

N 22710/15 R.G. notizie di reato
n. 4839/16 R.G. Trib.

Sentenza n. 3763/17
Data sentenza: 13/09/2017
Data del deposito: 25/09/2017
Data di irrevocabilità:
V° del PG: 25/09/17
N Reg. Esec.: _____
N. Part. Cred. Inserimento a SIC:

Redatta scheda il _____



REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DEL POPOLO ITALIANO
TRIBUNALE DI TORINO
PRIMA SEZIONE PENALE

Il Tribunale di Torino, in composizione monocratica, in persona della dott.ssa Isabella Messina, all'esito dell'udienza del 13.09.2017, ha pronunciato e pubblicato, mediante lettura del dispositivo, la seguente

SENTENZA

nei confronti di:

_____ nato ad _____ P. _____ domicilio dichiarato in _____

difeso di fiducia dall'Avv. _____
del Foro di Cremona.

_____ e dall'Avv. Marco CASINI

IMPUTATO

Della contravvenzione prevista e punita dagli articoli 5, comma 1, lettera "b", 6, comma IV, prima parte, legge 30 aprile 1962, n. 283, in quanto, quale responsabile del punto vendita _____, corrente in _____ Via _____ impiegava nella preparazione degli alimenti ovvero vendeva, deteneva per vendere o – comunque – distribuiva per il consumo, sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, avuto riguardo alle condizioni estrinseche della loro conservazione, ossia deteneva all'interno di un frigorifero a pozzetto 22 sacchetti da 750 grammi di tranci di salmone

che presentavano formazioni di ghiaccio indicanti il loro cattivo stato di conservazione.

* * *

Con l'intervento del Pubblico Ministero V.P.O. e della difesa in persona dell'Avv. Marco CASINI.

* * *

Le parti hanno concluso come segue:

P.M.: condannare l'imputato alla pena di € 5.000 di ammenda;

Difensore dell'imputato: in principalità, assoluzione perché il fatto non sussiste o non costituisce reato; in subordine, esclusione della punibilità ai sensi dell'art. 131 bis c.p. per particolare tenuità del fatto.

MOTIVI DELLA DECISIONE

L'attuale imputato veniva condannato con decreto penale emesso in data 26.10.2015, depositato in cancelleria in data 27.10.2015, dal Gip presso il Tribunale di Torino alla pena di € 400,00 di ammenda per la violazione di cui al capo d'imputazione. Il predetto decreto penale è stato opposto nei termini di legge.

All'udienza del 7.12.2016 veniva aperto il dibattimento. Il P.M. esponeva i fatti oggetto dell'imputazione che intendeva provare, chiedeva l'esame dei testi indicati nella propria lista, l'esame dell'imputato e riservava produzione documentale. La difesa dell'imputato, a sua volta, esponeva quanto intendeva provare, chiedeva l'esame dei testi indicati nella propria lista, riservava il controesame dei testi indicati dal PM, chiedeva l'esame dell'imputato e riservava produzione documentale.

All'udienza del 29.03.2017 si procedeva all'escussione di tutti i testi indicati dalle parti.

Alla successiva udienza del 21.06.2017, dichiarata chiusa l'istruzione dibattimentale, le parti illustravano le rispettive conclusioni come sopra riportate. L'udienza veniva, infine, rinviata al 13.09.2017 per eventuali repliche. A tale ultima udienza il PM rinunciava alle repliche e veniva chiuso il dibattimento.



In base agli atti acquisiti, i fatti per cui è processo possono essere ricostruiti nei termini che seguono.

L'8.10.2015, nel corso dell'ispezione presso il punto vendita _____ (annotazione p.g. prodotta, con l'accordo delle parti, all'udienza del 29.03.2017), gli operanti rinvenivano 22 sacchetti di salmone surgelato, che presentavano all'interno formazioni di ghiaccio.

La teste _____, sentita all'udienza del 29.03.2017, dichiarava che la presenza di ghiaccio all'interno delle confezioni di salmone era dovuta all'interruzione della catena del freddo, che si verifica quando il prodotto è soggetto a sbalzi di temperatura. Precisava tuttavia che non era possibile stabilire quando tale circostanza si fosse verificata – se prima dell'arrivo in filiale o durante la sua conservazione. Riferiva che la temperatura rilevata nel frigorifero era conforme alle prescrizioni HCCP e che non vi erano altre difformità.

L'odierno imputato precisava che il proprio compito era di eseguire controlli sulla temperatura sia in fase di ricevimento sia in fase di stoccaggio: tale operazione veniva svolta ogni quattro ore dal responsabile di turno. Evidenziava che la manutenzione dei frigoriferi veniva effettuata periodicamente dalla ditta _____ che non aveva mai segnalato problematiche relative al funzionamento.

Il giorno dell'ispezione l'imputato aveva effettuato il controllo sul banco dei surgelati intorno alle ore 9, rilevando la presenza di un sottile strato di ghiaccio su alcune confezioni di salmone valutando, ciononostante, il prodotto idoneo alla vendita.

Riferiva di non esser titolare di una delega riguardo all'attività di capo filiale.

La consulente della difesa _____ riferiva che la presenza di brina sul salmone era riconducibile alle modalità di confezionamento dello stesso: *“il salmone era confezionato in sacchetti piuttosto ampi, non c'era un packaging aderente all'alimento che impedisce la formazione di condensa”* (cfr. trascrizioni udienza 29.03.2017, pag. 25) . Evidenziava che non risultavano compromesse le qualità organolettiche, né le caratteristiche nutritive del prodotto, atteso che non vi era alterazione di colore, e che dunque si trattava di un problema meramente estetico.

Il teste in qualità di Direttore specificava che sui prodotti surgelati venivano effettuati più controlli, sia sulla temperatura nella fase di arrivo e di stoccaggio, che sulla qualità della merce. Il personale presente in filiale aveva il compito di verificare il rispetto delle temperature prescritte dall'HACCP e, in presenza di anomalie, doveva provvedere al ritiro della merce valutata non più vendibile. Non sapeva riferire con esattezza se il personale venisse specificamente formato sul da farsi in caso di presenza di ghiaccio nelle confezioni dei surgelati o se vi fosse una percentuale di presenza di ghiaccio oltre la quale il prodotto andava ritirato dalla vendita

La teste capoarea di riferiva che i controlli giornalieri sui banchi frigo presso le filiali venivano effettuati dai responsabili.

Il teste dichiarava che i controlli sulla merce surgelata venivano effettuati tre volte al giorno a turno dai responsabili di filiale, verificando che la temperatura del banco frigo fosse corretta e che il prodotto non presentasse anomalie. Precisava che per lo svolgimento di tale attività i responsabili avevano seguito dei corsi di formazione, nel corso dei quali avevano appreso che in presenza di anomalie o di brina all'interno della confezione il prodotto non poteva essere venduto.

Il teste confermava quanto dichiarato dagli altri testi.

Alla luce delle risultanze dell'istruttoria, non può ritenersi provato, oltre ogni ragionevole dubbio, il fatto di cui al capo di imputazione.

In primo luogo, infatti, non vi è prova dell'avvenuta interruzione della catena di freddo, considerato che non sono state effettuate analisi sul prodotto in sequestro da cui emerga tale circostanza. L'unico elemento di prova da cui è stato desunto il cattivo stato di conservazione degli alimenti è dato dalla presenza del ghiaccio all'interno delle confezioni, ma non vi sono ulteriori riscontri. Inoltre, si aggiunga che tale anomalia è stata rinvenuta soltanto su una parte dei prodotti conservati all'interno del banco frigo: è presumibile ritenere che se si fosse verificata un'interruzione della catena di freddo dovuta ad un cattivo stato di conservazione, detta anomalia sarebbe stata rilevata in tutti i prodotti.



Piuttosto, è stato provato come i frigoriferi fossero idonei e non presentassero irregolarità, essendo sottoposti a costante manutenzione da una ditta specializzata, ed essendo la temperatura degli stessi corretta.

Ciò detto, in mancanza di ulteriori elementi di segno contrario, appare verosimile quanto dichiarato dal consulente tecnico della difesa, il quale imputa la presenza di ghiaccio alle modalità di confezionamento all'origine del prodotto; il predetto consulente ha chiarito, infatti, come sia del tutto normale, in presenza di tranci di pesce congelati (o surgelati) all'origine in sacchetti non aderenti, la presenza di umidità che, condensandosi, forma della brina all'interno della confezione, ma come ciò non comprometta in alcun modo le qualità organolettiche del prodotto.

In mancanza di altri elementi, non risulta provato il cattivo stato di conservazione degli alimenti e, pertanto, l'imputato deve essere assolto dal reato a lui ascritto *ex art. 530, II comma c.p.p.* perché il fatto non sussiste.

P.Q.M.

Visto l'art. 530 cpv. c.p.p.

Assolve

dal reato a lui ascritto perché il fatto non sussiste.

Così deciso in Torino, li 13.09.2017

Il Giudice

Dott.ssa Isabella Messina

DEPOSITATO IN CANCELLERIA

IL 25/03/17

IL CANCELLIERE

Dott. Alberto ZOCCALI

