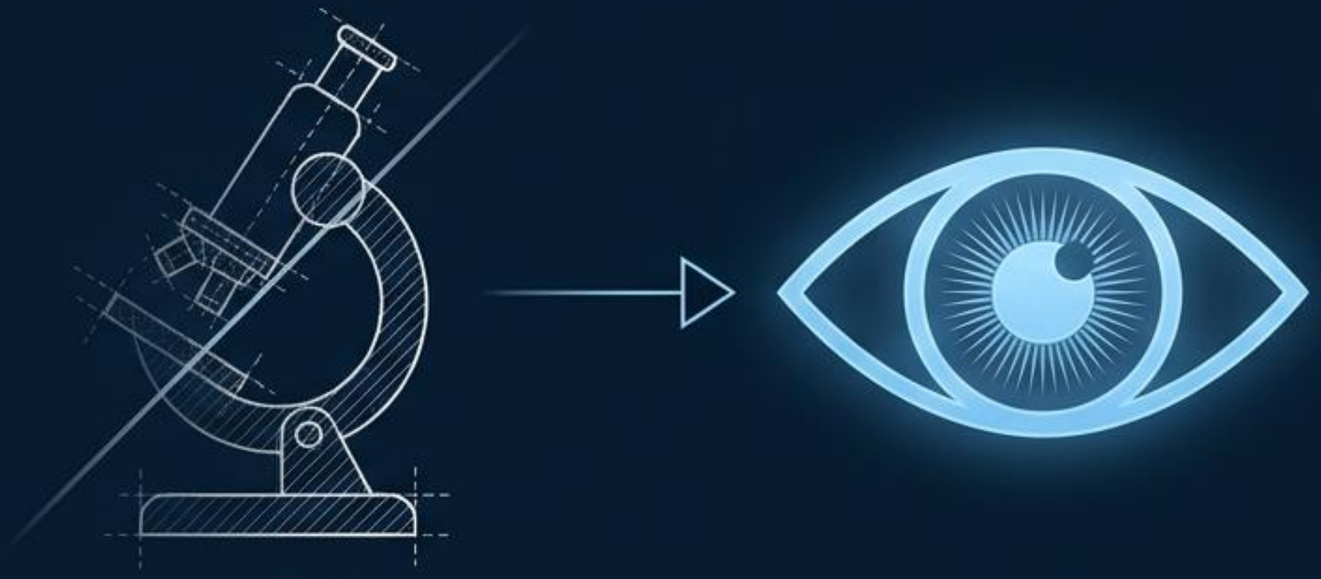
La Prova Visiva: L’ispezione alimentare dopo la Cassazione 37474

Dall’analisi giuridica alla sintesi operativa per gli organi di vigilanza.

a cura di **Giovanni Paris**

Il Principio Centrale



Il cattivo stato di conservazione può essere accertato tramite ispezione visiva e dati obiettivi.

Le analisi di laboratorio non sono sempre un requisito necessario ai fini della contravvenzione prevista dall’art. 5, lett. b), della L. 283/1962. Bastano elementi obiettivi e convergenti per dimostrare l’inosservanza delle cautele igieniche.

Il Caso Studio: Pizzeria-Trattoria

L'Alimento



- Carne di origine **bovina e suina**.
- Quantità: **6,6 kg**.
- Destinazione: Somministrazione al pubblico.

L'Attrezzatura



- **Frigorifero congelatore a colonna**.
- Congelamento effettuato autonomamente.
- Criticità: **Assenza totale di abbattitore.**

I Rilievi Visivi



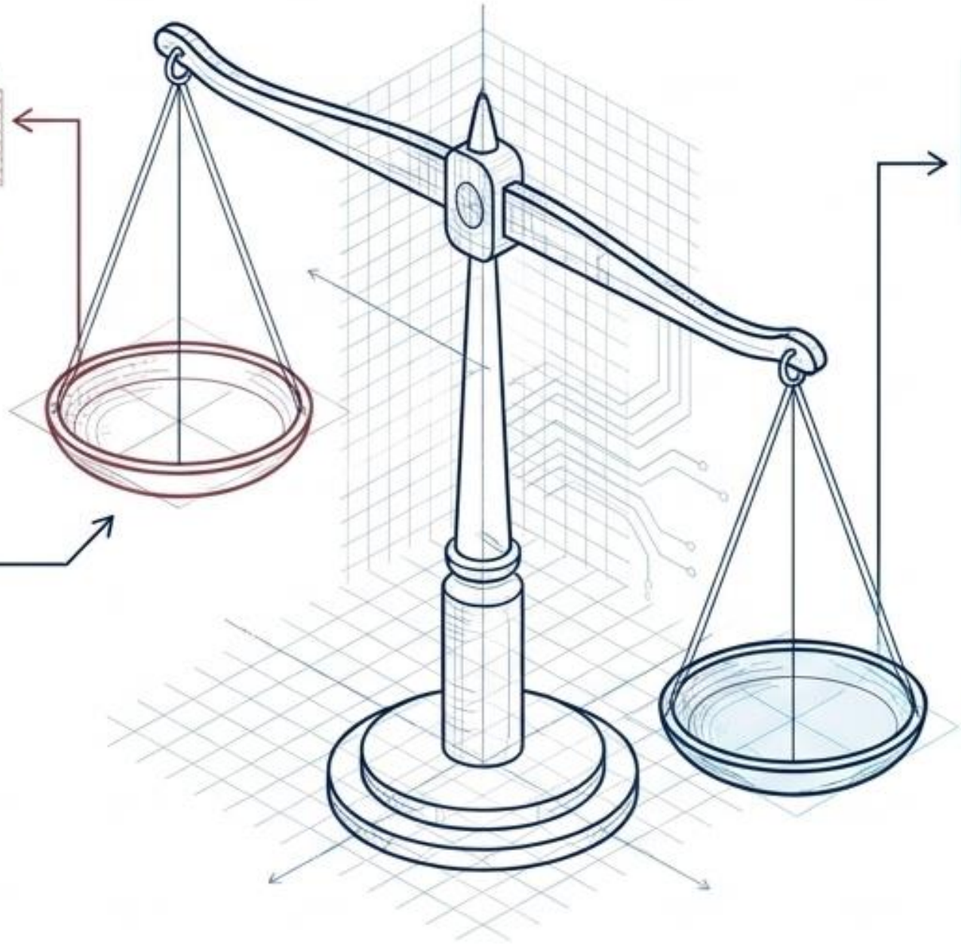
- Presenza di **brina e cristalli di ghiaccio**.
- Bruciature e **necrosi da freddo**.
- Durezza anomala al tatto.

Il Perimetro Legale (Art. 5, lett. b, L. 283/1962)

La Tesi della Difesa

Richiesta di esame scientifico per provare la necrosi da freddo.

Assunto che la sola vista non dimostri l'alterazione.



La Risposta della Cassazione

La norma sanziona la detenzione inadeguata, non solo il danno verificato.

Bastano elementi visivi obiettivi e convergenti.

Indirizzo consolidato: in linea con Cass. Pen. 2690/2020 (Barletta), 15094/2010 (Greco), e 12346/2014 (Chen).

I 4 Pilastri della Prova Visiva



Brina e Cristalli

Evidenti stratificazioni e cristallizzazioni superficiali, sintomo di modalità di conserva-zione errate.



Bruciature da Freddo

Alterazioni superficiali (aree biancastre e disidratate) visivamente accertabili.



Consistenza e Colore

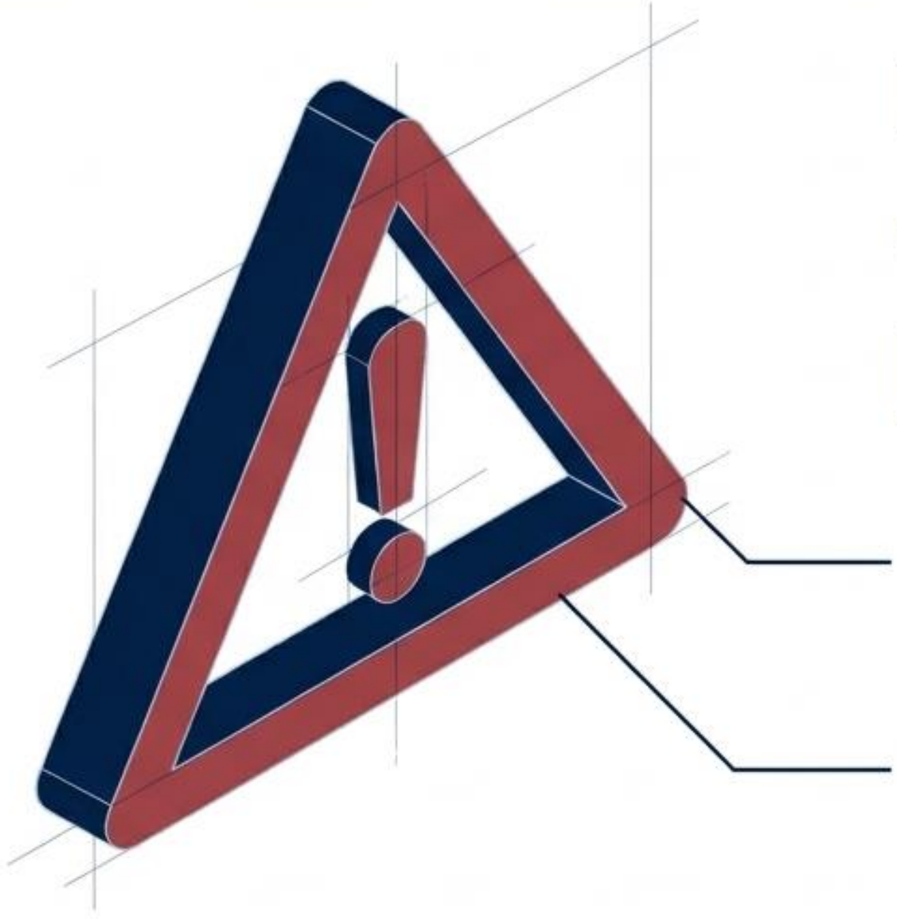
Durezza anomala al tatto e alterazioni cromatiche evidenti e documentabili.



Attrezzatura Inadeguata

Uso di frigoriferi a colonna per congelamento autonomo e assenza di abbattitore.

L’Errore di Generalizzazione: L’Abbattitore



L’assenza dell’abbattitore da sola NON costituisce prova automatica di reato.

La Cassazione valorizza la mancanza dell’abbattitore solo nel quadro complessivo.

Assume rilevanza penale solo se unita alle condizioni concrete della carne (brina, bruciature, durezza).

Non limitarsi a scrivere carne senza abbattitore.
Descrivere il processo di congelamento e le conseguenze visibili sull’alimento.

Matrice Diagnostica: Ispezione Visiva vs. Laboratorio

	Cosa Dimostra	Quando Utilizzarlo
Ispezione Visiva (L'occhio dell'agente)	Cattivo stato di conservazione, inosservanza delle cautele igieniche, detenzione inadeguata.	Presenza di elementi obiettivi visibili (brina, attrezzature errate). È sufficiente per l'art. 5, lett. b.
Analisi di Laboratorio (Il tecnico scientifico)	Contaminazione microbiologica, specifici agenti patogeni, tossicità concreta per la salute.	Accertamenti su rischi occulti non direttamente osservabili.

La Sequenza Operativa del Controllo

1. Individuazione
Identificare tipo, quantità (es. 6,6 kg), stato e destinazione.

2. Verifica
Rilevare attrezzature, misurare temperature, modalità di congelamento.

3. Esame
Ricerca visiva di brina, bruciature, alterazioni di colore/consis-stenza.

4. Documentazione
Acquisire etichette, tracciabilità e scattare foto in situ.

5. Valutazione
Supporto del personale sanitario per valutazioni tecniche se utile.

6. Atti
Redazione analitica del verbale e trasmissione notizia di reato se fondata.

L’Anatomia del Verbale: Debole vs. Solido

Verbale Generico - Da Evitare	Verbale Analitico - Inattaccabile
✗ Carne alterata	✓ La superficie presenta aree biancastre compatibili con bruciature da freddo.
✗ Prodotto congelato male	✓ Congelato in proprio in frigorifero a colonna, consistenza insolitamente dura.
✗ Presenza di necrosi	✓ Evidenti stratificazioni di brina e cristalli di ghiaccio anomali.
✗ Mancanza di abbattitore	✓ Nessun abbattitore rinvenuto nei locali al momento dell’ispezione.

Regole d’Oro per la Redazione



Fatti, non Diagnosi

L’agente non deve trasformare un’impressione soggettiva in una diagnosi scientifica. Descrivi ciò che vedi.

Il vocabolario cautelativo

Usa la locuzione compatibile con solo se supportata dall’osservazione visiva diretta.

Confini di Competenza

Riferisci le valutazioni tecniche solo al personale sanitario competente. L’organo di Polizia Locale si limita alle circostanze obiettivamente rilevate.

Checklist Essenziale: Il Controllo delle Carni

- [x] Identificazione specie e peso esatto.
- [x] Localizzazione e destinazione commerciale certa.
- [x] Marca, modello e tipo di attrezzatura (annotare assenza abbattitore).
- [x] Misurazione oggettiva delle temperature (cella e prodotto).
- [x] Mappatura di brina, ghiaccio e bruciature superficiali.
- [x] Annotazione di colore e consistenza al tatto.
- [x] Fotografie: panoramiche del locale e macro dei dettagli alterati.
- [x] Acquisizione dichiarazioni dell'esercente (distinte dalle osservazioni).

Mappa dei Rischi Operativi

Errore	Conseguenza	Azione Corretta
Contestare il reato solo perché manca l’abbattitore.	Accertamento incompleto.	Documentare sempre le condizioni visibili dell’alimento.
Non fotografare il prodotto in situ.	Perdita irreversibile degli elementi probatori.	Fotografare prima di qualsiasi manipolazione.
Affermare necrosi senza competenza.	Contestazione in tribunale sull’attendibilità.	Descrivere i segni visibili, delegare la diagnosi all’ASL.



Oltre Ogni Ragionevole Dubbio

La Cassazione non costituisce un terzo grado di merito. Non può rivalutare liberamente le prove.

Se il verbale è congruo, logico e fondato su dati obiettivi, la Corte lo riterrà valido.

La censura della difesa che lamenta la mancanza di analisi di laboratorio è inammissibile se il **quadro visivo-obiettivo** redatto dagli agenti è **completo** e **privo di vizi manifesti**.

La Sintesi: I 3 Pilastri dell'Azione Inattaccabile



1. Ispezione Visiva

È autonoma e sufficiente. L'occhio esperto ha pieno valore probatorio se metodico.

2. Descrizione Analitica

Le parole pesano. Passare dal dal generico all'analitico, documentando fotograficamente ogni rilievo.

3. Contesto Globale

L'elemento isolato (es. mancanza abbattitore) non basta. Serve la convergenza dei fatti.

La Regola d'Oro: Non scrivere che l'alimento è conservato male.
Descrivi oggettivamente **PERCHÉ** lo è.

Il Verdetto Finale

La precisione visiva e l’accuratezza descrittiva sono la vostra migliore garanzia legale. Un verbale analitico è una prova che non teme smentita.

Grazie per l'attenzione. Spazio per domande.

a cura di Giovanni Paris