



REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

La Corte d'Appello di Torino

Sezione IV Penale

Sent. 316

Del 21/1/2025

Dep. il 21/3/2025

R.G. 3163/23

N.R. 2974/20

2878/20

2116/20

Composta dai Magistrati:

1) Dott. Gianni F. REYNAUD Presidente rel.

2) Dott. Marco DOVESI Consigliere

3) Dott. Desirè PEREGO Consigliere

ha pronunciato la seguente

S E N T E N Z A

CONTRO

B.G., nato a Bra (CN) il ..,

elett.te domiciliato presso il difensore avv. Diletta Tonino Fontana del Foro di Torino

LIBERO PRESENTE

difeso di fiducia dall'Avv. Diletta Tonino Fontana del Foro di Torino;

C.M., nato a Savigliano (CN) il ...

elett.te domiciliato presso il difensore avv. Tommaso Servetto del Foro di Torino

LIBERO ASSENTE

difeso di fiducia dall'Avv. Tommaso Servetto del Foro di

Torino **3. S.M.**, nato a Centuripe (EN) il ...

Difeso di fiducia dall'Avv. Franco Lazzarone del Foro di Cuneo

IMPUTATI IN PRIMO GRADO

a) per il delitto di cui all'art. 516 C.P. perché in qualità di titolare della "MACELLERIA OMISSIS" poneva in vendita sostanze alimentari non genuine, in particolare salsiccia di Bra contenente solfiti, additivo non ammesso nel prodotto ai sensi del DM 209/1996 e del Reg. (CE) 1333/2008 nella misura di 367 +/- 77 mg/Kg

Accertato in Bra (CN) in data 4 giugno 2020.

b) del delitto di cui all'art. 440 C.P. perché con la condotta del capo che precede, adulterava i prodotti carnei, prima della loro distribuzione per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica a causa del quantitativo di solfiti ivi rinvenuto (l'anidride solforosa ed i solfiti rientrano nella lista dei 14 allergeni riconosciuti ai sensi dell'All. II Reg. CE 1169/2011, che ha fissato la soglia limite di 10 mg/kg oltre la quale la presenza dell'additivo deve essere obbligatoriamente indicata nell'etichetta di accompagnamento dell'alimento perché, oltre la citata soglia, possono verificarsi fenomenologie di intolleranza nel consumatore sensibile);

Accertato in Bra in data 4 giugno 2020

c) delitto di cui all'art. 516 C.P. perché in qualità di titolare dell'omonima macelleria poneva in vendita sostanze alimentari non genuine, in particolare salsiccia di Bra contenente solfiti, additivo non ammesso nel prodotto ai sensi del DM 209/1996 e del Reg. (CE) 1333/2008 nella misura di 14 +/- 3 mg/Kg (salsiccia di bovino).

Accertato in Bra (CN) in data 18 dicembre 2020

d) del delitto di cui all'art. 440 C.P. perché con la condotta del capo che precede, adulterava i prodotti carnei, prima della loro distribuzione per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica a causa del quantitativo di solfiti ivi rinvenuto (l'anidride solforosa ed i solfiti rientrano nella lista dei 14 allergeni riconosciuti ai sensi dell'All. H Reg. CE 1169/2011, che ha fissato la soglia limite di 10 mg/kg oltre la quale la presenza dell'additivo deve essere obbligatoriamente indicata nell'etichetta di accompagnamento dell'alimento perché, oltre la citata soglia, possono verificarsi fenomenologie di intolleranza nel consumatore sensibile);

Accertato in Bra (CN) in data 18 dicembre 2020

C.M.

a) per il delitto di cui all'art. 516 C.P. perché in qualità di titolare della "MACELLERIA OMISSIS" con sede in Bra (CN) Via Vittorio Emanuele nr. 57 poneva in vendita sostanze alimentari non genuine, in particolare salsiccia di Bra contenente

solfiti, additivo non ammesso nel prodotto ai sensi del DM 209/1996 e del Reg. (CE) 1333/2008, nella misura di 126 +/- 26 mg/Kg

Accertato in Bra in data 26 giugno 2020

b) del delitto di cui all'art. 440 C.P. perché con la condotta del capo che precede, adulterava i prodotti carnei, prima della loro distribuzione per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica a causa del quantitativo di solfiti ivi rinvenuto (L'anidride solforosa ed i solfiti rientrano nella lista dei 14 allergeni riconosciuti ai sensi dell'All. II Reg. CE 1169/2011, che ha fissato la soglia limite di 10 mg/kg oltre la quale la presenza dell'additivo deve essere obbligatoriamente indicata nell'etichetta di accompagnamento dell'alimento perché, oltre la citata soglia, possono verificarsi fenomenologie di intolleranza nel consumatore sensibile);

Accertato in Bra in data 26 giugno 2020

S.M.

a) per il delitto di cui all'art. 516 C.P. perché in qualità di titolare della società "SALUMI OMISSIS" con sede in Bra (CN) Via Puccini nr. 9 poneva in vendita sostanze alimentari non genuine, in particolare salsiccia di Bra contenente solfiti, additivo non ammesso nel prodotto ai sensi del DM 209/1996 e del Reg. (CE) 1333/2008, nella misura di 77+/-16 mg/Kg

Accertato in Bra in data 22 luglio 2020

b) del delitto di cui all'art. 440 C.P. perché con la condotta del capo che precede, adulterava i prodotti carnei, prima della loro distribuzione per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica a causa del quantitativo di solfiti ivi rinvenuto (l'anidride solforosa ed i solfiti rientrano

nella lista dei 14 allergeni riconosciuti ai sensi dell'All. II Reg. CE 1169/2011, che ha fissato la soglia limite di 10 mg/kg oltre la quale la presenza dell'additivo deve essere obbligatoriamente indicata nell'etichetta di accompagnamento dell'alimento perché, oltre la citata soglia, possono verificarsi fenomenologie di intolleranza nel consumatore sensibile)

Accertato in Bra in data 22 luglio 2020

APPELLANTI C.M., S.M. E IL P.M.

AVVERSO LA SENTENZA DEL TRIBUNALE DI ASTI DEL 18.01.2023 che così disponeva:

"Visto l'art. 530 c.p.p.

ASSOLVE

B.G. dai reati a lui ascritti perché il fatto non sussiste.

Visti gli artt. 533 e 535 c.p.p.,

DICHIARA

C.M. e S.M. responsabili dei reati a loro rispettivamente ascritti, riqualificate le contestazioni ai sensi dell'art. 516 c.p. in ipotesi tentate ex art. 56 c.p. e, ritenuta la continuazione tra i reati e riconosciute le circostanze attenuanti generiche, li condanna ciascuno alla pena di anni 2 di reclusione ed euro 500,00 di multa, oltre al pagamento delle spese processuali e di legge.

Visti gli artt. 163 e 175 c.p.

concede a C.M. e S.M. i benefici della sospensione condizionale della pena e della non menzione della condanna.

Visto l'art. 448, c. 2 c.p.,

applica a C.M. e S.M. l'interdizione dal mestiere di macellaio e dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese per anni 5, nonché la pubblicazione della sentenza, per estratto, su almeno due quotidiani nazionali.

Visto l'art. 544 c.p.p.,

indica in giorni 45 il termine per il deposito della motivazione.”

CONCLUSIONI DELLE PARTI:

Il Procuratore Generale chiede accogliersi l'appello del pubblico ministero;

Il difensore dell'imputato S. chiede accogliersi i motivi di appello;

Il difensore dell'imputato C. chiede accogliersi i motivi di appello e, in subordine, chiede che il reato di cui all'art. 516 cod. pen. sia riqualificato nella contravvenzione di cui all'art. 5 l. 283/1962;

Il difensore dell'imputato B. chiede la conferma della sentenza appellata con assoluzione dell'imputato perché il fatto non sussiste o, in subordine, perché non costituisce reato.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

1. Con sentenza del 18 gennaio 2023, resa all'esito di giudizio ordinario, il Tribunale di Asti, giudicando G.B., C.M. e S.M. in ordine ai reati di vendita di sostanze alimentari non genuine e adulterazione delle stesse per aver posto in vendita, nell'esercizio delle rispettive attività imprenditoriali, il prodotto denominato “salsiccia di Bra” contenente solfiti, assolveva il primo imputato per insussistenza del fatto e, ritenuta l'ipotesi tentata del contestato delitto di cui all'art. 516 cod. pen., condannava gli altri due imputati per entrambi i capi di imputazione loro ascritti alla pena di due anni di reclusione e 500 euro di multa ciascuno, oltre pene accessorie di legge, concedendo loro i doppi benefici.

2. La sentenza dà atto che, tra giugno e luglio 2020, su delega della Procura della Repubblica di Asti resa nell'ambito di un procedimento iscritto al modello 45, operanti del N.A.S. dei Carabinieri effettuarono tre accessi nelle macellerie gestite dai tre imputati in Bra ed un

ulteriore accesso nella macelleria di G.B. in data 18 dicembre 2020. I campioni di carne (per quel che qui rileva, del prodotto denominato “salsiccia di Bra” in tali occasioni prelevati), sottoposti ad analisi presso l’Istituto zooprofilattico, rivelarono la presenza di solfiti nelle quantità indicate nei capi d’imputazione.

Il Tribunale ha ritenuto che, in forza del d.m. 27 febbraio 1996, n. 209, il prodotto salsiccia di Bra – a differenza di altri prodotti a base di carne in esso indicati – non può contenere solfiti e la presenza degli stessi può ritenersi tale quando la concentrazione rilevata sia superiore a 10 mg/kg, ciò che nella specie era stato riscontrato in tutti i campionamenti effettuati. Richiamando l’art. 5 Reg. UE n. 1169/2011, il Tribunale ha inoltre rilevato che, trattandosi di additivo che può provocare allergie e intolleranze, quando si superi l’indicata concentrazione, le etichette dei prodotti alimentari debbono obbligatoriamente indicare che gli stessi contengono solfiti.

Dopo aver rilevato che il disciplinare di produzione della salsiccia di Bra – che secondo la ricetta originale non contiene solfiti – consente l’aggiunta, “in preparazioni particolari e innovative, rispetto alla ricetta originaria”, di vino bianco secco in quantità non precisata e che tale bevanda notoriamente può contenere solfiti, il Tribunale ha ritenuto che il consumatore medio non potrà aspettarsi la presenza di vino nel prodotto (e, quindi, di solfiti) a meno che l’etichetta specifichi l’utilizzo di tale ingrediente, sicché soltanto in questo caso è lecito l’utilizzo degli indicati additivi, essendo altrimenti vietato allorquando la concentrazione superi l’indicata soglia di 10 mg/kg.

Sulla scorta di questi rilievi, dando atto che in occasione dei due prelievi effettuati presso la macelleria di G.B. – pur essendo la riscontrata concentrazione di solfiti molto elevata nel primo accesso (290) e di pochissimo superiore all’indicata soglia nel secondo (11) – il produttore aveva in etichetta indicato sia l’impiego del vino bianco tra gli ingredienti, sia la presenza di solfiti, il Tribunale lo ha assolto dai reati ascrittigli perché il fatto non sussiste, mentre è stata ritenuta la penale responsabilità degli altri due imputati poiché, a fronte di concentrazioni di solfiti pari a 100 mg/kg nel prodotto prelevato presso la macelleria di M.C. e di 61 mg/kg nel prodotto prelevato a M.S., il primo non aveva alcuna etichetta e nell’etichetta del secondo non erano indicati l’impiego di vino bianco o la presenza di solfiti.

Nei confronti di questi ultimi, rilevando che, per gli effetti di cui all’art. 516 cod. pen., il prodotto alimentare deve considerarsi non genuino quando contiene sostanze che non dovrebbe contenere, il Tribunale ha ritenuto la fattispecie tentata di tale delitto sul rilievo che sulla scorta delle prove assunte non era chiaro se la salsiccia campionata si trovasse già esposta per la vendita nei negozi, ovvero ancora nei laboratori delle macellerie, dovendo dunque ritenersi – in tale ultima prospettiva, ritenuta *pro reo* – che il prodotto, benché finito e destinato ad essere venduto, non fosse ancora ancora stato posto in vendita.

Quanto al reato di cui all'art. 440 cod. pen., ne è stata invece ritenuta l'integrazione sulla scorta delle consulenze tecniche effettuate dal pubblico ministero ed affidate ai dott. Petetta (medico legale) e Favro (specialista in endocrinologia e pneumologia), i quali hanno riferito che, pur essendo i solfiti largamente utilizzati come additivi nell'industria alimentare e pur essendo il loro consumo generalmente ben tollerato e non nocivo se contenuto in una dose massima giornaliera pari a 0,7 mg per kg di peso corporeo, la loro presenza rappresenta invece un pericolo per la salute di quella parte di popolazione – ed in particolare per una percentuale di soggetti asmatici – che manifesta un'ipersensibilità (allergia o intolleranza) agli stessi e che, in conseguenza della loro ingestione (in taluni casi anche in modo indipendente rispetto alla dose assunta) può andare incontro a conseguenze quali eruzioni cutanee o disturbi intestinali fino a reazioni anafilattiche.

Proprio per questo, secondo il Tribunale – che ha sul punto disatteso la diversa opinione rappresentata dal c.t. delle difese dott. Varetto – sarebbe rilevante l'indicazione dell'uso dell'additivo nell'etichetta nel prodotto e non potrebbe parificarsi la salsiccia di Bra a prodotti carnei (rispetto ai quali le difese degli imputati invocavano una sostanziale analogia di preparazione) quali la *breakfast sausage*, la *burger meat* e la *buttifarra fresca*, per i quali il d.m. 209/1996, in aderenza alla normativa comunitaria, consente espressamente la presenza di solfiti sino a 450 mg/kg, posto che il consumatore di tali prodotti è appunto (o può comunque essere) consapevole dell'impiego dell'additivo.

Il Tribunale ha inoltre disatteso le questioni di legittimità costituzionale e di rinvio pregiudiziale avanti alla Corte di giustizia proposte dalla difesa C. con riguardo al segnalato diverso trattamento riservato ad analoghi prodotti alimentari osservando che, per un verso, il decreto ministeriale non può costituire oggetto di devoluzione alla Corte costituzionale e che, per altro verso, gli Stati membri conservano la possibilità, soprattutto per prodotti ontologicamente differenti, di stabilire limiti più restrittivi quanto alla presenza di additivi. Si è in ogni caso ritenuta l'irrelevanza delle prospettate questioni sul rilievo che, quand'anche, *pro futuro*, la normativa interna o sovranazionale consentisse l'impiego di solfiti per la salsiccia di Bra si tratterebbe di disposizioni che non integrano il precetto penale e che non potrebbero dunque escludere la punibilità di reati precedentemente commessi.

3. Avverso la sentenza hanno proposto appello il pubblico ministero e i difensori degli imputati S. e C.

4. Il Procuratore della Repubblica ha innanzitutto impugnato l'assoluzione di G.B. in ordine ai reati di cui all'art. 516, cod. pen. al medesimo ascritti ai capi a) e c) – per i quali il rappresentante della pubblica accusa aveva chiesto in primo grado la condanna, richiedendo

invece l'assoluzione con riguardo al delitto di cui all'art. 440 cod. pen. – o, in subordine, per la contravvenzione di cui all'art. 5, comma 1, lett. g), l. n. 283/1962.

In via generale, dopo aver incidentalmente premesso che la soglia di 10 mg/kg di solfiti non costituisce – come invece erroneamente indicato in sentenza – un limite consentito, ma una soglia che rispecchia la non rilevabilità strumentale della loro presenza, il pubblico ministero appellante rileva che, ai sensi dell'art. 16 d.m. 209/1996 il principio del c.d. riporto, applicato nella specie dal Tribunale – vale a dire l'ammissibilità di un additivo alimentare che sia consentito per gli ingredienti di un prodotto alimentare composto – non vale per gli alimenti indicati nel precedente art. 15, comma 3, che, richiamando l'allegato X, si riferisce anche alle “preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata” tra le quali rientra la salsiccia di Bra. Questo principio – si rileva – trovava conferma nell'art. 18 Reg. (CE) n. 1333/2008, che, in forza di una modifica introdotta nel 2011, ha tuttavia introdotto un'eccezione per la preparazione di carni. Secondo l'appellante, ciò non porta però a ritenere che la salsiccia di Bra possa contenere un qualsiasi quantitativo di solfiti soltanto perché il produttore abbia deciso di utilizzare come ingrediente il vino bianco: posto che il vino può contenere solfiti pari al massimo a 200 mg/l, nel prodotto carneo dovrebbero rinvenirsi quantitativi al massimo nell'ordine di pochissimi mg/kg e non certo le concentrazioni rinvenute nei campioni prelevati agli imputati. Nella specie, dunque, anche i prodotti detenuti per la vendita da B. debbono considerarsi come non genuini (essendo stata violata la normativa che presiede alla produzione dell'alimento), con conseguente integrazione del reato di cui all'art. 516 cod. pen., a nulla al proposito rilevando il fatto che l'imputato avesse in etichetta indicato l'impiego di solfiti, essendo peraltro di natura collettiva, e non da focalizzarsi sul singolo acquirente, il bene tutelato dalla fattispecie incriminatrice. In ogni caso – da ciò la subordinata richiesta di riqualificazione – il fatto integrerebbe la contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. g), l. 283/1962, per la cui integrazione l'elemento dell'informazione al consumatore non ha alcun peso.

4.1. Il pubblico ministero appellante lamenta poi l'intervenuta riqualificazione in termini di tentativo del delitto di cui all'art. 516 cod. pen. riconosciuto nei confronti degli imputati C. e S., sul rilievo che la semplice detenzione finalizzata alla vendita del prodotto – quand'anche lo stesso si trovasse ancora in laboratorio – integrerebbe il reato già nella forma consumata, essendo indubbio che si tratti di condotta che rivela la volontà di immettere il prodotto nella rete distributiva.

4.2. Con il terzo e il quarto motivo si lamentano, rispettivamente, il riconoscimento nei confronti dei suddetti imputati delle circostanze attenuanti generiche – essendosi valorizzati profili ad avviso dell'appellante insufficienti – e l'aumento a titolo di continuazione nella sola specie pecuniaria, piuttosto che in quella detentiva, per il reato satellite.

4.3. Con l'ultimo motivo ci si duole del riconoscimento agli imputati dei doppi benefici di legge, censurandosi il giudizio prognostico favorevole effettuato.

5. L'appello proposto nell'interesse dell'imputato M.C. è affidato a sette motivi.

5.1. Con il primo si richiede il proscioglimento da entrambi i reati ascritti, quantomeno alla luce dell'art. 530, secondo comma, cod. proc. pen. sul rilievo che l'assenza dell'etichetta quanto al prodotto campionato nell'esercizio dell'imputato – dal Tribunale ritenuta circostanza dirimente – era stata verosimilmente dovuta a mera trascuratezza degli operanti, non essendo stata raggiunta la prova che il giorno del sopralluogo questa non vi fosse, essendosi peraltro utilizzate per la ricostruzione del fatto le dichiarazioni rese dal teste Brasa sulla base di annotazioni di polizia giudiziaria effettuate da altri militari, inutilizzabili per non aver lui partecipato all'ispezione. Del resto, rileva l'appellante, nel verbale di prelevamento risultano indicati gli ingredienti utilizzati dall'imputato per la preparazione della salsiccia di Bra ed era una mera supposizione del Tribunale quella per cui tale indicazione dovesse ricondursi ad una verbale dichiarazione del C. piuttosto che alla lettura di un'etichetta che i militari avevano trascurato di acquisire.

5.2. Con il secondo motivo, si richiede comunque l'assoluzione dal reato di cui agli artt. 56 e 516 cod. pen. per insussistenza del fatto e difetto di tipicità, criticandosi la ritenuta rilevanza della mancanza di etichetta sul rilievo che la genuinità o non genuinità di un prodotto alimentare sia caratteristica intrinseca e non possa farsi discendere da tale circostanza, come invece paradossalmente affermato dalla sentenza impugnata, che, confondendo il piano della genuinità del prodotto con quello della corretta informazione al consumatore, ha assolto il coimputato Bisanti benché il quantitativo di solfiti rinvenuto nella salsiccia da lui prodotta fosse tre volte superiore a quello riscontrato nella salsiccia prodotta da C. Richiamando quanto dallo stesso Tribunale riconosciuto – vale a dire che il disciplinare consente l'impiego del vino bianco secco nella produzione della salsiccia di Bra senza precisarne la quantità – l'appellante rimarca che la presenza di solfiti non può rendere il prodotto non genuino e che il mancato rispetto dell'obbligo di corretta etichettatura dei prodotti alimentari assume rilievo soltanto sul piano amministrativo alla luce dell'art. 10 d.lgs. 231/2017, che al proposito prevede soltanto la pena amministrativa pecuniaria.

Sotto altro profilo si rileva che dall'istruttoria non era emerso che i prodotti campionati fossero stati dall'imputato posti in vendita o messi in commercio, non essendo neppure provato che si trattasse – come invece ritenuto dal Tribunale sulla base di personali valutazioni – di prodotto finito e dunque pronto per essere destinato alla vendita, piuttosto che ancora in fase di preparazione e dunque soggetto ad ulteriori mutamenti nella sua composizione organica, con conseguente non configurabilità neppure dell'ipotesi tentata ritenuta in sentenza.

5.3. Con il terzo motivo di appello si contesta la ritenuta sussistenza del dolo sul rilievo che, al di là di quanto già osservato sulla liceità dell'utilizzo del vino bianco, il non elevatissimo quantitativo di solfiti rinvenuto poteva derivare da un mero errore nella preparazione del prodotto ovvero nella miscelazione dello stesso avente natura esclusivamente colposa.

5.4. Con il quarto ed il quinto motivo di appello si richiede l'assoluzione dell'imputato dal delitto di cui all'art. 440 cod. pen., rispettivamente per insussistenza del fatto o per mancanza di elemento soggettivo, sull'assorbente rilievo che la possibilità di un pregiudizio per la salute di chi mostri una ipersensibilità ai solfiti non può integrare l'elemento del pericolo per la generalità dei consumatori richiesto dal contestato reato contro la pubblica incolumità, che richiede l'accertamento di un concreto pericolo per la salute pubblica quantomeno fondato su rilievi statistici indicativi di un rapporto di probabilità. Si richiama, al proposito, la normativa, interna e comunitaria, che consente una concentrazione di solfiti sino a 450 mg/kg per gli analoghi prodotti carnei più sopra già richiamati. Si ribadisce, inoltre, che al riguardo non può rilevare il fatto che l'etichetta fosse o meno presente e che l'impiego – consentito – del vino bianco per la preparazione dell'alimento non può essere ritenuto quale consapevole "adulterazione" dello stesso tale da renderlo volontariamente lesivo per la salute pubblica.

5.5. Con il sesto motivo di gravame si ripropone l'eccezione di legittimità costituzionale dell'art. 440 cod. pen., interpretato alla luce dell'art. 15 d.m. n. 209/1996, per violazione dell'art. 3 Cost., nella parte in cui punirebbe l'impiego di solfiti laddove con riguardo agli analoghi prodotti carnei indicati se ne autorizza invece l'impiego in misura non superiore alla soglia indicata: condotte pressoché analoghe sarebbero infatti irragionevolmente trattate in modo difforme.

5.6. Con l'ultimo motivo di appello, rilevando che Reg. n. 1129 dell'11 novembre 2011, emanato dalla Commissione Europea, ha aggiunto all'elenco dei prodotti per i quali si autorizza l'impiego di solfiti sino a 450 mg/kg anche la *salsicha fresca*, insaccato prodotto in Spagna a base di carne macinata di maiale o vitello, sale, olio pepe e altre spezie, quindi analogo alla salsiccia di Bra, l'appellante chiede che, in omaggio al principio del primato del diritto comunitario su quello interno, si disapplichi il diritto nazionale in conflitto e si assolva l'imputato perché il fatto non è previsto dalla legge come reato. In subordine, sul presupposto che la normativa comunitaria intende garantire l'applicazione uniforme delle disposizioni in materia di additivi in tutti gli Stati membri, si richiede di disporre rinvio pregiudiziale alla Corte di giustizia chiedendo alla stessa "se ai sensi dell'art. 2 co. 2, Parte A, Allegato II del Reg. 1129/2011(UE), sia conforme al diritto comunitario la disposizione di cui all'art. 15 co 8 e Allegato XI del Decreto n. 209 del 27.02.1996 nella parte in cui si vieta l'utilizzo di conservanti, in particolare di anidride solforosa e solfiti (SO₂), in misura

superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l, nella preparazione di salsiccia fresca con identici ingredienti di quelli previsti per la *salsicha fresca*, la *longaniza fresca* e la *butifarra fresca*".

6. Con l'appello proposto nell'interesse di M.S. si eccepisce, in primo luogo, l'inutilizzabilità o la nullità dei verbali di prelievo effettuato presso il laboratorio dell'imputato in data 22 luglio 2020 e del rapporto di prova dell'analisi effettuata dall'Istituto Zooprofilattico il successivo 27 luglio, in quanto effettuate applicando le meno garantiste disposizioni in materia di ispezioni amministrative benché l'odierno appellante fosse già in allora sostanzialmente sospettato di aver commesso reati per l'utilizzo di solfiti nella preparazione della salsiccia bovina, ciò che avrebbe imposto la sua iscrizione nel registro degli indagati e l'applicazione delle disposizioni processuali penali sull'acquisizione della prova. In particolare, si lamenta che l'appellante: non era stato informato dei suoi diritti e non era stato posto in grado di difendersi durante il prelievo dei campioni; non era stato informato del giorno, dell'ora e del luogo in cui sarebbero state effettuate le analisi dei campioni; non era stato informato che quei risultati, e la mancata richiesta di revisione, avrebbero comportato conseguenze penali. Quanto alla prova di tali circostanze, si eccepisce l'inutilizzabilità delle dichiarazioni al proposito rese dal consulente tecnico del pubblico ministero dott.ssa Mogliotti, non potendo le sue dichiarazioni valere come prova dei fatti dalla stessa genericamente riferiti.

6.1. Si censura, in secondo luogo, la ritenuta sussistenza del reato di cui all'art. 440 cod. pen., avendo il Tribunale indebitamente riconosciuto integrata la fattispecie di adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari a fronte della ben diversa condotta consistita nella insufficiente etichettatura del prodotto.

6.2. Con ulteriore motivo si allega l'insussistenza del delitto di cui all'art. 516 cod. pen. sul rilievo che la giurisprudenza di legittimità avrebbe ripetutamente affermato che l'aggiunta di solfiti ai prodotti destinati all'alimentazione integra il diverso reato di cui all'art. 5 l. 283/1962.

6.3. Con l'ultimo motivo di gravame si richiamano le questioni di compatibilità della normativa italiana con quella di matrice europea e di legittimità costituzionale dell'art. 440 cod. pen. per contrasto con l'art. 3 Cost. sollevate nel giudizio di primo grado dalla difesa dell'imputato Carena.

7. All'udienza fissata per la trattazione orale del processo richiesta dalle difese, le parti hanno discusso il processo rassegnando le conclusioni in epigrafe trascritte ed alla successiva udienza del 21 gennaio 2025 la Corte ha pronunciato sentenza dando lettura del dispositivo e, stante la complessità della decisione ed il notevole carico di lavoro che grava sull'estensore, ha indicato in giorni 60 il termine per il deposito della motivazione.

MOTIVI DELLA DECISIONE

1. Trattandosi di questione processuale preliminare, va innanzitutto esaminato il primo motivo dell'appello proposto dalla difesa Sapienza, che la Corte reputa infondato per le corrette argomentazioni già spese dalla sentenza impugnata nel rigettare l'eccezione di inutilizzabilità delle analisi dei campioni prelevati, sollevata dalla medesima difesa in primo grado e qui riproposta senza significative novità. In aggiunta a quelle considerazioni la Corte osserva che:

- pur trattandosi di prelievi effettuati dal N.A.S. dei Carabinieri su delega dall'autorità giudiziaria nell'ambito di un procedimento iscritto a mod. 45, al momento degli stessi non sussistevano indizi di reità per qualsivoglia reato, né nei confronti di M.S., né nei confronti degli altri due imputati (nessuno dei quali ha peraltro sollevato l'eccezione qui scrutinata) o dei numerosi altri macellai del territorio braidese presso i quali furono effettuati analoghi campionamenti, trattandosi di un'indagine preliminare volta a verificare la liceità della produzione e messa in commercio del prodotto denominato "salsiccia di Bra" senza che vi fosse alcuna *notitia criminis*;

- in forza di consolidati principi interpretativi, non essendo emersi indizi di reato se non a seguito delle analisi effettuate, prima di quel momento detta attività non era pertanto soggetta alla disciplina dell'acquisizione della prova nel processo penale, bensì, ai sensi degli artt. 220 e 223 disp. att. cod. proc. pen., alla disciplina amministrativa sul prelievo di campioni di prodotti alimentari finalizzati alle analisi (cfr., *ex multis*, Cass. Sez. 2, n. 52793 del 24/11/2016, Ballaera, Rv. 268766 – 01);

- nel caso di specie, per le condivisibili argomentazioni spese nella sentenza impugnata, e per la giurisprudenza ivi citata, si trattava di analisi chimiche non irripetibili soggette a possibile revisione ai sensi dell'art. 223, secondo comma, disp. att. cod. proc. pen.;

- l'esito delle analisi effettuate dall'Istituto Zooprofilattico in data 22 luglio 2020 sul campione prelevato nei confronti dell'imputato S. – esito acquisito agli atti del processo – come pure tutti gli altri esiti di analisi effettuate sui campionamenti prelevate presso gli altri coimputati e gli altri macellai braidesi erano stati comunicati ai diretti interessati e taluno di questi, ma non S., aveva richiesto la revisione (cfr. dichiarazioni dott.ssa Mogliotti ud. 20/12/2022, pagg. 16-17 trascrizioni);

- la disciplina di legge è stata dunque nella specie rispettata, essendo del tutto generiche le doglianze al proposito proposte dall'appellante.

2. Ciò premesso, osserva ancora preliminarmente la Corte come siano fondate le censure svolte dagli appellanti, sia dal pubblico ministero sia dalle difese degli imputati, con riguardo al fatto che erroneamente il primo giudice ha sostanzialmente sovrapposto la violazione delle

disposizioni che presiedono alla etichettatura dei prodotti rispetto a quelle concernenti le disposizioni penali incriminatrici fatte oggetto di contestazione. Le prime, com'è noto, integrano gli illeciti amministrativi previsti dal d.lgs. n. 231/2017 e non rileva la clausola di sussidiarietà ("salvo che il fatto costituisca reato") richiamata in quelle disposizioni. Nel caso di specie, infatti, non v'è alcun conflitto apparente di norme rispetto alle fattispecie penali, poiché i delitti di vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine e di adulterazione di sostanze alimentari non possono certo essere, rispettivamente, esclusi o ritenuti, nella loro oggettività, per il solo fatto che l'aggiunta di ingredienti che rendano il prodotto non genuino o adulterato sia o non sia dichiarata in etichetta. L'etichettatura potrà, semmai, essere valutata sul piano della sussistenza o meno dell'elemento soggettivo doloso richiesto dalle norme incriminatrici. Per quanto al proposito rileva, dunque, il giudizio sulla oggettiva sussistenza delle richiamate fattispecie di reato impone nel caso di specie di verificare se, ed, eventualmente, in quali limiti, sia penalmente consentito utilizzare i solfiti (o ingredienti che contengano solfiti) nella preparazione della salsiccia di Bra.

3. Con riguardo al reato di cui all'art. 516 cod. proc. pen., a parere della Corte al menzionato quesito deve darsi certamente risposta negativa.

3.1. Essendo incontroverso – per le ragioni correttamente esposte nella sentenza impugnata – che la ricetta del prodotto alimentare salsiccia di Bra non prevede l'utilizzo di solfiti e che l'impiego degli stessi è per tale prodotto comunque vietato dalla normativa nazionale, il rinvenimento di solfiti in prodotti messi in commercio integra certamente il reato di vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, a nulla rilevando che la normativa comunitaria ne consenta invece l'impiego con riguardo a similari prodotti carnei. Sul punto si richiamano le condivisibili argomentazioni spese a pag. 17 della sentenza impugnata nella parte in cui osserva come la disciplina comunitaria ponga a tutela dei consumatori dei limiti massimi alla concentrazione di solfiti negli alimenti, essendo salva la facoltà degli Stati membri di stabilire limiti inferiori (o nulli), soprattutto per prodotti anche ontologicamente differenti, circostanza, questa, che le generiche deduzioni degli imputati appellanti non inficiano. Non vi è dunque alcuna necessità di disporre il rinvio pregiudiziale alla Corte di giustizia richiesto dalle difese, ciò che peraltro trova conferma nell'orientamento interpretativo – di seguito richiamato – della Suprema Corte di cassazione.

3.2. Ed invero, la Corte di legittimità, decidendo ricorsi proposti avverso decisioni di questa Corte (o del Tribunale di Asti) emesse con riguardo alla salsiccia di Bra ha ripetutamente affermato le conclusioni sopra raggiunte.

Per tutte, si cita la recente sent. Cass. Sez. 3, n. 10237 del 15/02/2024 la cui condivisibile motivazione, che richiama altri precedenti conformi, viene di seguito trascritta nei passi rilevanti.

Come già chiarito da questa Corte (Sez. 3, n.36471 del 4/06/2019, Tibaldi, non massimata), la disciplina applicabile è quella del DM 209/1996, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, 4/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE. Esso, abrogando quasi integralmente il decreto ministeriale 31 marzo 1965, che disponeva la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, all'art. 15 comma 4 prevede tra l'altro che gli antiossidanti di cui all'allegato IX parte B (anidride solforosa e solfiti) possano essere usati solo negli alimenti ivi menzionati ed indica, per quanto di diretto interesse, in quanto riferito a carni: il «"Burger meat" con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4%»; «Breakfast sausages e Longaniza fresca e butifarra fresca». In linea con tali disposizioni si pone anche il contenuto del regolamento comunitario 1129 dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari. Come emerge dal relativo allegato II parte A, l'introdotta elenco di additivi alimentari dell'Unione comprende: a) la denominazione dell'additivo alimentare e il suo numero E; b) gli alimenti ai quali può essere aggiunto; c) le condizioni del suo impiego; d) le restrizioni alla vendita diretta al consumatore finale. Con disposizioni di carattere generale concernenti gli additivi alimentari e le loro condizioni di uso si prevede che: 1. Solo le sostanze elencate nella parte B possono essere utilizzate come additivi negli alimenti; 2. Gli additivi possono essere utilizzati solo negli alimenti e nelle condizioni di cui alla parte E dell'allegato; 3. Nella parte E dell'allegato gli alimenti sono elencati sulla base delle categorie alimentari di cui alla parte D dell'allegato stesso e gli additivi sono raggruppati sulla base delle definizioni di cui alla parte C. Preciso che ai sensi del Regolamento Cee 853/2004 per preparazione di carni si fa riferimento a «carni fresche incluse le carni ridotte a frammenti che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo - fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche», dalla lettura del citato allegato e delle specifiche parti di riferimento rilevanti nel caso in esame emerge che per le «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004» (cfr. numero di categoria 8.1.2.) non si prevede l'utilizzo di solfiti (E228) e tantomeno della anidride solforosa (E220), talvolta indicata assieme ai medesimi; solo per specifici alimenti quali «breakfast sausages, burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiato all'interno della carne [...] salsiccia fresca, longaniza fresca, butifarra fresca» è consentito l'inserimento di solfiti e anidride solforosa. Si tratta, come si evince dal chiaro testo letterale e dalla corrispondenza a note e specifiche tipologie di alimenti, di prodotti tipici di altri paesi europei, differenti, per procedimento di preparazione e anche per composizione



(come anche specificamente indicato dal legislatore comunitario per breakfast sausages e burger meat), dalla salsiccia di carne bovina e suina prodotta in Italia, cui non possono quindi essere assimilati. Tanto non solo per il dato letterale evidente, ma anche alla luce delle sopra citate disposizioni generali secondo cui «gli additivi possono essere utilizzati solo negli alimenti e nelle condizioni di cui alla parte E dell'allegato» oltre che dalla circostanza, anche essa significativa, per cui, ove ritenuto, il legislatore comunitario ha espressamente riferito taluni additivi anche alla «salsiccia». Può farsi riferimento esemplificativamente, nell'ambito del numero di categoria 8.2.1. (Carne trasformata non trattata termicamente) alla curcurnina (E 100) alla cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio (E120) espressamente ammessi per «solo salsicce», laddove vi è uno specifico riferimento persino alle salsicce essiccate, ammettendosi per esse il ricorso ad estratti di rosmarino (E392).

In altri termini, dalle regole generali appositamente dettate riguardo all'elenco sopra citato nonché dall'esame del medesimo, da cui emerge una indicazione precisa degli alimenti per i quali sono ammessi specifici additivi, emerge con chiarezza che nessun procedimento ermeneutico di assimilazione tra prodotti è consentito per estendere l'utilizzo di additivi ad alimenti non specificamente collegati ad essi, atteso che l'elenco risponde, piuttosto, all'intento di una precisa indicazione di additivi e alimenti ad essi correlabili.

3.3. In tale sentenza, che, accogliendo il ricorso del pubblico ministero, ha annullato la sentenza di assoluzione dal reato di cui all'art. 516 cod. pen. pronunciata dal Tribunale di Asti in un caso analogo a quello di specie, la Corte di cassazione ha peraltro escluso che la presenza di solfiti nella salsiccia di Bra possa giustificarsi, in base al principio del c.d. riporto, per il consentito utilizzo quale ingrediente del vino bianco secco. Al proposito si è rilevato quanto segue.

Corretto è, dunque, l'approdo cui perviene il Pubblico Ministero nel ricorso, laddove afferma che la normativa non prevede l'utilizzo dei solfiti nella salsiccia in termini assoluti, sicché le conclusioni cui perviene il tribunale sono errate, anche con riferimento all'applicabilità nel caso di specie del c.d. principio del riporto.

In base all'art. 16, D.M. n. 209 del 1996 (e dell'art. 18, del regolamento europeo 1333/2011) il c.d. principio del riporto (o del trasferimento, detto carryover), ossia la veicolazione nel prodotto finito di un additivo ammesso solo per un ingrediente, opera esclusivamente per i prodotti alimentari composti diversi da quelli indicati nell'art. 15, comma 3, disposizione, quest'ultima, che alla lett. P) stabilisce che le disposizioni del comma 2 non si applicano ai prodotti alimentari elencati nell'all. X che possono contenere soltanto gli additivi ivi citati e gli additivi riportati negli allegati XI e XII alle condizioni specificate negli stessi. E, nell'all. X, si menzionano

espressamente le "Preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata": quindi, la salsiccia di Bra non può contenere i solfiti, neppure in via indiretta o veicolata dall'uso del vino bianco.

3.4. Va inoltre considerato – ed il rilievo sarebbe comunque assorbente – che, come statuito in altra successiva, recentissima, pronuncia della Corte di cassazione (che ha annullato con rinvio, in caso analogo a quello di specie, la sentenza di conferma di pronuncia assolutoria per il reato di cui all'art. 516 cod. proc. pen. emessa da questa Corte sulla base della ritenuta applicabilità del principio del riporto), che l'essere stato dal disciplinare consentito l'impiego del vino bianco non significa aver autorizzato l'impiego (indiretto) di solfiti. Di tale pronuncia (Cass. Sez. 1, n. 333/2025 del 13/11/2024), si riporta il seguente significativo stralcio di motivazione, che, nella parte finale, ribadisce comunque quanto più sopra già argomentato.

4. Quanto al vino bianco, è consentito per legge che esso contenga fino a 200 mg/lt di solfiti; il cd. disciplinare di produzione della salsiccia di Bra, poi, contempla effettivamente il vino bianco, quale ingrediente utilizzabile per la preparazione del relativo composto. È utile ricordare che – con l'espressione "disciplinare di produzione" - si intende una serie di disposizioni normative, che devono essere seguite e rigorosamente rispettate, in sede di preparazione di prodotti ai quali siano stati attribuiti i riconoscimenti DOP, STG, DOCG e IGP. In altri termini, il cd. disciplinare di produzione è l'insieme delle prescrizioni, che regolano l'ottenimento di un certo prodotto finale - agricolo o alimentare - e che vanno a costituire la norma definitoria dei requisiti produttivi e commerciali, indefettibili in un prodotto classificato come DOP, IGP o STG (o qualifiche equivalenti, se si considerano gli Stati extra Unione europea). Qualsiasi prodotto – sia esso nazionale o europeo - che si fregi di una denominazione, ovvero di una indicazione protetta, è dunque dotato di un disciplinare. Secondo il convincimento concordemente espresso dalle sentenze di merito, quindi, l'imputato si sarebbe attenuto proprio al disciplinare di produzione dello specifico prodotto; avrebbe così adoperato il vino bianco nella preparazione della salsiccia di Bra e ciò, consequenzialmente, avrebbe determinato l'emersione di tale dato dalle analisi successive alla campionatura.

5. La distonia tra il succitato decreto ministeriale - che non consente l'aggiunta di solfiti, nella produzione della salsiccia di Bra - e il dato letterale, ricavabile dalla lettura del disciplinare di tale prodotto (laddove è consentita "in preparazioni particolari ed innovative, rispetto alla ricetta originaria", l'aggiunta di vino bianco secco, contemplandosi comunque l'utilizzo di "additivi a norma di legge") è meramente apparente.

5.1. E infatti, vero che alla salsiccia di Bra è consentito aggiungere il vino bianco, ma vero anche che gli additivi devono essere, comunque, a norma di legge; e tale ultimo dato dimostra, plasticamente, come le due disposizioni non si collochino in posizione di reciproco contrasto. La

lettura corretta di tale quadro normativo, infatti, è nel senso che debba ritenersi permessa l'aggiunta – al composto della salsiccia di Bra – di una certa quantità di vino bianco, purché quest'ultimo sia privo di solfiti (appunto, perché gli additivi vanno usati “a norma di legge” e questa prevede – quanto alla carne bovina e suina - che non vi debba essere l'aggiunta di additivi). Per una ancora maggiore chiarezza, peraltro, è bene precisare che è consentito aggiungere vino bianco alla preparazione della salsiccia di Bra, purché esso non contenga “solfiti aggiunti”, ossia che presentino una derivazione chimica, noto essendo come anche la stessa buccia d'uva contenga solfiti, ma di origine ovviamente naturale [...]

5.3. Può conclusivamente essere affermato come la legislazione vigente non consenta – per la preparazione sopra detta - l'utilizzo dei solfiti. Fuorviante e incongruo, peraltro, è il richiamo alla possibilità di dare ingresso – nella concreta fattispecie – al c.d. principio del riporto (o del trasferimento, sarebbe a dire la veicolazione, all'interno del prodotto ultimo, di un additivo ammesso con esclusivo riferimento a un ingrediente). Tale meccanismo, infatti, può trovare applicazione soltanto con riguardo ai prodotti alimentari composti diversi, rispetto a quelli indicati nell'art. 15, comma 3 lett. p) d.m. n. 209 del 1996 (tra i quali, appunto, le preparazioni di carni macinate fresche). La salsiccia di Bra, pertanto, non può contenere solfiti, neanche se questi vengano aggiunti in via indiretta o veicolata, attraverso l'uso del vino bianco; di quest'ultimo, quindi, è consentito l'utilizzo – in sede di preparazione di tale prodotto – a patto che esso non contenga a sua volta solfiti aggiunti, ossia di derivazione chimica (si veda anche, con specifico riferimento alla possibile veicolazione di additivi vietati, attraverso ingredienti che li contengano, Sez. 3, n. 12532 del 03/03/2020, Roddolo, Rv. 279066).

3.2. Aggiunge questa Corte che, quand'anche volesse ritenersi – per farne derivare l'assenza del necessario elemento soggettivo doloso, tenuto pure conto della diversa interpretazione che gli stessi giudici di merito hanno offerto sul punto nelle decisioni censurate in sede di legittimità – che gli imputati abbiano in buona fede errato nel ritenere lecito l'impiego di vino bianco con aggiunta di solfiti nella preparazione della Salsiccia di Bra (ciò che soltanto potrebbe indurre a ritenere sussistente la contravvenzione di cui all'art. 5, comma 1, lett. g), legge 30 aprile 1962, n. 283, che gli imputati appellanti in via di subordine invocano: cfr. Cass. Sez. 3, n. 10237 del 15/02/2024, Fissore, Rv. 286037 – 0), il quantitativo rinvenuto in tre dei quattro campionamenti effettuati non potrebbe comunque giustificarsi nella riportata prospettiva.

Ed invero, il disciplinare di produzione, oltre alle principali materie prime (“carne magra di bovino e pancetta di suino, con netta predominanza della carne bovina”) indica la possibile aggiunta di vino bianco secco, con la precisazione che gli additivi debbono essere a norma di legge, insieme agli “Altri ingredienti”, vale a dire: “acqua, sale, pepe, spezie ed aromi naturali, zuccheri; in

preparazioni particolari ed innovative, rispetto alla ricetta originaria, è consentita l'aggiunta di vino bianco secco e formaggio vaccino grattugiato. Additivi a norma di Legge”.

Pur non essendo stata precisata la quantità, l'essere stato il vino bianco secco inserito nel disciplinare insieme ad ingredienti che, unendosi alle materie prime, all'evidenza vengono utilizzati in modica quantità, certo non legittima un impiego elevato come quello che sarebbe stato necessario per rinvenire: 290 mg/Kg nella salsiccia di B. in data 4 giugno; 100 mg/Kg nella salsiccia di C.; 61 mg/Kg nella salsiccia di S.. Ed invero, posto che per un litro di vino bianco può al più contenere 200 mg di solfiti ed ammesso che si sia stato utilizzato un vino contenente la massima presenza consentita di additivi, quanto riscontrato equivarrebbe a dire che il vino bianco secco nella specie utilizzato per preparare un chilogrammo di salsiccia sarebbe stato rispettivamente pari a circa 1,5 litri di vino bianco secco nel caso di B., a circa mezzo litro nel caso di C. e a circa 3 decilitri nel caso di S. (il quale, peraltro, ha dichiarato di non aver mai utilizzato nella preparazione vino bianco secco). Quantità *ictu oculi* del tutto inverosimili per l'aggiunta di quell'ingrediente (opzionale) nei termini previsti dal disciplinare.

E' certo, dunque, che non si trattò dell'utilizzo (magari colposo) di vino bianco contenente solfiti come ingrediente, ciò che soltanto potrebbe giustificare la richiesta riqualificazione nella menzionata contravvenzione, bensì di dolosa aggiunta di additivi, all'evidente scopo – peraltro logicamente spiegabile anche alla luce delle più elevate temperature estive che connotavano i periodi di prelievo – di aumentare il grado di conservazione della salsiccia e mantenerne un appetibile aspetto.

4. Con riguardo ai tre prelievi di cui si è appena detto, nella condotta contestata agli imputati sussistono, pertanto, i requisiti oggettivi e soggettivi per ritenere sussistente la fattispecie – come immediatamente si dirà, consumata – del delitto di cui all'art. 516 cod. pen.

A diversa conclusione deve giungersi, in un'ottica di ragionevole dubbio, con riguardo al campionamento effettuato nei confronti di B. in data 18.12.2020, quando fu rinvenuta una quantità di solfiti pari a 11 mg/Kg, che equivale all'impiego di circa un bicchiere di vino bianco secco. Va peraltro osservato che si tratta di quantità sostanzialmente equivalente a quella (indicata in 10 mg/Kg) che, secondo l'All. XI, parte “B” al d.m. n. 209 del 27.2.1996, non consente di considerare neppure presenti negli alimenti gli additivi in parola.

5. Come si accennava, il reato deve ritenersi consumato anche laddove volesse ritenersi che gli alimenti sequestrati non fossero (ancora) esposti per la vendita, ma si trovassero, quanto alle macellerie di B. e C. – normali negozi destinati alla vendita diretta al pubblico – nell'attiguo laboratorio di preparazione (circostanza, questa, che il teste Brasa non è stato in grado

di chiarire: “erano all’interno della macelleria, adesso dire se era nel banco vendita o nel laboratorio per noi era molto relativo”).

Trattandosi – come si ricava dal contenuto di tutti i verbali di campionamento e dalla natura dell’accertamento che era stato delegato agli operanti – di prodotti certamente ultimati e pronti per la vendita, non rileva, infatti (ed in questi termini si spiegano le riportate dichiarazioni del teste), se fossero o meno già stati esposti nel banco refrigerato esposto al pubblico, ovvero se fossero custoditi in un altro frigorifero (dove certo dovevano essere ed erano, non essendo al proposito stata contestata la cattiva conservazione), magari collocato nell’attiguo laboratorio. Ed invero, secondo il consolidato orientamento interpretativo, il delitto di cui all’art. 516 cod. pen. si perfeziona, a prescindere dalla effettiva messa in vendita, anche in una fase preparatoria di semplice immissione nel mercato della sostanza alimentare non genuina, ovunque essa sia conservata (Cass. Sez. 5, n. 13767 del 16/01/2024, Buonocore, Rv. 286434 – 02). E che, nella descritta – alternativa – situazione la salsiccia debba ritenersi essere stata immessa nel mercato e pronta per la vendita è fuor di dubbio.

Lo stesso dicasi per la salsiccia campionata nel laboratorio di P., trattandosi di prodotto finito munito dell’etichetta sequestrata, recante, tra l’altro, la dicitura: Confezionato il: 22.07.20 Da consumarsi entro il: 31.07.20”, che ne attesta la sostanziale messa in commercio.

6. Con riguardo, invece, al contestato reato di cui all’art. 440 cod. pen. – rispetto al quale il pubblico ministero appellante non ha impugnato l’assoluzione resa sul punto nei confronti dell’imputato B., pur con riguardo alla (più) elevata quantità di solfiti rinvenuta nella salsiccia campionata il 4 giugno 2020 – reputa il Collegio che debbano essere sul punto accolti gli appelli proposti dagli imputati C. e S.

6.1. Che l’illecita aggiunta di additivi – e quindi anche di solfiti – nella salsiccia possa integrare il reato di adulterazione di sostanze alimentari è conclusione indubitabilmente corretta.

Il delitto di cui all’art. 440 cod. pen., tuttavia, per la sua integrazione richiede che le sostanze in tal modo adulterate sino pericolose alla salute pubblica.

Per consolidato orientamento interpretativo, per la sussistenza del grave delitto contro l’incolumità pubblica in parola è in particolare necessario che gli alimenti abbiano, in concreto, la capacità di arrecare danno alla salute, che deve costituire oggetto di specifica dimostrazione mediante indagine tecnica od altro mezzo di prova (Cass. Sez. 1, n. 54083 del 21/07/2017, Bertuzzi e aa., Rv. 272177 – 01). In difetto di tale rigorosa prova, il reato non può invece essere ritenuto per il solo fatto che un alimento contenga sostanze superiori ai limiti (pur se nulli) consentiti dalla legge (cfr. Cass. Sez. 1, n. 53747 del 11/11/2014, Gramaglia, Rv. 262070 – 01).

6.2. Ciò premesso, reputa la Corte che dalle relazioni di consulenza dei c.t. del pubblico ministero dott. Petetta e Favro non possa ricavarsi il menzionato requisito, avendo gli stessi attestato (ne dà atto la stessa sentenza impugnata a pag. 12) che: i solfiti sono largamente impiegati come additivi nell'industria alimentare; il loro consumo è generalmente ben tollerato e non nocivo per i consumatori; soltanto dosi consistenti (superiori, secondo l'O.M.S., a 0,7 mg per Kg corporeo dell'assuntore) possono avere effetti tossici (peraltro blandi, come la cefalea). Il fatto – parimenti attestato dai menzionati consulenti – che la presenza di solfiti possa rappresentare un pericolo per la salute di quella percentuale di popolazione affetta da ipersensibilità (allergia o intolleranza) agli stessi, potendo provocare reazioni lievi (come eruzioni cutanee o disturbi intestinali) ma anche reazioni anafilattiche, non può tuttavia prescindere dall'accertamento della quantità di additivo presente nell'alimento, come, a parere della Corte ha, convincentemente precisato il c.t. della difesa B. dott. Varetto.

Posto che anche la sentenza impugnata riconosce che per le allergie – che, a differenza delle intolleranze – sono dose-indipendenti è comunque necessaria una presenza di solfiti superiore a 10 mg/kg, che i campioni effettuati nei confronti di C. e S. sono di non molto superiori a detta soglia, che in molti prodotti alimentari i quantitativi di solfiti ammessi sono invece ben superiori alle concentrazioni qui rinvenute, che non può ritenersi risolutiva (ancorché, ovviamente, prescritta e necessaria) l'indicazione dell'additivo in etichetta per il semplice fatto che taluno ben può non (ancora) sapere di essere allergico o ipersensibile ai solfiti, reputa la Corte che non vi sia al di là di ogni ragionevole dubbio prova che i modesti quantitativi di cui qui si discute abbiano determinato per quel concreto pericolo per la salute pubblica richiesto per l'integrazione del grave delitto di cui all'art. 440 cod. pen.

6.3. Si osservi, del resto, che in nessuna delle (non poche) fattispecie concrete analoghe portate all'attenzione della Corte di legittimità più sopra richiamate ed in cui si sono ravvisati i presupposti del reato di cui all'art. 516 cod. pen è stata ritenuta anche la sussistenza del delitto di cui all'art. 440 cod. pen.

A quanto consta dall'esame della casistica di legittimità, nei pochi casi – peraltro, non relativi alla salsiccia di Bra, ma a prodotti carnei in genere – in cui il reato è stato ritenuto per adulterazione con solfiti, la concentrazione di questi ultimi era superiore di centinaia di volte rispetto a quella qui riscontrata (cfr. Cass. Sez. 1, n. 22618 del 08/05/2014, Russo, Rv. 262255 – 01, relativa alla vendita, in una macelleria, di carne tritata fresca preparata con solfito di sodio in violazione del D.M. n. 209 del 1996, la cui consumazione aveva provocato lesioni personali gravissime ad un cliente, ed in cui la concentrazione era pari a ben 10.700 mg/Kg).

7. In parziale riforma dell'appellata sentenza, gli imputati appellanti debbono pertanto essere assolti dal delitto di cui all'art. 440 cod. pen. loro ascritto perché il fatto non sussiste, con revoca delle pene accessorie dell'interdizione dal mestiere di macellaio e dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese.

7.1. Ritenuta la fattispecie consumata di cui all'art. 516 cod. pen. nei confronti degli imputati C. e S. e ritenuta la penale responsabilità per tale reato anche dell'imputato B. con riguardo al capo a) a lui ascritto, riconosciute a quest'ultimo – come già avvenuto in primo grado ai primi – le circostanze attenuanti generiche (nei suoi confronti concedibili, pur a fronte di una più significativa concentrazione di solfiti, per averne lealmente indicato l'impiego in etichetta), visti ed applicati gli elementi tutti di cui all'art. 133 cod. pen., e ritenuta per quanto detto l'intensità del dolo per essersi trattato di volontaria aggiunta di solfiti, si reputa equa nei confronti di tutti gli imputati la pena di mesi uno di reclusione ciascuno (p.b. mesi uno e giorni 15 così ridotta per le menzionate attenuanti).

7.2. Alla luce del notevole ridimensionamento (sanzionatorio e di gravità dei fatti) operato nei confronti degli imputati appellanti, che sono incensurati, reputa la Corte di dover infatti confermare anche nei loro confronti le circostanze attenuanti generiche per le condivisibili ragioni espresse nella sentenza impugnata, non potendosi sul punto condividere le critiche mosse dal pubblico ministero impugnante.

7.3. Per analoghe ragioni, si conferma per loro la concessione dei doppi benefici di legge, che si estendono a B.G. (il quale ha un modesto precedente penale per contravvenzione della medesima indole per la quale è stata applicata la pena di 800 euro di ammenda), potendo nei confronti di tutti presumersi, anche alla luce del monito rappresentato dalla presente pronuncia, che gli stessi si asterranno, in futuro, dal commettere altri reati (come detto, del resto, B. è stato ritenuto immune da censure penali in ordine al campionamento di salsiccia effettuato circa sei mesi dopo rispetto a quello qui ritenuto penalmente rilevante).

7.4. Ai sensi dell'art. 518 cod. pen e dell'art. 592, comma 3, cod. proc. pen., B. G. deve essere altresì condannato alla pena accessoria della pubblicazione della sentenza di condanna ed al pagamento delle spese processuali dei due gradi di giudizio.

P.Q.M.

Visti gli artt. 593 e segg. e 605 c.p.p.,
in parziale riforma dell'appellata sentenza,
assolve gli imputati C.M. e S.M. dal delitto di cui all'art. 440 c.p. loro ascritto perché il fatto non sussiste e, ritenuta la fattispecie consumata di cui all'art. 516 c.p., li condanna

alla pena di mesi uno di reclusione ciascuno; revoca le pene accessorie dell'interdizione dal mestiere di macellaio e dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese.

dichiara B.G. responsabile del reato a lui ascritto al capo a) e, riconosciute le circostanze attenuanti generiche, lo condanna alla pena di mesi uno di reclusione e alla pena accessoria della pubblicazione della sentenza di condanna nonché al pagamento delle spese processuali di entrambi i gradi di giudizio.

Concede a B.G. i doppi benefici di legge.

Conferma nel resto.

Visto l'art. 544, comma 3, c.p.p.

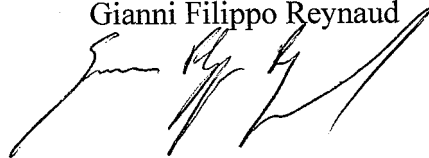
indica in giorni 60 il termine per il deposito della sentenza.

Torino, 21 ~~marzo~~ 2025.

gennaro

Il Presidente est.

Gianni Filippo Reynaud



DEPOSITATO IN CANCELLERIA

IL 21/03/2025

IL CANCELLIERE

IL FUNZIONARIO GIUDIZIARIO

Dott.ssa Valentina FORESTA

