

Tribunale di Benevento penale

Sentenza 04.04.2006, n. 256

Integrale

CONTRAVVENZIONI - POLIZIA SANITARIA - Prodotti lattiero-caseari destinati al commercio - Impiego nella preparazione del prodotto finale di materia prima contenente latte in polvere oltre i limiti consentiti - Provenienza della materia prima da paesi della Comunità Europea in cui non vigono restrizioni di sorta - Condotta illecita - Esclusione

REPUBBLICA ITALIANA

IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

TRIBUNALE DI BENEVENTO

RITO MONOCRATICO

L'anno 2006, il giorno 29 del mese di marzo Il Giudice Dott. Rosario Baglioni

con l'intervento del P.M in persona del dr. Gaetana Rescigno v.p.o.

ha pronunciato e pubblicato mediante lettura del dispositivo la seguente

SENTENZA

(artt. 544 e segg. 549 c.p.p.)

nella causa penale

contro

At. Va. Bu., nato in Po. Bu. il (...) e res. in Ca. di So. alla Via Ul. 134.

libero contumace

Difensore di fiducia: Avvocato Fr. Le., da Be. - assente Avvocato An. Le., per delega

imputazione

del reato p.e.p., dall'art. seguente: 5, lett. a) 6 L. 283/62 perché quale responsabile legale della società "Pa. Bu. Ch. S.p.A.", impiegava nella preparazione, vendeva, deteneva per la vendita o comunque distribuiva per il consumo sostanze alimentari private anche in parte dei propri elementi nutritivi ovvero mescolava a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale. Nell'occorso, nel prodotto caseario

"mozzarelle fiordilatte Fi. Ca. To." veniva accertata la presenza di furosina superiore al limite consentito dall'art. 1 del D.M. 15/12/2000 sicché ne veniva comunque variata la propria composizione naturale. In Pa. Ve. (luogo di produzione) epoca anteriore e prossima al 28/7/2004

conclusioni

il P.M., chiede la condanna ad € 800,00 di ammenda Il difensore dell'imputato, chiede sentenza di assoluzione - produce copie sentenze di altri tribunali, nonché copia articolo.

1. MOTIVAZIONE

A seguito di opposizione al decreto penale n. 152/05 del 0110312005, il G.I.P. ha emesso nei confronti di At. Va. Bu., in data 26/09/2005, decreto di giudizio immediato in ordine al reato contestato in rubrica.

Aperto il dibattimento, all'udienza del 25/01/2006 le parti hanno formulato le rispettive richieste di prova orali e documentali; escussi i testi di lista, all'esito dell'istruttoria, dichiarati utilizzabili tutti gli atti ritualmente acquisiti, il P.M. ed il difensore hanno concluso nei termini in epigrafe trascritti.

Il Giudice ha, infine, deciso come da dispositivo del quale ha dato lettura in udienza.

Nel merito, At. Va. Bu. va dichiarato colpevole della fattispecie criminosa a lui ascritta.

Venendo in concreto ai fatti di causa va subito premesso che l'Ispettorato centrale per la repressione delle frodi, istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, al fine di accertare la rispondenza alle prescrizioni di legge della merce in vendita presso l'esercizio commerciale della ditta Is. S.r.l. sita in Ba. (TR), ha proceduto al prelievo di un campione di mozzarella "fiordilatte" (prodotta presso lo stabilimento della " Pa. Bu. Ch. S.p.A.", ubicato in Pa. Ve.).

Il predetto campione, costituito da due frazioni del peso di oltre 500 grammi cadauna, scelte a caso tra due confezioni conservate nella cella frigorifero, è stato suddiviso in più aliquote finali di 200 grammi, ottenute riducendo in pezzetti l'originaria frazione, ed è stato conservato in un barattolo di vetro con tappo a vite.

I successivi esami di laboratorio hanno evidenziato la presenza, nell'alimento in contestazione, di circa mg. 27,3 di "furosina", quantità superiore a quella massima di 12 mg. consentita ogni 100 grammi di prodotto.

La predetta circostanza è stata ampiamente confermata dal Dottor An. Cr., dipendente dell'ispettorato centrale repressione frodi ed, in tale qualità, firmatario del referto di laboratorio (prodotto in urgenza dal P.M.).

Il teste ha chiarito che la furosina è una sostanza che si forma durante il processo di riscaldamento e che un elevato indice della stessa è tale da ipotizzare, per la fabbricazione del prodotto in esame, l'impiego di latte in polvere in luogo di latte fresco.

Si è, poi, proceduto all'esame dell'imputato e del teste Pi. Ma. To., consulente della difesa.

Il Dottor Pi. Ma. To., premesso che la furosina (molecola derivata dall'unione di uno zucchero con una proteina) risulta essere normalmente presente nel latte, ha chiarito che la legislazione italiana ha previsto per tale sostanza un soglia massima al fine di limitare il trattamento termico, ossia la pastorizzazione del latte a temperature troppo elevate, essendo la quantità di furosina tanto più elevata quanto maggiore è la temperatura a cui è sottoposto l'alimento.

Lo stesso teste ha: poi, chiarito che la diversa quantità di furosina non incide sulla qualità dell'alimento prodotto, neppure dal punto di vista nutrizionale, tant'è che la Comunità Europea consente liberamente la circolazione di prodotti con quantità di furosina maggiore rispetto al limite previsto in Italia.

E' stato di seguito, sentito l'imputato.

Pi. Ma. To. ha chiarito di non avere utilizzato la furosina per la produzione dei formaggi in quanto "... noi non partiamo dal latte ma partiamo da cagliate, queste cagliate vengono importate dai paesi comunitari... quindi se qualcuno ha messo qualcosa tipo latte in polvere o proteine dentro il latte... è consentito in tutti i paesi europei ...".

Queste, in breve, le risultanze dell'istruttoria dibattimentale.

Orbene, alla luce della documentazione prodotta e di quanto riferito dai testi, At. Va. Bu. va mandato assolto dal reato a lui ascritto perché il fatto non sussiste.

Nessun dubbio può, innanzitutto, sorgere in ordine alla posizione soggettiva del prevenuto ed alla sua diretta operatività nell'ambito societario della ditta produttrice del prodotto prelevato.

Fatta questa premessa; va subito chiarito che la furosina; rinvenuta nel campione esaminato certamente in quantità superiore rispetto ai limiti consentiti, e una sostanza che evidenzia nella preparazione della mozzarella sottoposta agli esami di laboratorio la presenza di latte in polvere.

Secondo la contestazione: tale circostanza comporterebbe, in linea generale, la violazione del divieto di commercializzazione di sostanze alimentari private da elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore e sarebbe tale da integrare una vendita illecita di sostanze alimentari non genuine, in quanto non dichiarata al consumatore.

Va, tuttavia, rilevato che il valore consentito di furosina, sia per il **formaggio** del tipo mozzarella che per gli altri prodotti simili freschi, ha subito una notevole evoluzione rispetto al D.M. che fissava il limite massimo di 12 mg. sulla quantità di 100 grammi di prodotto.

L'originario Decreto Ministeriale è stato, infatti, alla luce della sopravvenuta disciplina comunitaria, abrogato dal D.M. del 13 marzo 2000, ad eccezione di alcuni prodotti di elevata qualificazione (quali, ad esempio, la mozzarella campana di bufala).

Ebbene, dalle deposizioni rese dai testi e emerso che la furosina è un composto presente in piccole quantità nel latte crudo e pastorizzato, nella mozzarella e negli altri formaggi freschi, la cui concentrazione aumenta quando la materia prima è sottoposta ad un forte trattamento termico, come quello impiegato per polverizzare il latte.

E' possibile, quindi, ipotizzare, anche se non in maniera certa, che il prodotto in esame sia stato effettivamente preparato con impiego di latte in polvere.

Nel caso di specie va, tuttavia, rilevato che l'imputato ha provato di avere importato la materia prima destinata alla trasformazione (ossia la cagliata) dall'estero e specificamente da Paesi facenti parte della Comunità Europea, dove è consentito l'uso del prodotto e la libera circolazione dello stesso con quantità di furosina superiori.

In sostanza, le restrizioni legislative vigenti in Italia non trovano spazio nei paesi comunitari, non esistendo alcuna norma limitativa dell'uso di latte in polvere.

Appare, quindi, evidente che la libera circolazione delle merci all'intero della Comunità rende indistinguibile al destinatario del prodotto la provenienza della materia prima, con la conseguenza che la predetta condotta non può essere considerata illecito da un singolo paese membro.

D'altro canto, il successivo D.M., quello del 2000, ha esplicitamente abrogato i due precedenti decreti del 1994, ossia quei provvedimenti che avevano fissato i valori massimi di furosina nel latte pastorizzato.

A ciò si aggiunge la circostanza che la presenza di furosina in quantità elevata non ha inciso minimamente sulle qualità nutrizionali del prodotto posto in vendita. Queste considerazioni valgono ad escludere, nella vicenda in esame, la configurabilità della contestata contravvenzione, sia dal punto di vista soggettivo (avendo l'imputato, comunque, acquistato in buona fede le materie prime utilizzate per la preparazione dell'alimento da paesi Comunitari dove è consentito l'impiego di latte in polvere) che oggettivo trattandosi, comunque, di una condotta chiaramente inoffensiva.

P.Q.M.

Letto l'art. 530 c.p.p. assolve At. Va. Bu. dal reato a lui ascritto perché il fatto non sussiste. Revoca il decreto penale n. 152/05 emesso dal G.I.P. in data 01/03/2005, Motivazione in giorni trenta.