

FOCUS

**GOVERNARE IL RISCHIO NELLA FILIERA
AGROALIMENTARE: PROFILI PENALI
E STRUMENTI DI TUTELA**



INTRODUZIONE

Il sistema della **produzione agroalimentare** costituisce un banco di prova tanto stimolante – in prospettiva di studio – quanto complesso – in punto di praxis – per le categorie penalistiche classiche.

Chiamato a riscontrare le istanze di tutela poste dalle attività intrinsecamente pericolose, ma socialmente utili – anzi, essenziali per l'identità culturale italiana: basti pensare al recente riconoscimento della Cucina italiana tra i Patrimoni Culturali Immateriali dell'Umanità UNESCO – che costituiscono la filiera produttiva, il diritto penale alimentare ha invero prepotentemente subito le pressioni della c.d. **società del rischio**, che lo ha voluto vocato a logiche preventive o finanche precauzionali.

Ne è derivato un sistema punitivo stratificato che, trovando nel concetto di **sicurezza** il proprio perno, intercetta interessi tra loro significativamente eterogenei, i.e., con buon grado di semplificazione: salute pubblica, fiducia dei consumatori e lealtà commerciale.

Da tali beni giuridici si irraggiano i tre principali¹ arsenali penalistici in materia agroalimentare:

- (i) la **salute pubblica** trova presidio nel sistema contravvenzionale delineato dalla l. 30 aprile 1962, n. 283 – Disciplina igienica delle sostanze alimentari e delle bevande – e nel sistema codicistico dei delitti contro l'incolumità pubblica (Libro II, Titolo VI) di comune pericolo mediante frode (Capo II), segnatamente: avvelenamento di acque o di sostanze alimentari (art. 439 c.p.); adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (art. 440 c.p.); commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate (art. 442 c.p.) o nocive (art. 444 c.p.)²;
- (ii) la **fiducia dei consumatori** costituisce il fulcro della tutela posta dai delitti di contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi ovvero di brevetti, modelli e disegni (art. 473 c.p.); introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi (art. 474 c.p.); fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (art. 517 *ter* c.p.); contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517 *quater* c.p.);
- (iii) la **lealtà commerciale** è presidiata dai delitti di frode nell'esercizio in commercio (art. 515 c.p.); vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.); vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.).

Si tratta, evidentemente, di un sistema esteso e complesso, che non è in questa sede possibile analizzare compiutamente; si procederà pertanto, più utilmente, a una disamina di taluni snodi problematici di rilevante – si ritiene – interesse applicativo.

¹ Per ragioni di economia dello scritto non si affronterà invero il – relevantissimo e complesso – tema della gestione penale dei rischi posti dagli OGM.

² Trattasi di fattispecie altresì punite a titolo colposo ex art. 452 c.p.

IL SISTEMA CONTRAVVENZIONALE A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA

1. QUALI FATTISPECIE DI REATO COMPONGONO IL SISTEMA CONTRAVVENZIONALE?

Le **contravvenzioni** di cui agli artt. 5, 6 e 12 della l. 283/1962 costituiscono un pilastro portante del sistema punitivo in materia agroalimentare³, in quanto poste ad anticipata tutela di tutte le categorie di sostanze alimentari e di tutte le fasi del ciclo economico, dalla produzione alla distribuzione.

L'art. 5 assoggetta a sanzione penale una pluralità di condotte suscettibili di pregiudicare la genuinità, l'igiene, l'integrità e la sicurezza degli alimenti.

L'art. 6 punisce la produzione, il commercio e la vendita – in assenza di autorizzazione del Ministero della Sanità e di controllo e registrazione quali presidi sanitari – delle sostanze che contengano residui di prodotti tossici per l'uomo usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate.

L'art. 12 vieta l'introduzione nel territorio italiano di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla l. 283/1962. La tutela contravvenzionale scatta, peraltro, solamente laddove la sostanza sia destinata al commercio, in caso contrario dovendosi applicare la sola sanzione amministrativa.

2. IL SISTEMA CONTRAVVENZIONALE CONTEMPLA ESIMENTI?

Sì. A norma dell'art. 19 l. 283/1962, invero, le sanzioni ivi previste non trovano applicazione se (i) il prodotto è stato distribuito in confezione originale (ii) priva di segni di alterazione; (iii) il mancato rispetto delle prescrizioni poste dalla l. 283/1962 concerne i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti, ovvero le condizioni interne della confezione; (iv) il commerciante non è a conoscenza della violazione.

Si tratta, all'evidenza, di casi in cui appare **inesigibile** pretendere che il commerciante si avveda delle problematiche relative al prodotto (Cass. pen., sez. III, 01.02.1995 (dep. 09.03.1995), n. 2350; più di recente, Cass. pen., sez. III, 02.02.2011 (dep. 25.03.2011), n. 11998).

È nondimeno opportuno segnalare come, proprio sulla scorta dell'illustrata *ratio*, la Suprema Corte ha escluso l'applicabilità della disposizione in esame laddove incomba sul soggetto agente un **onere di verifica qualificata**. Così, si è ad esempio affermato che *“tale esimente speciale non opera quando il prodotto alimentare sia stato confezionato all'estero, provenga cioè da un produttore straniero del quale non vi è la certezza che sia obbligato a osservare tutte le prescrizioni imposte dalla legge italiana per prevenire il pericolo di frode o di danno alla salute del consumatore: in tale ipotesi, infatti, colui che commercia il prodotto sul territorio nazionale*

³ È peraltro incidentalmente opportuno ricordare il rilevante impatto sul sistema contravvenzionale in materia agroalimentare dell'intervento di depenalizzazione operato dall'art. 1, co. 1, del d.lgs. 8/2016, a norma del quale, salvo eccezioni previste dal decreto stesso, *“non costituiscono reato e sono soggette alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro tutte le violazioni per le quali è prevista la sola pena della multa o dell'ammenda”*.

non può ritenersi legittimato a presumere l'adempimento di obblighi giuridicamente inesistenti a carico del produttore. L'importatore, commerciante all'ingrosso o al dettaglio, che opera sul territorio nazionale è tenuto a verificare, pertanto, la conformità del prodotto o dei componenti di esso alla normativa sanitaria con controlli tali da garantire la qualità del prodotto anche se importato in confezioni originali." (Cass. pen., sez. III, 04.11.2014 (dep. 19.02.2015), n. 7383).

3. IL SISTEMA CONTRAVVENZIONALE PREVEDE CAUSE ESTINTIVE?

Sì. Gli artt. 12 *ter* – 12 *novies* l. 283/1962, introdotti dalla c.d. Riforma Cartabia (d.lgs. 150/2022) delineano una **procedura estintiva fondata sull'adempimento di prescrizioni impartite dall'organo accertatore**, secondo il noto **modello ingiunzionale** già collaudato nei settori sicurezza sul lavoro e ambiente.

L'accesso all'istituto è subordinato alle seguenti condizioni (art. 12 *ter*):

- la contravvenzione per la quale si intende adire la procedura deve essere prevista dalla l. 283/1962 o *"da altre disposizioni aventi forza di legge, in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande"* e deve essere punita con la pena dell'ammenda, anche se alternativa a quella dell'arresto;
- la contravvenzione non deve concorrere con uno o più delitti;
- il danno o il pericolo causato dalla condotta deve essere *"suscettibile di elisione*

mediate condotte ripristinatorie o risarcitorie".

Ricorrendo questi presupposti, il percorso estintivo si delinea – in estrema sintesi⁴ – come segue:

- 1) l'organo accertatore o la polizia giudiziaria impartiscono al contravventore un'apposita **prescrizione**, che – avuto riguardo al contesto produttivo, organizzativo, commerciale o comunque di lavoro – può altresì implicare misure volte all'interruzione di situazioni di pericolo per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pubblica. Si noti, peraltro, che: (i) la procedura è ritenuta applicabile anche alle c.d. *"condotte esaurite"*, i.e. alle condotte istantanee e/o prive di conseguenze dannose o pericolose, per le quali risulta dunque inutile, o impossibile, impartire prescrizioni al contravventore; (ii) laddove l'organo accertatore ritenga di non impartire alcuna prescrizione di regolarizzazione, così precludendo l'accesso del contravventore alla procedura estintiva, quest'ultimo non potrà far valere tale circostanza quale causa di improcedibilità dell'azione penale (Cass. pen., sez. III, 16.01.2025 (dep. 28.04.2025), n. 16082);
- 2) l'Autorità fissa per la regolarizzazione un **termine** – prorogabile per una sola volta – non eccedente il periodo di tempo tecnicamente necessario e non superiore a sei mesi;
- 3) entro trenta giorni dalla scadenza del termine, l'organo che ha impartito le prescrizioni ne **verifica l'adempimento**;

⁴ Si rimanda al testo delle norme per la compiuta illustrazione del funzionamento del meccanismo estintivo, anche con riferimento alle conseguenze derivanti dall'eventuale esito parzialmente o completamente negativo del percorso.

4) laddove la verifica abbia esito positivo, l'organo accertatore (i) ammette il contravventore a **pagare** in sede amministrativa, nel termine di trenta giorni, una somma pari ad un sesto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, ai fini dell'estinzione del reato⁵ e (ii) segnala al Pubblico Ministero l'intervento di adempimento e pagamento;

5) il Pubblico Ministero richiede infine l'**archiviazione** per intervenuta **estinzione del reato**.

La procedura in esame costituisce, in definitiva, uno strumento con cui il legislatore penale ha inteso dare supporto al faticoso "*governo della complessità*" agroalimentare, nell'ambito del quale il contenimento dei rischi derivanti dalle attività produttive dovrà muovere, quando possibile e opportuno, dal **confronto** con i soggetti che ne sono protagonisti.

IL SISTEMA CODICISTICO A TUTELA DELLA SALUTE

PUBBLICA

4. QUAL È IL RAPPORTO TRA IL SISTEMA CODICISTICO E IL SISTEMA CONTRAVVENZIONALE?

Il complesso rapporto tra il sistema contravvenzionale e quello codicistico a tutela della salute pubblica è fonte di continuo

approfondimento dottrinale e giurisprudenziale.

Il fulcro del dibattito concerne gli incerti confini d'azione delle plurime fattispecie che concorrono a presidiare il medesimo bene giuridico, *i.e.* – più in particolare – la problematica distinzione tra i tratti del pericolo per la salute sufficientemente presidiato dalla tutela contravvenzionale e quelli del *periculum* invece meritevole del più severo intervento delle fattispecie delittuose.

Secondo un consolidato indirizzo dottrinale, il ruolo di demarcatore va assegnato alle **proporzioni** del pericolo in esame: laddove la condotta minacci un numero ristretto di soggetti passivi, dovrà attivarsi il sistema contravvenzionale; laddove invece la condotta ponga in pericolo una moltitudine indeterminata di consumatori, dovrà attivarsi il sistema codicistico⁶.

5. IL CRITERIO DELLA PROPORZIONE DEL PERICOLO È UNIVOCAMENTE OSSERVATO DALLA GIURISPRUDENZA DI LEGITTIMITÀ?

Volendo cursoriamente – per ragioni di economia dello scritto – verificare il grado di condivisione del criterio dottrinale sopra descritto da parte del formante giurisprudenziale, si deve tuttavia registrare l'assenza di un orientamento consolidato sul punto.

Così, ad esempio, la Suprema Corte ha ritenuto corretta l'applicazione della fattispecie di cui

⁵ Si noti peraltro che, laddove le condizioni economiche e patrimoniali del contravventore non gli consentano di provvedere al pagamento, l'art. 12 *quinquies* prevede la possibilità per quest'ultimo di prestare lavoro di pubblica utilità in alternativa al pagamento.

⁶ Nella varietà di posizioni sul punto, ci si limita a richiamare D. Castronuovo, *Tecniche di tutela e principio di precauzione*, in A. Gargani (a cura di), *Illeciti punitivi in materia agro-alimentare*, in F. Palazzo, C.E. Paliero, M. Pelissero (diretto da), *Trattato teorico-pratico di diritto penale*, Torino, 2021, pp. 84 ss. e A. Gargani, *Reati contro l'incolumità pubblica. Il Reati di comune pericolo mediante frode*, in C.F. Grosso, T. Padovani, A. Pagliaro (diretto da), *Trattato di diritto penale*, Milano, 2013, pp. 485 ss.

all'art. 439 c.p. anche in casi di circoscritta pericolosità della condotta: *“poiché la norma in questione non richiede che l'avvelenamento delle acque o delle sostanze destinate all'alimentazione possa pregiudicare la salute di un numero indeterminato di soggetti, essendo sufficiente anche la possibilità di avvelenamento di un numero limitato di persone”* (Cass. pen., sez. I, 26.09.2006 (dep. 23.10.2006), n. 35456).

Per contro e altrettanto esemplificativamente, condotte suscettibili di ledere una moltitudine di consumatori sono state attinte dalla sola sanzione contravvenzionale: si pensi al caso degli amministratori di una società agricola che ha confezionato e posto in vendita al dettaglio 82 kg di salame risultato positivo alla presenza di *Lysteria monocytogenes*, condannati per la (sola) contravvenzione di cui all'art. 5, co. 1, lett. d), l. 283/1962 (Cass. pen., sez. III, 28.09.2017 (dep. 13.11.2017), n. 51591).

LA TUTELA DELLA FIDUCIA DEI CONSUMATORI E DELLA LEALTÀ COMMERCIALE

6. QUALE RAPPORTO ESISTE TRA I REATI A TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA E LE FATTISPECIE POSTE A PRESIDIO DEGLI ALTRI INTERESSI TUTELATI DALLA NORMATIVA AGROALIMENTARE?

Il rapporto tra le fattispecie poste a presidio della salute pubblica e quelle invece volte a tutelare altri interessi in campo agroalimentare è tradizionalmente ricostruito in termini di continenza. Secondo l'insegnamento della migliore dottrina, infatti,

“la frode contro la salute comporta anch'essa un inganno sulle caratteristiche essenziali del prodotto [...] e quindi implica e contiene una frode economica”, mentre *“la frode economica finisce per rilevare come tale solo quando dal punto di vista sanitario possa considerarsi innocua”*⁷.

Anche all'interno del sottosistema penalistico in materia agroalimentare volto alla tutela di interessi *altri* rispetto alla salute pubblica, peraltro, i reati a presidio della fiducia del consumatore e quelli a presidio della lealtà commerciale presentano confini applicativi sfumati. Per una corretta delimitazione dell'ambito operativo di tali incriminazioni, risulta pertanto imprescindibile muovere dall'analisi degli interessi giuridici che le stesse intendono proteggere.

7. CHE COSA SI INTENDE PER FIDUCIA DEI CONSUMATORI E LEALTÀ COMMERCIALE?

Nel contesto del diritto punitivo alimentare, la fiducia dei consumatori e la lealtà commerciale rappresentano **interessi *latu sensu* economici** riferibili a una pluralità di soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare, quali lo Stato, i produttori, i commercianti e gli acquirenti di prodotti alimentari.

È peraltro bene notare come, muovendo da un comune presupposto, tali interessi presentino un contenuto distinto: la fiducia dei consumatori si configura come una proiezione in ambito commerciale della fede pubblica, mentre la lealtà commerciale attiene al rispetto dei principi di buona fede e correttezza che devono informare i rapporti di

⁷ PEDRAZZI, *Le direttrici della tutela penale in materia alimentare*, in *Problemi penali in tema di frodi alimentari*, Milano, 1971, 73.

scambio nel mercato.

8. QUALI NORME PRESIDIANO LA FIDUCIA DEI CONSUMATORI E LA LEALTÀ COMMERCIALE?

La natura economica degli interessi in esame trova conferma anche nella collocazione topografica delle principali norme incriminatrici poste a tutela degli stessi. Esse risultano, infatti, prevalentemente inserite nel Capo II del Titolo VII, relativo ai *“Delitti contro la fede pubblica”*, nonché nel Capo II del Titolo VIII del Codice penale, dedicato ai *“Delitti contro l’industria e il commercio”*.

Con riferimento alla tutela della **fiducia dei consumatori**, assumono rilievo i delitti di contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi ovvero di brevetti, modelli e disegni (art. 473 c.p.); introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi (art. 474 c.p.); fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (art. 517 *ter* c.p.); contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517 *quater* c.p.).

Quanto alla **lealtà commerciale**, la tutela assume a riferimento l’anello finale della catena alimentare, *i.e.* la vendita o l’immissione sul mercato dei prodotti alimentari. In questa fase, possono configurarsi scambi aventi ad oggetto **sostanze diverse da quelle promesse** (art. 515 c.p.), nonché vendite di **prodotti non genuini** (art. 516 c.p.) o **contraddistinti da segni mendaci** (art. 517 c.p.). Come peraltro si vedrà, la genericità dei concetti di *“non genuinità”* e di *“segno mendace”* rende particolarmente complessa la delimitazione dell’ambito applicativo di tali fattispecie, nonché il loro

corretto coordinamento con le altre norme poste a tutela della fiducia dei consumatori.

9. FIDUCIA DEI CONSUMATORI: A QUALI FUNZIONI ASSOLVONO I MARCHI DI IMPRESA E LE DENOMINAZIONI PROTETTE?

I marchi di impresa e le denominazioni protette – anche conosciute come D.O.P. e I.G.P. (v. *infra*) – sono accumulati da una fondamentale **funzione informativa**, in quanto veicolano al consumatore indicazioni, rispettivamente, sull’origine imprenditoriale del prodotto e sulla sua costanza qualitativa, intesa come conformità a determinati *standard* produttivi.

Entrambi i segni distintivi svolgono altresì una significativa **funzione attrattiva**, incidendo sulle dinamiche concorrenziali e orientando le scelte di acquisto del pubblico, che tende ad associare il segno a determinate caratteristiche qualitative e reputazionali del prodotto.

Le differenze emergono, invece, con riferimento al **tipo di provenienza** che ciascun segno è deputato a garantire (ideativo-aziendale nel caso dei marchi di impresa, territoriale nel caso delle denominazioni protette) nonché alla **categoria di beni** cui essi si riferiscono (prodotti industriali per i primi e prodotti agroalimentari tipici o di nicchia per le seconde).

9.1. COME VIENE TUTELATA DAL LEGISLATORE L’AUTENTICITÀ DEI MARCHI DI IMPRESA E DELLE DENOMINAZIONI PROTETTE?

L’art. 473 c.p. incrimina le condotte di contraffazione e di alterazione dei **marchi di fabbrica**. Tali segni distintivi assolvono alla funzione essenziale di riconoscibilità

dell'origine imprenditoriale del prodotto: essi sono, infatti, deputati a identificare la provenienza del prodotto da un determinato imprenditore e a distinguerlo da quello di altri operatori economici. Si pensi, a titolo esemplificativo, a marchi ampiamente noti nel settore alimentare come *Barilla*, riconosciuto anche oltre i confini nazionali.

L'art. 517 *quater* c.p. – introdotto con la l. 99/2009 – sanziona, invece, la contraffazione e alterazione delle **denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche**, anche noti come denominazioni di origine protetta (D.O.P.) e indicazioni di provenienza geografica (I.G.P.). La distinzione tra tali categorie risiede nella diversa intensità del legame territoriale richiesto dal processo produttivo. Nel caso della D.O.P., tutte le fasi della produzione devono svolgersi integralmente all'interno della zona geografica di riferimento; nel caso dell'I.G.P., è invece sufficiente che almeno una fase del processo produttivo avvenga in tale area. Ne consegue che, mentre per le D.O.P. le caratteristiche essenziali del prodotto risultano direttamente riconducibili all'ambiente geografico di origine, per le I.G.P. è sufficiente che il collegamento territoriale riguardi anche solo una delle qualità del prodotto.

10. LA LEALTÀ COMMERCIALE: QUAL È LA DIFFERENZA TRA MENDACIO QUALITATIVO E CONTRAFFAZIONE O ALTERAZIONE (ARTT. 517 E 517 *QUATER* C.P.)?

L'art. 517 c.p. incrimina la condotta di vendita o immissione nel mercato di **prodotti recanti segni mendaci**, ossia indicazioni idonee a trarre in inganno il consumatore in ordine alla *“origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto”*.

La disposizione risulta evidentemente contigua alle diverse fattispecie poste a tutela della fiducia dei consumatori: profili di interferenza si registrano, in particolare, tra le fattispecie di cui agli artt. 517 e 517 *quater* c.p. laddove il mendacio ricada sulla provenienza geografica del prodotto.

Sul piano teorico, la linea di demarcazione è segnata dalla clausola di riserva di cui all'art. 517 – *“se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge”* – e da una diversa modulazione della tipicità: l'art. 517 c.p. punisce invero la commercializzazione di prodotti recanti **segni distintivi illegittimi** – in quanto indebitamente apposti o sostituiti a quelli originariamente spettanti al prodotto – **ma genuini, cioè non contraffatti né alterati**; l'art. 517 *quater* c.p., al contrario, dà rilievo proprio alla ricorrenza di contraffazione e alterazione.

Così, esemplificativamente, nelle ipotesi di immissione sul mercato di prodotti realizzati in **assenza di violazione del regime di protezione delle D.O.P. e delle I.G.P.**, ma in **difformità dalle prescrizioni del disciplinare di produzione** – ossia del documento che definisce le materie prime utilizzabili e le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche del prodotto – dovrebbe configurarsi la fattispecie di cui all'art. 517 c.p. e non già quella di cui all'art. 517 *quater* c.p.

10.1. QUAL È INVECE LA DIFFERENZA TRA MENDACIO E NON GENUINITÀ DEL PRODOTTO (ART. 517 E 516 C.P.)?

Un bene ottenuto violando il disciplinare di vendita può altresì risultare *“non genuino”* ai sensi dell'art. 516 c.p.

L'elemento distintivo rispetto alla fattispecie di cui all'art. 517 c.p. viene individuato nel **diverso disvalore della condotta**. Nel reato di vendita di prodotti recanti segni mendaci ex art. 517 c.p., la condotta è connotata da un profilo **fraudolento e ingannatorio**, poiché l'alimento deve presentare indicazioni fallaci idonee a indurre in errore l'acquirente. Diversamente, nella vendita di sostanze alimentari non genuine ex art. 516 c.p., l'inganno non costituisce un elemento imprescindibile della fattispecie. In quest'ultimo caso, è sufficiente che l'alimento risulti **alterato nella sua composizione**, in quanto privato delle originarie caratteristiche nutrizionali o biochimiche, ovvero non conforme ai requisiti qualitativi e quantitativi predeterminati, **in assenza di indicazioni ingannevoli o di segni mendaci** apposti sul prodotto.

Così, esemplificativamente, la giurisprudenza di legittimità ha ritenuto integrato il reato di cui all'art. 516 c.p. in un caso di commercializzazione di ricotta fresca ottenuta mediante l'utilizzo di latte in polvere al posto di ingredienti freschi. Ad avviso della Suprema Corte, infatti, è necessario tener *"conto delle speciali modalità di preparazione della ricotta fresca che esigono l'uso di ingredienti freschi e non in polvere: circostanza che refluisce oltre che sulla ipotesi contravvenzionale che sanziona la condotta di colui il quale impiega nella produzione di alimenti, sostanze private dei propri elementi nutritivi o comunque frammiste a sostanze di qualità inferiore o tali da variane la composizione naturale, anche sulla più grave fattispecie delittuosa di cui all'art. 516 c.p., che vieta la vendita di sostanze non genuine come genuine"*. Invero, *"l'affermazione che il concetto di "fresca" riferito al prodotto finito debba avere*

attinenza con il prodotto ultimo e non con gli ingredienti che lo compongono è certamente fuorviante, in quanto il concetto di freschezza di un alimento non può avere attinenza con dati quali la temperatura o la preparazione al momento, ma con dati intrinseci che ne attestino la genuinità e la bontà della produzione, in quanto la nozione di prodotto alimentare ingloba non solo il prodotto finito, ma anche gli ingredienti adoperati e i cicli di lavorazione che debbono, per l'appunto, assicurare nel loro insieme una genuinità di produzione" (Cass. pen., sez. III, 20.09.2013 (dep. 02.04.2014), n. 15113).

10.2. L'ANELLO CONCLUSIVO DELLA CATENA ALIMENTARE: QUANDO LO SCAMBIO COMMERCIALE NASCONDE UNA FRODE (ART. 515 C.P.)?

Nell'esercizio di un'attività commerciale, il venditore potrebbe consegnare all'acquirente un alimento diverso, per origine, provenienza, qualità o quantità, rispetto a quanto pattuito: si tratta, in altre parole, della c.d. **vendita aliud pro alio**, sanzionata dall'art. 515 c.p. Emblematico, in tal senso, è il caso della vendita, in diversi supermercati, di confezioni di prosciutto affettato recanti le diciture "Branchi di Prosciutto San Daniele" e "Branchi di Prosciutto di Parma" ma contenenti un prodotto diverso da quello indicato in etichetta, in quanto privato dell'ultima fase di lavorazione – i.e. affettamento e incarto – *"ritenuta necessaria sia per la tracciabilità, sia per il mantenimento delle caratteristiche di particolare pregio del prosciutto, che deve permanere fino al momento del consumo finale"* (Cass. pen., sez. III, 06.11.2013 (dep. 21.01.2014), n. 2617).

La giurisprudenza più recente tende peraltro ad ampliare il perimetro applicativo del delitto di cui all'art. 515 c.p., **attraverso un'estensione in via interpretativa delle condotte da ritenersi rilevanti ai fini del tentativo**. Così, il reato è ritenuto integrato nella forma tentata anche nell'ipotesi di **mera detenzione di prodotti non conformi alle aspettative informative del consumatore**, a prescindere dalla ricorrenza di un contatto diretto con la clientela. A titolo esemplificativo, la Suprema Corte ha riconosciuto la sussistenza di una responsabilità per tentata frode in commercio in un caso di detenzione di alimenti accompagnata dall'omessa indicazione, nel menù del ristorante, dello stato di congelamento o surgelazione di alcuni prodotti (Cass. pen., sez. III, 17.05.2017 (dep. 10.08.2017), n. 39082).

RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DA REATO EX D.LGS. 231/2001

11. QUALI SOGGETTI SONO ATTENZIONATI DALLA NORMATIVA AGROALIMENTARE?

Il settore alimentare ha registrato una progressiva evoluzione verso **modelli organizzativi complessi**: accanto alle imprese agricole tradizionali si sono nel corso del tempo affermate realtà industriali di grandi dimensioni. Con il passaggio a una produzione industriale, è parallelamente emersa l'esigenza di prevenire i rischi di frode alimentare anche all'interno di strutture organizzative più articolate. Con la l. 99/2009, il legislatore ha così esteso la responsabilità da reato degli enti di cui al d.lgs. 231/2001 ai delitti contro l'industria e il commercio, mediante **l'introduzione dell'art. 25-bis.1**. Nell'elenco dei reati-presupposto sono state

inserite – tra l'altro – le illustrate fattispecie di cui agli artt. 515, 516, 517 e 517 *quater* c.p.

12. QUALI SONO I PRESIDI CHE L'ENTE PUÒ ADOTTARE PER NON INCORRERE IN UNA RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DA REATO EX ART. 25-BIS.1 D. LGS. 231/2001?

Esistono diverse contromisure che l'ente può adottare per minimizzare il rischio che, all'interno della sua organizzazione, vengano commessi reati da cui possa scaturire una responsabilità ai sensi dell'art. 25-bis.1 del d.lgs. 231/2001.

Con riferimento alla prevenzione delle condotte di imitazione delle denominazioni protette sanzionate dall'art. 517 *quater* c.p., risulta fondamentale (i) svolgere **accurate ricerche nelle banche dati ufficiali** al fine di individuare segni anteriori confondibili, nonché (ii) implementare **sistemi di monitoraggio delle procedure di deposito e registrazione dei contrassegni**.

Quanto al rischio di mendacio qualitativo e di non genuinità dei prodotti di cui agli artt. 516 e 517 c.p., l'ente deve dotarsi di un solido sistema di verifica e controllo delle caratteristiche intrinseche dei beni commercializzati. In tale ambito assume rilievo centrale:

- (i) la **procedura di accreditamento dei fornitori**, mediante la creazione di albi dedicati e corrispondenti *black lists*, con previsione di ispezioni in loco, analisi biochimiche, anche a campione, e verifica dei presidi adottati per garantire la costanza qualitativa dei prodotti;
- (ii) un **sistema strutturato di gestione del**

processo produttivo, volto a presidiare le condizioni igienico-sanitarie dei luoghi di lavoro e delle attrezzature, nonché a garantire la formazione continua del personale;

- (iii) il **monitoraggio delle modalità di conservazione e di trasporto** degli alimenti.

Infine, con riferimento al rischio di vendita *aliud pro alio*, sanzionata dall'art. 515 c.p., occorre presidiare, con particolare attenzione, l'anello finale della catena alimentare. Le misure di prevenzione e controllo, oltre a dover riguardare le fasi di approvvigionamento

e produzione, devono estendersi anche alle attività di etichettatura e vendita al consumatore finale.

- (i) In materia di *labelling*, è essenziale predisporre **listini e menù contenenti informazioni chiare, corrette e veritiere** circa la provenienza e la qualità degli alimenti;
- (ii) Quanto alla fase di vendita, risulta indispensabile implementare specifici **programmi di formazione**, nonché **procedure di direzione e controllo del personale addetto all'attività commerciale**.

CONTATTI



Giuseppe Fornari
Founding Partner

g.fornari@fornarieassociati.com



Viola Molteni
Associate

v.molteni@fornarieassociati.com



Rebecca Ratti
Trainee

r.ratti@fornarieassociati.com

Milano

Via Chiossetto 18

T: +39 0254122206

E: milano@fornarieassociati.com

Roma

Piazza Adriana 5

T: +39 0622201000

E: roma@fornarieassociati.com

Bari

Via Principe Amedeo 25

T: +39 080 918 4280

E: bari@fornarieassociati.com

Questa pubblicazione ha lo scopo di fornire informazioni di carattere generale rispetto all'argomento trattato e non deve quindi essere considerata come un parere legale né come una disamina esaustiva di ogni aspetto relativo alla materia oggetto del documento.