ANALISI GIURIDICA E SINTESI OPERATIVA CASS. PEN. VII, 27/10/26 N° 37474

Oggetto della pronuncia : art. 5, lett. b), Legge 30 aprile 1962, n. 283 – cattivo stato di conservazione degli alimenti – congelamento inadeguato della carne – necessità delle analisi di laboratorio – poteri di accertamento degli organi di vigilanza.

Il principio centrale della sentenza

La Corte di Cassazione ribadisce un principio di grande importanza per l'attività degli organi di vigilanza igienico-sanitaria, delle ASL e della Polizia Locale e cioè che **il cattivo stato di conservazione degli alimenti, ai fini della contravvenzione prevista dall'art. 5, lett. b), della L. 283/1962, può essere accertato anche mediante l'ispezione visiva e la rilevazione di elementi obiettivi, senza che siano necessariamente richiesti il prelievo di campioni e le analisi di laboratorio.**

Nel caso esaminato, la presenza di brina e cristalli di ghiaccio, bruciature da freddo, alterazioni della consistenza e del colore della carne, insieme al congelamento effettuato senza attrezzature idonee e in assenza di abbattitore, è stata ritenuta sufficiente a fondare l'accertamento del cattivo stato di conservazione.

La decisione è particolarmente utile perché chiarisce che l'organo accertatore non deve necessariamente dimostrare un'alterazione microbiologica o una concreta tossicità dell'alimento: può essere sufficiente dimostrare, attraverso dati obiettivi, l'inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie a conservarlo correttamente.

Attenzione alla portata del principio: non significa che qualsiasi alimento congelato senza abbattitore integri automaticamente un reato. Occorre accertare le condizioni concrete di conservazione e le alterazioni riscontrate, come avvenuto nella vicenda giudicata.

Ricostruzione dei fatti



La vicenda riguarda il titolare di una pizzeria-trattoria, condannato per aver detenuto, ai fini della somministrazione, un quantitativo di carne bovina e suina congelata in modo inappropriato.

I fatti contestati erano i seguenti:

Elemento	Circostanza accertata
Esercizio	Pizzeria-trattoria aperta al pubblico
Soggetto	Titolare dell'attività
Alimenti	Carne di origine bovina e suina

Quantità	6,6 kg
Modalità di conservazione	Congelamento autonomamente effettuato
Attrezzatura	Frigorifero congelatore a colonna
Attrezzatura mancante	Abbattitore
Alterazioni rilevate	Brina e cristalli di ghiaccio, bruciature e necrosi da freddo, durezza anomala
Destinazione	Detenzione per la successiva somministrazione

Il Tribunale aveva dichiarato l'imputato responsabile del reato previsto dall'art. 5, lett. b), in relazione all'art. 6 della L. 283/1962, condannandolo a sei mesi di arresto, la Corte d'Appello aveva confermato la condanna. L'imputato aveva quindi proposto ricorso per Cassazione.

I motivi del ricorso

La difesa sosteneva che la condanna fosse stata fondata esclusivamente sulle dichiarazioni degli agenti accertatori, senza analisi di laboratorio. In particolare, contestava l'utilizzo dell'espressione «necrosi da freddo», sostenendo che si trattasse di un fenomeno di morte cellulare e tissutale non dimostrabile mediante una semplice ispezione visiva. Secondo la difesa, sarebbe stato necessario un accertamento tecnico-scientifico per dimostrare l'effettiva alterazione della carne.

Art. 5, lett. b), L. 283/1962: il cattivo stato di conservazione degli alimenti

La norma sanziona penalmente, tra le altre condotte, l'impiego nella preparazione di alimenti, la vendita, la detenzione per la vendita, la somministrazione e la distribuzione per il consumo di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione.

Nel caso in esame, la contestazione riguardava la detenzione di carne destinata alla somministrazione ai clienti in condizioni di conservazione ritenute inadeguate. Il punto fondamentale è che la fattispecie non richiede necessariamente che venga dimostrata una contaminazione batterica, una tossicità o un danno alla salute già verificatosi. Il cattivo stato di conservazione può essere integrato anche dall'inosservanza delle cautele igieniche e delle tecniche necessarie per mantenere l'alimento in condizioni adeguate alla successiva somministrazione.

La Corte richiama, a sostegno di questo orientamento:

Pronuncia	Principio richiamato
Cass. pen., Sez. III, n. 2690 del 6 dicembre 2019	Il cattivo stato di conservazione può essere accertato senza prelievo di campioni e analisi di laboratorio, sulla base di dati obiettivi e delle dichiarazioni dei verbalizzanti.
Cass. pen., Sez. III, n. 35234 del 28 giugno 2007	Richiamata a sostegno della possibilità di accertamento attraverso elementi obiettivi.
Cass. pen., Sez. III, n. 12346 del 4 marzo 2014	Richiamata sul medesimo principio.

Cass. pen., Sez. III, n. 15094 dell'11 marzo 2010	Il congelamento effettuato in maniera inappropriata, in assenza di abbattitore, può integrare la fattispecie.
Cass. pen., Sez. III, n. 15226 del 9 gennaio 2020	Ulteriore richiamo in materia di congelamento inappropriato.

La pronuncia non introduce quindi un orientamento nuovo, ma conferma un indirizzo giurisprudenziale già consolidato.

Le analisi di laboratorio sono obbligatorie?

Non sono un requisito necessario in ogni caso.

La difesa aveva sostenuto che l'accertamento della necrosi da freddo richiedesse necessariamente un esame tecnico-scientifico, ma la Cassazione ha respinto questa impostazione e ha ritenuto sufficiente, nel caso concreto, la convergenza di diversi elementi obiettivi:

1. Brina e cristalli di ghiaccio

Evidenti stratificazioni e cristallizzazioni superficiali, indicative di modalità di congelamento o conservazione non corrette.

2. Bruciature da freddo

Alterazioni superficiali della carne, considerate dai giudici sintomatiche di cattiva conservazione.

3. Alterazioni di consistenza e colore

Durezza anomala al tatto e alterazioni visibili del prodotto.



4. Attrezzatura inadeguata

Congelamento autonomo della carne in un frigorifero congelatore a colonna, in assenza di abbattitore.

La valutazione congiunta di questi elementi è stata considerata sufficiente per dimostrare il cattivo stato di conservazione.

La regola da applicare è questa: non è indispensabile un'analisi di laboratorio quando le condizioni dell'alimento e le modalità di conservazione sono direttamente osservabili e presentano elementi obiettivi, significativi e convergenti.

Occorre tuttavia distinguere:

- l'accertamento del cattivo stato di conservazione;
- l'accertamento di una contaminazione microbiologica;
- l'individuazione di uno specifico agente patogeno;
- la dimostrazione della tossicità o della pericolosità concreta per la salute.

Sono accertamenti diversi, che possono richiedere strumenti e competenze differenti. La sentenza si occupa del primo, non afferma che l'ispezione visiva possa sostituire qualsiasi analisi scientifica in ogni procedimento alimentare.

Il congelamento senza abbattitore: attenzione a non generalizzare

La Corte valorizza l'assenza dell'abbattitore insieme alle condizioni concrete della carne.

Non sarebbe corretto ricavare dalla sentenza una regola assoluta secondo cui la mancanza dell'abbattitore costituisce sempre, da sola, prova del reato.

Il ragionamento giudiziale è più articolato:

1. la carne era stata congelata autonomamente;
2. l'attrezzatura utilizzata era ritenuta non idonea;
3. il prodotto presentava brina, cristalli di ghiaccio e bruciature;
4. erano state rilevate alterazioni di consistenza e colore;
5. tali circostanze, valutate complessivamente, dimostravano il cattivo stato di conservazione.

L'assenza dell'abbattitore ha quindi avuto valore nel quadro complessivo dell'accertamento.

Indicazione per gli accertatori: nel verbale non limitarsi a scrivere «carne congelata senza abbattitore». Descrivere le modalità di congelamento, il tipo di attrezzatura, le caratteristiche del prodotto e le alterazioni concretamente riscontrate.

Le dichiarazioni degli agenti accertatori e il valore dell'ispezione visiva

La Cassazione ha ritenuto legittimo fondare l'accertamento anche sulle dichiarazioni dei verbalizzanti, purché inserite in un quadro probatorio caratterizzato da elementi obiettivi. Nel caso esaminato, i giudici di merito non avevano valorizzato una semplice affermazione generica secondo cui la carne era «non idonea».

Avevano considerato:

- la brina;
- i cristalli di ghiaccio;
- le bruciature superficiali;
- le alterazioni di consistenza;
- le alterazioni di colore;
- l'attrezzatura utilizzata.

La Corte ha inoltre evidenziato che l'accertamento era stato effettuato da personale qualificato addetto alla vigilanza igienico-sanitaria. Questo elemento è importante, la valutazione delle caratteristiche dell'alimento deve essere riferita alle competenze effettive dell'operatore e alle circostanze direttamente osservate.

L'agente non deve trasformare una propria impressione soggettiva in una diagnosi scientifica. Deve descrivere i fatti, indicare le caratteristiche riscontrate e consentire al giudice di valutare il loro significato.

Il principio dell'oltre ogni ragionevole dubbio

La difesa aveva invocato il principio dell'oltre ogni ragionevole dubbio, sostenendo che la mancanza di analisi di laboratorio impedisse di affermare la responsabilità penale. La Cassazione ha respinto la censura perché, nella sostanza, mirava a ottenere una nuova valutazione del materiale probatorio.

Il giudizio di Cassazione non costituisce un terzo grado di merito nel quale rivalutare liberamente le prove.

La Corte verifica la legittimità della motivazione, la sua coerenza logica e l'assenza di vizi rilevanti secondo l'art. 606 c.p.p.

Nel caso concreto, la motivazione della Corte d'appello è stata ritenuta:

- congrua;
- logicamente coerente;
- fondata su dati obiettivi;
- priva di vizi manifesti.

Conseguenza: non è sufficiente sostenere che sarebbe stata preferibile un'analisi di laboratorio. Occorre individuare un effettivo vizio della motivazione o una violazione di legge, non semplicemente proporre una lettura alternativa delle prove.

Sintesi operativa per Polizia Locale e organi di vigilanza

La sentenza è particolarmente utile per gli operatori che effettuano controlli presso:

- ristoranti e pizzerie;
- bar e tavole calde;
- gastronomie e laboratori alimentari;
- esercizi di somministrazione;
- depositi e locali di conservazione degli alimenti.

Che cosa deve verificare la pattuglia o l'organo accertatore?

Sequenza operativa del controllo.

1. **Individuazione degli alimenti**

   Identificare tipologia, quantità, stato, collocazione e destinazione commerciale o di somministrazione.

2. **Verifica delle modalità di conservazione**

   Rilevare attrezzatura utilizzata, temperatura indicata e misurata quando pertinente, modalità di congelamento, confezionamento e separazione dei prodotti.

3. **Esame delle condizioni dell'alimento**

   Descrivere brina, cristalli di ghiaccio, bruciature da freddo, alterazioni del colore, consistenza, confezione e ogni altro dato direttamente osservabile.

4. **Verifica della documentazione**

   Acquisire, se disponibili e pertinenti, etichette, date, tracciabilità, schede di prodotto, registrazioni e procedure aziendali di autocontrollo.

5. **Documentazione fotografica**

   Fotografare l'alimento nel luogo di rinvenimento, l'attrezzatura e i dettagli delle alterazioni, mantenendo un collegamento identificabile tra foto e prodotto.

6. **Valutazione tecnico-sanitaria**

   Se necessario, coinvolgere il personale competente dell'autorità sanitaria per la valutazione delle condizioni dell'alimento e degli eventuali ulteriori accertamenti.

7. **Qualificazione giuridica**

   Valutare se gli elementi accertati integrino la fattispecie dell'art. 5, lett. b), L. 283/1962 o altre violazioni, senza confondere le diverse discipline.

8. **Atti conseguenti**

   Redigere gli atti di competenza, documentare eventuali sequestri o provvedimenti sanitari e trasmettere la notizia di reato quando ne ricorrano i presupposti.

Errori da evitare durante i controlli

Errore	Conseguenza	Comportamento corretto
Contestare il reato soltanto perché manca l'abbattitore	Accertamento incompleto	Documentare anche le condizioni effettive dell'alimento e le modalità di conservazione
Limitarsi alla formula «alimento alterato»	Motivazione probatoria generica	Descrivere tutte le caratteristiche osservate
Affermare una necrosi senza competenza tecnica	Possibile contestazione sull'attendibilità dell'accertamento	Descrivere i segni visibili e acquisire, se necessario, una valutazione sanitaria
Ritenere sempre obbligatorie le analisi di laboratorio	Errata interpretazione del principio della sentenza	Valutare se gli elementi obiettivi siano già sufficienti

Ritenere mai necessarie le analisi	Eccessiva generalizzazione della decisione	Richiederle quando servono per accertare aspetti non direttamente osservabili
Non fotografare il prodotto	Perdita di elementi probatori	Documentare lo stato originario prima di eventuali manipolazioni
Non indicare quantità e destinazione degli alimenti	Difficoltà nella ricostruzione del fatto	Identificare prodotti, quantità e destinazione alla somministrazione
Confondere cattiva conservazione e contaminazione microbiologica	Errata qualificazione del fatto	Distinguere i diversi profili di accertamento
Non documentare le dichiarazioni dell'esercente	Ricostruzione incompleta delle modalità di conservazione	Raccogliere e riportare le dichiarazioni in modo fedele

Massima specifica per la Polizia Locale e gli organi di vigilanza

Nel controllo degli esercizi di somministrazione, gli organi di vigilanza possono documentare il cattivo stato di conservazione degli alimenti anche mediante ispezione diretta, senza che il prelievo di campioni e le analisi di laboratorio costituiscano presupposti indefettibili dell'accertamento. È tuttavia necessario descrivere analiticamente le condizioni del prodotto, le alterazioni visibili, le modalità di conservazione e le attrezzature utilizzate, corredando l'accertamento di documentazione fotografica e degli eventuali riscontri tecnici. La mancanza di abbattitore, unitamente a brina, cristalli di ghiaccio, bruciature da freddo e alterazioni della consistenza e del colore, può costituire un quadro indiziario obiettivo idoneo a dimostrare il cattivo stato di conservazione, secondo le circostanze concrete del caso.

Tabella riepilogativa delle pronunce richiamate

Riferimento	Utilità operativa
Cass. pen., Sez. III, n. 2690/2020, Barletta	Accertamento del cattivo stato di conservazione senza necessità di analisi
Cass. pen., Sez. III, n. 35234/2007, Lepori	Rilevanza dell'inosservanza delle cautele di conservazione
Cass. pen., Sez. III, n. 12346/2014, Chen	Conferma dell'accertamento mediante dati obiettivi
Cass. pen., Sez. III, n. 15094/2010, Greco	Congelamento inappropriato in assenza di abbattitore

Conclusioni: cosa deve rimanere agli operatori

La sentenza fornisce tre indicazioni fondamentali.

1. L'ispezione visiva può essere sufficiente

Non è sempre necessario prelevare campioni e attendere le analisi di laboratorio per accertare il cattivo stato di conservazione.

2. La descrizione dei fatti è decisiva

Il verbale deve contenere elementi concreti, verificabili e documentati. Le formule generiche e le diagnosi non supportate indeboliscono l'accertamento.

3. La mancanza di abbattitore va valutata nel contesto

È un elemento rilevante, ma la responsabilità deve essere ricostruita sulla base delle modalità di congelamento e delle condizioni effettive dell'alimento.

La frase da ricordare per la pattuglia:

Non basta scrivere che la carne è conservata male: bisogna descrivere perché è conservata male, quali alterazioni presenta, come è stata congelata e quali elementi oggettivi dimostrano l'inosservanza delle corrette modalità di conservazione.

Giovanni Paris