Archivio selezionato: Sentenze Cassazione penale

Autorità: Cassazione penale sez. III
Data: 20/01/2015
n. 17123

LA CORTE SUPREMA DI CASSAZIONE
SEZIONE TERZA PENALE

Composta dagli Ill.mi Sigg.ri Magistrati:

Dott. SQUASSONI	Claudia	-	Presidente -
Dott. GAZZARA	Santi	-	Consigliere -
Dott. ORILIA	Lorenzo	-	Consigliere -
Dott. ACETO	Aldo	-	rel. Consigliere -
Dott. GENTILI	Andrea	-	Consigliere -

ha pronunciato la seguente:

sentenza

sul ricorso proposto da:

B.M., nato a (OMISSIS);

avverso la sentenza del 03/04/2014 della Corte di appello di Palermo;
visti gli atti, il provvedimento impugnato e il ricorso;
udita la relazione svolta dal consigliere Dott. ACETO Aldo;
udito il Pubblico Ministero, in persona del Sostituto Procuratore generale Dott. DE AUGUSTINIS Umberto, che ha concluso chiedendo il rigetto del ricorso.

Fatto

RITENUTO IN FATTO

1. Il sig. B.M. ricorre per l'annullamento della sentenza del 03/04/2013 della Corte di appello di Palermo che, in parziale riforma della sentenza del Tribunale di Sciacca, l'ha condannato alla pena di Euro 1.000,00 di ammenda per il reato di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5, lett. a), per aver confezionato e posto in commercio "olio extravergine di oliva" risultato dalle analisi di laboratorio "olio di oliva" e dunque inferiore dal punto di vista qualitativo.

Si tratta, in particolare, di olio contenuto in latte destinate all'esportazione e che, secondo l'incontestata ricostruzione fattuale, pur avendo la consistenza chimica dell'olio extravergine di oliva, a seguito del c.d. "panel test" era risultato possedere le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva.

La Corte di appello ha disatteso la tesi difensiva secondo la quale l'olio era stato sicuramente confezionato all'origine come olio extravergine ma poi era stato "rovinato" dal prolungato contatto con le morchie del serbatoio di giacenza.

I Giudici distrettuali hanno evidenziato che tale contatto non potesse essere attribuito alla lunga giacenza del prodotto nel porto di imbarco perchè il prelevamento dei campioni era stato effettuato il giorno dopo l'arrivo del carico. Il produttore, concludono, avrebbe dovuto e potuto evitare il difetto organolettico di sapore del prodotto che aveva portato al suo declassamento, di qui l'affermazione della sua responsabilità.

1.1.Con il primo motivo il B. eccepisce, ai sensi dell'art. 606 c.p.p., lett. b), l'erronea applicazione della norma incriminatrice sul rilievo che l'olio in questione rispettava le caratteristiche chimiche previste per gli oli extravergini di oliva, circostanza, quest'ultima, del tutto trascurata dalla Corte territoriale e tuttavia rilevante anche per ritenere la buona fede del produttore.

1.2.Con il secondo eccepisce, ai sensi dell'art. 606 c.p.p., lett. e), vizio di motivazione nella parte in cui la sentenza afferma l'obbligatorietà di un controllo organolettico non imposto da alcuna norma.

Diritto

CONSIDERATO IN DIRITTO

2.Il ricorso è inammissibile perchè manifestamente infondato.

3.Il reg. (CEE) 11-7.1991, n. 2568/91 - Regolamento della Commissione relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonchè ai metodi ad essi attinenti, prevede, ai fini della classificazione dell'olio come extravergine di oliva, che oltre alle caratteristiche chimiche di cui all'allegato 1^, debba possedere anche quelle organolettiche accertate attraverso il c.d. "panel test" di cui all'allegato 12^.

3.1. Al riguardo l'art. 2, comma 1, lett. i e comma 2, così dispone:

"1. lett. i: Le caratteristiche degli oli figuranti nell'allegato 1^ sono determinate in base ai seguenti metodi di analisi: per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, il metodo di cui all'allegato 12^.

2. La verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti è effettuata da panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri. Le caratteristiche organolettiche di un olio, ai sensi del primo comma, si considerano conformi alla categoria di olio di oliva dichiarata se il panel di assaggiatori riconosciuto dallo Stato membro ne conferma la classificazione. Qualora il panel non confermi la categoria dichiarata, sotto il profilo delle sue caratteristiche organolettiche, a richiesta dell'interessato le autorità nazionali o i loro rappresentanti incaricano altri panel riconosciuti di effettuare quanto prima due controanalisi, di cui almeno una deve essere effettuata da un panel riconosciuto dallo Stato membro di produzione dell'olio. Le caratteristiche in questione sono considerate conformi a quelle dichiarate se le due controanalisi confermano la classificazione dichiarata. In caso contrario il costo delle controanalisi è a carico dell'interessato".

3.2.Non v'è dubbio, pertanto, che diversamente da quanto sostiene il ricorrente, perchè possa essere qualificato come "extravergine di oliva", l'olio debba possedere congiuntamente i requisiti chimico-fisici ed organolettici di cui agli allegati 1^ e 12^ del reg. (CEE) 2568/91.

3.3. E' un dato di fatto, non oggetto di contestazione, che l'olio etichettato come "extravergine di oliva" avesse le qualità organolettiche dell'olio di oliva.

3.4.Le ragioni per le quali, secondo l'imputato, tali caratteristiche fossero mutate a causa del lungo intervallo di tempo trascorso dal momento dell'arrivo del carico al porto di partenza a quello del prelievo per le analisi sono state smentite dalla Corte di appello con i precisi argomenti di fatto sopra già indicati alla cui confutazione l'imputato non dedica nel ricorso neppure una riga.

3.5.In ogni caso si tratta di deduzioni prive di rilevanza poichè ai fini della sussistenza del reato di cui alla L. 30 aprile 1962, n 283, art. 5, comma 1, lett. a), ciò che rileva è il dato di fatto obiettivo del ritrovamento di sostanze alimentari di qualità inferiore, prive, anche per fatto naturale, degli elementi nutritivi prescritti, o variate nella composizione naturale (Sez. 6^, n. 739 del 08/11/1985, Oliino, Rv. 171636; Sez. 6^, n. 4075 del 03/12/1975, Pozzolini, Rv. 132965; Sez. 6^, n. 4467 del 10/12/1976, Amodio, Rv.
135554; Sez. 6^, n. 1819 del 13/11/1984, Moscara, Rv. 168015).

3.6.Peraltro, come costantemente sostenuto da questa Suprema Corte, attesa la natura contravvenzionale (e dunque anche colposa) del reato, la buona fede può esimere da responsabilità penale soltanto quando l'imputato sia incorso nella violazione della legge per cause indipendenti dalla sua volontà, nonostante la concreta intenzione d'uniformarsi alla legge stessa e l'interessamento spiegato al fine d'accertarsi che la propria attività non fosse in contrasto con le norme ad essa relative, sicchè la violazione della norma deve, in sintesi, apparire determinata da errore inevitabile, da caso fortuito o forza maggiore e l'imputato deve aver dato prova di avere eseguito, o fatto eseguire, i controlli possibili e d'aver posto in essere tutte le precauzioni idonee ad evitare che prodotti alimentari

non conformi a legge, e pericolosi per la salute pubblica, vengano avviati al consumo (così, tra le tante, Sez. 3^, n. 2556 del 11/02/1997).
3.7.Del tutto eccentrica è perciò la tesi difensiva, sostenuta con il secondo motivo di ricorso, secondo la quale l'imputato non era tenuto ad effettuare, prima dell'imbottigliamento e dell'etichettatura, alcun controllo sulle caratteristiche chimico - fisiche ed organolettiche dell'olio (tesi riportata a pag. 3 dei motivi di appello che il ricorrente lamenta non essere stata esaminata dalla Corte di appello).
3.8.Integra, dunque, il reato di cui alla L. 30 aprile 1962, n 283, art. 5, comma 1, lett. a), la detenzione per la vendita, la vendita o comunque la somministrazione o la distribuzione per il consumo di olio extravergine di oliva privato anche solo delle proprietà organolettiche che lo rendono di qualità inferiore.
3.9.Alla declaratoria di inammissibilità del ricorso consegue, ex art. 616 c.p.p., non potendosi escludere che essa sia ascrivibile a colpa del ricorrente (C. Cost. sent. 7-13 giugno 2000, n. 186), l'onere delle spese del procedimento nonchè del versamento di una somma in favore della Cassa delle ammende, che si fissa equitativamente, in ragione dei motivi dedotti, nella misura di Euro 1000,00.

PQM
P.Q.M.
Dichiara inammissibile il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di Euro 1.000,00 in favore della Cassa delle Ammende.
Così deciso in Roma, il 20 gennaio 2015.
Depositato in Cancelleria il 24 aprile 2015

Note

Utente: unirp01 UNIV. DI ROMA TRE - www.iusexplorer.it - 11.06.2015

© Copyright Giuffrè 2015. Tutti i diritti riservati. P.IVA 00829840156