubblico Ministero in occasione dell'udienza del 13 settembre 2023 e contraddistinto da numero affollazione 223).

La procedura di miscelazione posta all'origine dell'odierno procedimento *in terzo luogo* - oltre che del tutto lecita alla stregua della normativa vigente per le ragioni già illustrate in precedenza - era stata effettuata con modalità *ultraprudenziali* (miscelando, in particolare, il 90% di un olio extravergine di oliva con un valore di etil esteri vicino a 5, proveniente dal fornitore "*Sant'Agata*", con appena il 10% del prodotto proveniente dall'ottavo lotto del fornitore spagnolo "*DCoop*"), con una nuova sottoposizione del prodotto finale in tal modo ottenuto agli esami chimico-fisici ed organolettici prima della sua commercializzazione (esami che, con ogni evidenza, non potevano che concludersi con esito favorevole, attesa l'assenza di precedenti rilievi sul versante del *panel test* e l'intervenuta correzione, con



amplissimi margini di sicurezza, dell'unico parametro in precedenza risultato non conforme).

Il cliente al quale il prodotto finale era destinato, *in quarto luogo*, rappresentava uno dei clienti più importanti per incidenza sul fatturato dell'*Oleificio R.*: per ragioni facilmente intuibili, dunque, ogni fornitura destinata ad esso veniva sistematicamente gestita e trattata con la massima attenzione possibile, dimodoché sarebbe risultato a dir poco sconsiderata la scelta di operare una qualsiasi forma di illecita miscelazione in relazione ad una fornitura destinata ad inserirsi nell'ambito di un rapporto imprenditoriale così decisivo nell'economia dell'impresa.

In quinto luogo, nonostante l'obiettiva rilevanza dell'attività imprenditoriale condotta per oltre un quarto di secolo da parte di RANIERI in termini di fatturato e la sistematicità e la frequenza con la quale la sua società era stata interessata da parte delle autorità competenti (compresi i militari del NAS), non era mai stata rilevata la benché minima criticità; come confermato *per tabulas* dalla copiosissima documentazione acquisita al fascicolo processuale, inoltre, l'*Oleificio R.* aveva già da molti anni prima rispetto all'episodio per cui è processo effettuato investimenti estremamente significativi con riferimento all'effettuazione dei controlli esterni, per un importo complessivo - si noti - di poco inferiore agli utili di impresa.

Il contenuto delle *e-mail* ritualmente acquisite al fascicolo processuale ed intercorse, da un lato, tra RA. e alcuni suoi dipendenti) e, dall'altro, con il fornitore "DCoop" provano inoltre documentalmente l'obiettivo rigore al quale risultava improntata la complessiva attività imprenditoriale dell'imputato e l'espressa volontà, chiaramente esplicitata nei documenti in commento, di tutelare al massimo la qualità delle forniture destinate al consumatore finale; l'insostenibilità - sul fronte sia logistico, sia dei



costi - dell'aggravio procedurale al quale aveva dato seguito, sul versante produttivo, la correzione del difetto riscontrato; la ferma volontà - anche per ragioni reputazionali - di evitare qualsiasi rilievo da parte delle autorità competenti.

Circostanze, quelle sin qui richiamate, tutte inequivocabilmente sintomatiche dell'insussistenza - in capo all'imputato - non soltanto dell'elemento soggettivo *doloso*, ma persino di qualsiasi profilo di *colpa* (in ogni caso, come noto, del tutto irrilevante ai fini del perfezionamento dei delitti contestati): la commercializzazione delle due partite di olio per cui è processo avvenne, in ultima analisi, nella piena ed incolpevole convinzione che esso fosse pienamente conforme ai parametri richiesti per la sua commercializzazione in guisa di "olio extravergine di oliva" e come tale venne condivisibilmente trattato.

8. Una recentissima pronuncia di legittimità emessa, peraltro, proprio in relazione ad una vicenda trattata dalla Sezione Riesame di questo Tribunale consente, a ben vedere, di ritenere persino carente la prova del fatto storico portato al vaglio del Tribunale (cfr. *Cass. Pen., Sez. V, n. 17839 dell'11 gennaio 2023, Rv. 284401 - 01*), nella prospettiva dell'ottenimento di una pronuncia assolutoria ancor più favorevole nei confronti dell'imputato.

Nell'ambito di una vicenda *cautelare* sostanzialmente identica a quella per cui è processo la Suprema Corte di Cassazione ha espressamente affermato che dalla normativa eurounitaria che, disciplinando il procedimento del cd. *panel test* fondato su una doppia controanalisi, rispetto alla prima analisi che abbia riscontrato la difformità in ordine alla denominazione, "*non può farsi in alcun modo derivare un automatismo probatorio, che evidentemente, nella prospettiva del giudizio penale, andrebbe a ledere, quale prova legale, i principi del libero convincimento del Giudice, sancito dall'art. 192, primo comma, c.p.p. e della colpevolezza oltre ogni ragionevole dubbio, previsto dall'art. 533, primo comma, c.p.p.*".

Si è quindi conclusivamente affermato che *“il vigente sistema processuale penale non subisce i limiti di prova stabiliti dalle leggi extrapenali, eccettuati quelli afferenti lo stato di famiglia e la cittadinanza (art. 193 c.p.p.) e non conosce ipotesi di prova legale anche nei settori in cui sussistono indicazioni normative di specifiche metodiche di verifica, ben potendo il relativo accertamento essere dato con qualsiasi mezzo di prova (cfr. Sez. 4, n. 16715 del 14/11/2017, dep. 2018, Cirocco, Rv. 273096 - 01 in tema di patologie asbesto correlate, ha ritenuto che l'esistenza e l'entità dell'esposizione ad amianto possa essere dimostrata non solo attraverso quanto previsto dalle specifiche metodiche, ma anche attraverso la prova testimoniale). D'altro canto, in casi di concreta applicazione degli esiti del panel test in relazione alla disciplina doganale, la natura di prova legale è stata esclusa anche da questa Corte in sede civile, e con essa si è affermata la impossibilità di configurare violazione di legge (Sez. 5 Civ., n. 18749 del 2020; Sez. 5 Civ., n. 18748 del 2020; Sez. 5 Civ., n. 13474 del 2020; Sez. 5, n. 33314 del 2019)”*.

La Suprema Corte, in definitiva, muovendo inequivocabilmente dalla consapevolezza della complessa conciliabilità con le regole di giudizio e con lo *standard* probatorio destinati a trovare applicazione in sede penale rispetto alla natura *sensoriale* e non *strumentale* della prova denominata *panel test* e del conseguenziale irriducibile *rischio di soggettività* connesso all'accertamento in commento (espressemente segnalato - come evidenziato - anche dal tredicesimo “considerando” del Regolamento 1638/98 del Consiglio dell'Unione europea e diffusamente segnalato da parte del consulente della Difesa), ha sostanzialmente finito con il richiedere all'interprete la ricerca di elementi indiziari o probatori *ulteriori* ogniqualvolta in cui l'asserito declassamento dell'olio posto a fondamento della contestazione formulata da parte del Pubblico Ministero si fondi



esclusivamente - come nella vicenda *sub iudice* - sull'esame organolettico denominato *panel test*.

Il Tribunale non ignora che in almeno un precedente pronunciamento la Suprema Corte di Cassazione aveva esibito un orientamento in parte più rigoroso, affermando la piena utilizzazione - *almeno in sede cautelare* - dei risultati ricavati attraverso l'effettuazione del c.d. *panel test* (cfr. *Cass. Pen., Sez. III, n. 18789 del 12 aprile 2012*, non massimata).

Il contrasto pure segnalato da parte di alcuni interpreti, peraltro, merita di essere sensibilmente ridimensionato.

Con la pronuncia richiamata da ultimo, infatti, i Giudici di legittimità - pur avendo ritenuto praticabile l'accertamento, *in sede cautelare*, del *fumus* del reato sulla scorta dell'accertamento in commento - cionondimeno hanno chiaramente segnalato l'insufficienza di essi, nella successiva fase processuale, ai fini dell'accertamento della responsabilità penale e, con essa, la necessità di "*ulteriori accertamenti necessari per verificare la sussistenza del reato*".

Risulta in definitiva principio ormai consolidato nella giurisprudenza di legittimità quello per cui la prova circa la sussistenza di un reato non possa fondarsi unicamente, *quantomeno in sede dibattimentale*, sui soli risultati ottenuti attraverso l'esperimento del c.d. *panel test*, reclamando l'accertamento della responsabilità dell'imputato in conformità alla regola probatoria e di giudizio dell'*oltre ogni ragionevole dubbio* la valorizzazione di elementi indiziari o di prova *ulteriori* che ne confermino l'attendibilità.

Facendo applicazione delle coordinate ermeneutiche sin qui tracciate occorre in definitiva prendere atto che in considerazione dell'assenza di elementi diversi ed ulteriori, in tesi utilmente valorizzabili ai fini della prova della sussistenza dei reati contestati, rispetto a quelli ricavati dall'esperimento del c.d. *panel test*, a difettare risulta la prova circa la stessa esistenza di uno degli



elementi costitutivi del *fatto* di reato oggetto di contestazione (ed in particolare la difformità registrata con riferimento alla classificazione del prodotto), dimodoché - in disparte le considerazioni già espresse in punto di insussistenza dell'elemento soggettivo, che devono comunque essere confermate - l'imputato va assolto, *quantomeno* ai sensi dell'art. 530, secondo comma, c.p.p., in quanto manca o risulta comunque insufficiente la prova circa la sussistenza dei delitti allo stesso ascritti.

La predicata insussistenza *oggettiva* del delitto di frode in commercio risulterebbe al contempo imposta, come si è già avuto modo di anticipare, anche in ragione del difetto, nel caso di specie, degli elementi dell'*alterità* e della *diversità* che, come visto, costituiscono l'*ubi consistam* della fattispecie incriminatrice poc'anzi menzionata.

8.1 Le superiori considerazioni, a ben vedere, non risultano soltanto ostative al perfezionamento della tipicità *oggettiva* del delitto di frode in commercio, ma consentono di ritenere, al contempo, del tutto carenti gli elementi soggettivi ed oggettivi anche in relazione all'ulteriore delitto di falso in atto pubblico per induzione.

Nella vicenda per cui è processo, infatti, non soltanto l'imputato si determinò ad indicare nella bolletta doganale la classificazione di "olio extravergine di oliva" nell'incolpevole convincimento della piena rispondenza del prodotto commerciato alla categoria merceologica in commento ma, al contempo, si premurò di dichiarare nei documenti presentati al pubblico ufficiale delle Dogane l'intervenuta miscelazione e la denominazione e la provenienza dei prodotti a tal fine impiegati (cfr. documento prodotto da parte del Pubblico Ministero in occasione dell'udienza del 13 settembre 2023 e contraddistinto da numero affollazione 24).

Le circostanze richiamate da ultimo consentono peraltro di escludere, al contempo, che nella vicenda per cui è processo si sia mai verificata



l'induzione in inganno del pubblico ufficiale secondo lo schema previsto dall'art. 48 c.p..

9. Alla luce delle considerazioni che precedono e nel concorso tra diverse formule assolutorie (in particolare "*perché il fatto non sussiste*" e "*perché il fatto non costituisce reato*"), s'impone, in definitiva, l'assoluzione dell'imputato con la formula indicata in dispositivo, in quanto maggiormente favorevole (cfr., *ex plurimis*, Cass. Pen., Sez. VI, n. 13621 del 6 febbraio 2003, Rv. 227194 - 01).

10. Ai sensi dell'art. 262, ultimo comma, c.p.p. deve infine essere ordinato il dissequestro e la restituzione, in favore dell'imputato, di tutto il materiale in sequestro; statuizione da eseguirsi a cura della P.G. che ha originariamente proceduto all'incombente, con facoltà di *sub-delega*, all'atto dell'irrevocabilità della presente sentenza.

11. Ai sensi degli artt. 544, primo comma e 545, secondo comma, c.p.p. è redatta motivazione contestuale che viene esposta alle parti in forma riassuntiva.

P.Q.M.

Visto l'art. 530 cod. proc. pen.

ASSOLVE

RA. RA. dai delitti allo stesso ascritti perché il fatto non sussiste.

Visto l'art. 262, ultimo comma, cod. proc. pen.

ORDINA

il dissequestro e la restituzione, in favore dell'imputato, di tutto il materiale in sequestro; **statuizione da eseguirsi a cura della P.G. che ha originariamente proceduto all'incombente, con facoltà di *sub-delega*, all'atto dell'irrevocabilità della presente sentenza.**

Visti gli artt. 544, primo comma e 545, secondo comma, c.p.p. è redatta motivazione contestuale che viene esposta alle parti in forma riassuntiva.



Manda alla Cancelleria per gli adempimenti e le comunicazioni di rito, anche alla P.G. incaricata dell'esecuzione dei provvedimenti adottati in relazione a quanto in sequestro.

Così deciso in Perugia in data 18 ottobre 2023.

Il Giudice

DOTT. FRANCESCO LOSCHI

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and flourishes, positioned below the printed name of the judge.