

## ANALISI DI SENTENZA

# Tra principio di precauzione e rischio per i consumatori

Lino Vicini\*

*Procedure per formaggio a pasta dura prodotto con latte contenente aflatossina M1*

Oggetto del presente commento sono alcune interessanti pronunce di merito emesse dal Tribunale di Parma in composizione monocratica, nel corso del presente anno, che si occupano della produzione di formaggio Parmigiano Reggiano.

L'argomento pare degno di nota alla luce degli stretti rapporti che legano la normativa comunitaria sostanziale che disciplina gli aspetti tecnici collegati alla questione dei contaminanti nelle derivate alimentari (tra cui le aflatossine) e le disposizioni amministrative e penali poste dal legislatore nazionale a tutela dei beni giuridici che lo stesso intende proteggere (salute pubblica e sicurezza degli alimenti).

I fatti giudicati dal Tribunale coinvolgono diversi aspetti della legislazione alimentare che attualmente, come è noto, è quasi interamente uniformata e costituita da disposizioni comunitarie, nel cui rispetto devono essere interpretate le residue disposizioni nazionali.

## Il fatto

La vicenda nasce dall'attività d'indagine del NAS Carabinieri che ha avuto come oggetto le omesse segnalazioni di non conformità alle autorità competenti (i servizi veterinari delle aziende USL) da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi dell'art. 19<sup>1</sup> del Regolamento CE 178/2002.

<sup>1</sup>Articolo 19 del Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

«*Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare*

1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

2. Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.

3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.

4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito».

Come è noto, tale disposizione generale prevede che a seguito delle verifiche in autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004<sup>2</sup> se l'operatore accerta casi di non conformità dalla quale possa derivare un danno per la salute umana, lo stesso operatore del settore alimentare debba ritirare l'alimento e dare tempestiva informazione all'autorità competente. Nel caso di violazione dell'art. 19 sono previste specifiche sanzioni amministrative contenute, per quanto riguarda in nostro Paese, nell'art. 3<sup>3</sup> del Decreto Legislativo 190 del 2006. Nei casi affrontati alcuni produttori di formaggio Parmigiano Reggiano non avevano comunicato all'autorità competente il superamento del limite di aflatoxina M1 nel latte impiegato per la produzione dell'alimento. I Carabinieri avevano quindi proceduto al sequestro cautelativo sanitario ex art. 20 del DPR. 327/1980 delle forme prodotte con il latte per procedere ad ulteriori accertamenti.

## Le aflatoxine e la loro disciplina

Per comprendere la vicenda è necessario fornire alcune informazioni preliminari sulle aflatoxine.

Queste sostanze sono prodotte dal meta-

bolismo secondario di alcuni ceppi fungini di *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus* che si sviluppano su numerosi substrati vegetali come i cereali (in particolare il mais), semi oleosi (per es. le arachidi), spezie, granaglie, frutta secca ed essiccata, sia durante la coltivazione sia durante il raccolto e l'immagazzinamento<sup>4</sup>. Tra le diverse aflatoxine isolate alcune sono ritenute rilevanti sia per la diffusione sia per la tossicità: le aflatoxine B1, B2, G1, G2.

L'aflatoxina più diffusa negli alimenti è la cosiddetta B1. Una volta assimilata, viene trasformata dal fegato (nell'uomo o negli animali) in metaboliti con la formazione dell'aflatoxina M1. Così, secondo gli studi veterinari, se una vacca ingerisce mangime contaminato dalla B1 nel latte e nei suoi derivati sarà presente l'aflatoxina M1.

Gli studi hanno dimostrato che se una razione di mangime per vacche da latte comprende alimenti contaminati da aflatoxina B1, l'escrezione del suo metabolita (l'aflatoxina M1) nel latte è pari a una quota compresa tra l'1 e il 3% di quella ingerita. Dopo l'ingestione da parte dell'animale le aflatoxine si possono ritrovare nel latte già dopo 12 ore dal consumo dell'alimento contaminato con un tempo massimo di passaggio che oscilla tra 24 e 36 ore.

Se il latte contaminato da aflatoxina M1 viene utilizzato per la produzione di formaggio la tossina si ripartisce tra la cagliata e il siero.

Da un punto di vista sanitario le aflatoxine devono essere tenute sotto controllo. Infatti, sebbene dal punto di vista dell'azione cancerogena-genotossica l'aflatoxina M1 sia ritenuta meno pericolosa dell'aflatoxina B1, si ritiene opportuno controllarne la presenza in alimenti destinati al consumo umano e in particolare in quelli della prima infanzia.

Infatti, secondo l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro - IARC<sup>5</sup>, il metabolita M1 è possibilmente cancerogeno e viene inserito nella classe 2B<sup>6</sup>.

Questa categoria viene utilizzata per agenti per i quali c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e meno che sufficiente evidenza di cancerogenicità negli animali da esperimento. Può anche essere usata quando c'è inadeguata evidenza di cancerogenicità nell'uomo, ma c'è sufficiente evidenza di cancerogenicità negli animali da esperimento. Ciò significa, in sostanza, che sulla base degli studi fino a ora effettuati non vi è una prova scientifica conclamata della cancerogenicità della sostanza.

Il legislatore comunitario si è occupato di normare la materia e ha emanato il Regolamento (CE) 1881/2006<sup>6</sup> che de-

<sup>2</sup> L'art. 5 del Regolamento CE n. 852/2004 impone agli operatori del settore alimentare l'obbligo di a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili; b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili; c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati; d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo; e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo; f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure precedentemente esposte; g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle citate misure; h) riesaminare la procedura ed apportare le modifiche rese necessarie da qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase.

<sup>3</sup> Art. 3 Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190 «Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare».

«Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a diciottomila euro.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali, avendo attivato la procedura di ritiro di cui al comma 1 non ne informano contestualmente l'autorità competente, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro».

<sup>4</sup> In generale sulle micotossine si rimanda al commento di Savino Lamarca "impatto delle micotossine sulla salute dell'uomo quadro normativa; tecniche di campionamento e controlli ufficiali" pubblicato sulla rivista Alimenta volume XXIV n.3/16 pagine 63 e seguenti.

<sup>5</sup> L'International Agency for Research on Cancer con sede a Lione (Francia) è un'agenzia dell'Organizzazione mondiale della sanità tutte le informazioni possono essere reperite sul sito [www.iarc.fr](http://www.iarc.fr)

<sup>6</sup> Gruppo 2B - Possibilmente cancerogeno per l'uomo: A giugno 2016, 289 agenti sono stati classificati come «possibili cancerogeni per l'uomo».



finisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Con particolare riguardo alle Aflatossine, l'allegato 2 del Regolamento prevede un tenore massimo di M1 pari allo 0,050 µg/kg nel latte crudo, nel latte trattato termicamente e nel latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte. Con riferimento all'aflatossina M1 si tratta di un'applicazione del principio di precauzione<sup>7</sup>.

Ricordiamo infine come l'art. 14 del Regolamento 178/02/CE stabilisce i requisiti di sicurezza degli alimenti<sup>8</sup> e le condizioni in cui gli stessi possono essere immessi sul mercato.

Il Regolamento (UE) n.165/2010 della Commissione del 26 febbraio 2010 recante modifica, per quanto riguarda

le aflatossine, del Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, ha confermato il valore di 0,050 µg/kg di aflatossina M1 nel latte crudo e di quello destinato alla trasformazione ossia trattato termicamente.

Come azione preventiva il Ministero della Salute ha ritenuto di stabilire, per il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che possa diventare un rischio per la salute dei consumatori.

Il limite di aflatossina M1 nei formaggi a pasta dura come il Parmigiano Reggiano è più elevato rispetto al latte ovvero è pari a 0,275 µg/kg.

Tale limite è stato introdotto con circolare del Ministero della Salute Diparti-

mento della sanità Pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare datata 10 giugno 2013 prevedendo per i formaggi a pasta dura un coefficiente di 5,5 quale coefficiente di concentrazione dei valori di riferimento delle aflatossine M1.

L'operatore del settore alimentare per prevenire il rischio di contaminazione da aflatossina M1 del latte prodotto nella propria azienda, deve prevedere e attuare un piano di campionamento con idonea frequenza, che tenga conto del rischio. Il piano dovrà essere specificato dettagliatamente nel documento di autocontrollo igienico dell'azienda.

In aggiunta al piano di campionamento dovranno essere stabilite apposite procedure che definiscano l'operatività in caso di superamento del livello di attenzione (0,040 µg/kg).

In tale situazione l'operatore dovrà comunicare il risultato ai servizi veterinari competenti entro dodici ore dall'acquisizione dell'esito e mettere in atto azioni correttive, quali la modifica della razione alimentare giornaliera degli animali con eliminazione o riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione.

Nel caso di superamento dei tenori massimi previsti dal regolamento CE 1881/2006 si dovrà procedere alla comunicazione del risultato al Servizio veterinario competente e a tutti gli impianti a cui il latte è stato commercializzato entro le dodici ore dall'acquisizione dell'esito. Contestualmente si dovrà provvedere

<sup>7</sup> Regolamento (CE) n.1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006.

Il Considerando (21) del regolamento testualmente stabilisce come «le aflatossine sono agenti cancerogeni genotossici. Alla luce del parere del 23 settembre 1994 l'SCF è opportuno limitare il contenuto complessivo di aflatossine negli alimenti (somma delle aflatossine B1, B2, G1, G2) e quello della sola aflatossina B1 che è quella di gran lunga più tossica. Per quanto concerne l'aflatossina M1 negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, è opportuno prendere in considerazione una possibile riduzione dell'attuale tenore massimo visti gli sviluppi dei procedimenti di analisi».

<sup>8</sup> Articolo 7 Regolamento 178/2002/CE

«Principio di precauzione

1. Qualora, in circostanze specifiche a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate le misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.

2. Le misure adottate sulla base del paragrafo 1 sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio che siano necessarie per raggiungere il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità, tenendo conto della realizzabilità tecnica ed economica e di altri aspetti, se pertinenti. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente».

8. Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.

9. In assenza di specifiche disposizioni comunitarie, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, purché tali disposizioni siano formulate e applicate nel rispetto del trattato, in particolare degli articoli 28 e 30 del medesimo».

alla sospensione del conferimento del latte e della vendita diretta dello stesso.

## Le sentenze di assoluzione del Tribunale di Parma

Premesse queste essenziali nozioni tecniche necessarie per comprendere la questione sottoposta al vaglio del Tribunale ritorniamo al fatto per commentare le soluzioni a cui si è pervenuti.

A seguito di controlli da parte dei NAS Carabinieri nel corso dell'anno 2016 vengono denunciati all'Autorità giudiziaria rispettivamente i legali rappresentanti di due caseifici e il legale rappresentante di una azienda agricola.

L'indagine nasce con l'acquisizione da parte di militari dei referti d'analisi del

latte in autocontrollo<sup>9</sup> effettuati da un laboratorio operante nella Provincia di Parma. I campioni venivano inviati dai caseifici ove era conferito il latte utilizzato per la produzione del formaggio Parmigiano Reggiano.

Accertato che i soggetti non avevano comunicato al servizio veterinario la presenza nel latte utilizzato per la produzione del formaggio dell'aflatossina M1 i Carabinieri denunciano gli stessi operatori ipotizzando la violazione del delitto di cui all'art. 444 del codice penale.

Ricordiamo come tale disposizione sanzioni il commercio di sostanze alimentari nocive<sup>10</sup>.

La norma punisce «*chiunque detiene per il commercio, pone in commercio*

*ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica*».

Il reato è collocato nei delitti contro l'incolumità pubblica ed è un reato di pericolo concreto.

Ciò significa che, pur non essendo necessario che il nocimento abbia realmente a verificarsi per la sua configurabilità occorre che sussista la concreta idoneità della cosa detenuta o comunque posta in circolazione a nuocere alla salute.

Sul punto la giurisprudenza di legittimità è da tempo assolutamente consolidata. Merita sottolineare come il Tribunale di Parma richiami un precedente specifico (sentenza n. 54083 del 21 luglio 2017 della I sezione Penale) ove la suprema

<sup>9</sup> Articolo 14 Regolamento n.187/02 (CE)

«Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:

a) se sono dannosi per la salute;

b) se sono inadatti al consumo umano.

3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:

a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre

informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

4. Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:

a) non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;

b) i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento;

c) la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.

5. Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano, occorre prendere in considerazione se l'alimento sia inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

6. Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si

presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio.

7. Gli alimenti conformi a specifiche disposizioni comunitarie riguardanti la sicurezza alimentare sono considerati sicuri in relazione agli aspetti disciplinati dalle medesime».

<sup>10</sup> Il Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica della Regione Emilia Romagna nel corso del 2016 ha emesso un documento (PG 2016 n. 212590 del 24 marzo 2016) in cui vengono specificate le indicazioni operative per l'interpretazione dei risultati analitici dell'aflatossina M1 nel latte. Per i campioni in autocontrollo l'analisi deve essere effettuata con metodo di screening validato secondo il Reg. n. 519/2014/UE e accreditato secondo la norma EN ISO/IEC 17025.

Il risultato dell'analisi condotta con i metodi di *screening* qualitativi va espresso come conforme o sospetto non conforme. Nel corso di utilizzo di un metodo di screening semi qualitativo può essere espresso il valore numerico in µg/kg.

In caso di esito "sospetto non conforme" (metodo qualitativo) o per concentrazione >0,050 µg/kg (metodo semi-qualitativo) l'OSA deve comunicare immediatamente al servizio veterinario competente per territorio gli esiti sospetti non conformi, telefonando e inviando copia dei rapporti di prova e sospendere il conferimento del latte.

A seguito di queste azioni l'OSA opta fra le due seguenti soluzioni:

a. Richiedere al laboratorio dell'autocontrollo di procedere con un'analisi di conferma sullo stesso campione con metodo in HPLC o LC per quantificare in modo univoco le aflatossine. Il riscontro di concentrazioni di aflatossina M1 > di 0,050 µg/Kg determina un giudizio non favorevole sulla partita. Il latte potrà essere destinato all'alimentazione o alla trasformazione solo a seguito di esito favorevole del metodo di conferma.

In caso di conferma di non conformità il latte e i prodotti a base di latte prodotti con il latte non conforme dovranno essere rintracciati e distrutti.

b. In deroga al Regolamento n. 519/2014/UE a causa dell'impossibilità da parte dei laboratori di processare in tempi brevi un elevato numero di campioni con metodi di conferma, può essere effettuato dall'OSA un campione di latte di mungiture successive a quella che ha generato la sospetta non conformità, da analizzarsi con metodo di screening validato. In attesa del referto analitico il latte non viene conferito. In questo caso il latte oggetto della segnalazione vanno rintracciati e distrutti.

Corte di Cassazione era stata chiamata a giudicare l'operato del Gup del Tribunale di Udine in una vicenda sostanzialmente simile a quella oggetto di giudizio<sup>11</sup>.

Il principio di diritto affermato è quello per cui «*in tema di reati contro l'incolumità pubblica, ai fini della configurabilità dei delitti di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari (art. 440 c.p.) e di commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 c.p.) è necessario che gli alimenti abbiano, in concreto, la capacità di arrecare danno alla salute, che deve costituire oggetto di specifica dimostrazione mediante indagine tecnica od altro mezzo di prova*».

Pare evidente come l'applicazione del richiamato principio di precauzione nella vicenda delle aflatoxine M1 nel latte destinato alla produzione di formaggio pone dei grossi problemi di compatibilità con i principi fondamentali che il giudice deve rispettare nell'applicazione delle norme sostanziali e processuali nella materia penale.

Il principio di precauzione come è stato puntualmente affermato «*obbedisce a una spiccata idea preventiva ossia va a colpire condotte intollerabili non in sé, ma per le conseguenze che potrebbero produrre, se per caso venissero poste in essere insieme a tutta una serie di ulteriori fattori di rischio non integralmente controllabili ex ante*<sup>12</sup>».

Quest'ottica è antitetica a quella che necessariamente deve seguire il giudice nella valutazione del fatto ipotizzato come illecito che viene portato alla sua attenzione.

Il suo giudizio deve tenere conto infatti del principio di tassatività determina-

tezza del fatto di reato che non gli consentono di sanzionare comportamenti ambigui o incerti.

Il magistrato inoltre, nel giudicare il soggetto deve rispettare in primo luogo la presunzione di non colpevolezza, consacrata nell'art. 27 della Costituzione, e nella sua valutazione concreta è guidato dal principio contenuto nell'art. 533 del codice di procedura penale: la sentenza di condanna può essere pronunciata solamente se l'imputato risulta colpevole del reato contestatogli al di là di ogni ragionevole dubbio.

Ciò significa in estrema sintesi che nell'applicazione della legge penale non può essere usato il principio di precauzione che per definizione viene utilizzato nei casi di incertezza sul piano scientifico con riguardo ai possibili effetti dannosi per la salute umana a seguito del consumo di determinati alimenti.

Il Tribunale al termine di una approfondita istruttoria perviene in due casi a una corretta pronuncia di assoluzione dei legali rappresentanti delle aziende coinvolte con la formula «*perché il fatto non sussiste*» nella terza pronuncia il Giudice (rappresentato da un magistrato diverso da quello che ha emesso le altre due sentenze) pronuncia la condanna del legale rappresentante dell'azienda agricola che aveva fornito il latte utilizzato per la produzione delle forme di Parmigiano Reggiano.

Nelle prime due decisioni il primo problema che viene affrontato è quello del limite dell'aflatoxina presente nel latte impiegato per la produzione del formaggio.

Nel primo caso il valore accertato era superiore al limite soglia di 0,050 µg/

kg in particolare il quantitativo di aflatoxina M1 era pari a 0,059 ± 3,2 µg/l ossia 0,0566 µg/l con uno sfioramento leggerissimo prossimo al livello soglia. Nel secondo caso il rapporto di prova evidenziava un valore di Aflatoxina M1 pari a 0,080 ± 4,3 µg/l (valore rientrato a 0,029 ± 1.6 come da successive analisi). Il Giudice a questo punto si è preoccupato di verificare se la ricostruzione dei fatti da parte della pubblica accusa rientrava nella disposizione incriminatrice contestata.

In entrambi i casi il magistrato ha ritenuto non integrato il delitto di commercio di sostanze alimentari nocive per i seguenti motivi.

In primo luogo il formaggio Parmigiano Reggiano segue un peculiare processo di lavorazione e una lunga stagionatura.

La stagionatura, infatti, comporta modifiche della concentrazione del contaminante M1. In particolare, al termine del periodo in cui il formaggio resta a maturare i valori di contaminate erano rientrati nei limiti ammessi.

In aggiunta a tale considerazione si deve tenere a mente come il formaggio DOP prima della marchiatura da parte del Consorzio di tutela e prima della fine della lunga stagionatura non può essere commercializzato.

Ricordiamo come il disciplinare stabilito dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano prevede, infatti, un periodo minimo di stagionatura di 12 mesi.

Nei casi giudicati dal Tribunale di Parma il Parmigiano non era stato avviato alla commercializzazione e distribuito per il consumo perché sottoposto a sequestro sanitario da parte del NAS.

<sup>11</sup> L'art. 444 del vigente codice penale deriva dall'art. 320 del codice Zanardelli che sostanzialmente prevedeva lo stesso fatto materiale. La norma del codice del 1889 infatti stabiliva come «*chiunque pone in vendita sostanze alimentari od altre cose non contraffatte né adulterate, ma pericolose per la salute, senza che questo pericolo sia noto al compratore, è punito con la reclusione sino a sei mesi e colla multa da lire cento a 3.000*».

<sup>12</sup> Nella vicenda sottoposta al vaglio della Cassazione penale agli indagati era stato contestato di aver adulterato partite di latte contenenti una concentrazione di aflatoxine, superiore al limite di legge consentito, mediante la compiuta miscelazione del prodotto delle imprese di allevamento con altro quantitativo di latte non contaminato. Il Giudice dell'udienza preliminare, pur avendo riconosciuto che il latte contaminato da aflatoxine è pericoloso per la salute pubblica e non può essere immesso in circolazione, ma va distrutto, e che la contaminazione in sé costituisce comportamento vietato e sanzionato sul piano amministrativo, sul presupposto che la fattispecie di cui all'art. 440 c.p. costituisce reato di pericolo concreto, riteneva che i fatti non rivestissero rilievo penale poiché la miscelazione e la diluizione del latte aveva fatto rientrare il rischio per la salute umana, non essendovi prova che il latte di massa nel quale il prodotto era confluito avesse presentato il superamento della soglia massima di 0,050 microgrammi/kg.

A seguito di impugnazione del Procuratore della Repubblica presso il Tribunale di Udine che aveva chiesto l'annullamento della sentenza di non luogo a procedere perché il fatto non sussiste emessa dal GUP la vicenda è pervenuta all'attenzione della Cassazione penale. La Corte ha ritenuto corretto l'operato del Giudice e ha respinto il ricorso pronunciando la massima di diritto sopra richiamata.

<sup>13</sup> Massimo Donini Il volto dell'illecito penale, la democrazia penale tra differenziazione e sussidiarietà Giuffrè Milano 2004, 104.

Anzi era emerso come a seguito di nuovi esami su campioni di formaggio parte delle forme erano risultate conformi e restituite ai proprietari.

Altro argomento fondamentale per escludere il perfezionarsi del delitto sanzionato dall'art. 444 del codice penale era la mancata prova in ordine alla pericolosità in concreto dell'aflatossina M1.

Come anticipato, secondo la letteratura scientifica questa tossina è solamente potenzialmente cancerogena e non vi sono prove certe dell'immediata nocività per il consumo umano.

Sulla base di tali considerazioni il Tribunale ha escluso la consumazione del delitto di commercio di sostanze alimentari nocive che, come più volte detto, richiede viceversa la prova della pericolosità della sostanza.

Tale prova non può essere valutata astrattamente, come situazione meramente ipotetica, ma deve essere accertata specificatamente a mezzo di adeguati strumenti probatori nel corso del processo.

Le due sentenze non sono state impugnate dalla Pubblica accusa e sono passate in giudicato.

### La sentenza di condanna

Per concludere il commento alle sentenze pubblicate qualche parola anche sulla terza decisione del Tribunale.

In questo caso il giudice monocratico ha emesso sentenza al termine di un procedimento abbreviato in cui i difensori avevano chiesto l'assoluzione perché il fatto non costituisce reato e in subordine l'applicazione dell'art. 131 bis c.p. per tenuità del fatto.

Si segnala che nel giudizio abbreviato la valutazione del fatto illecito avviene sulla base degli atti d'indagine svolti dalla pubblica accusa ossia il giudice utilizza solamente gli atti contenuti nel fascicolo del Pubblico Ministero e non vengono di solito sentiti testimoni e consulenti delle difese.

Il materiale probatorio a disposizione del giudicante è solamente quello che proviene dall'organo della pubblica accusa. Il fatto storico è simile se non identico

a quello delle altre due vicende sopra riassunte.

Il giudice ha ritenuto provata la sussistenza del reato contestato di cui all'art. 444 c.p. e conseguentemente la penale responsabilità sul seguente ragionamento.

In primo luogo, nella sentenza viene richiamato il Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio che contiene norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai sottoprodotti derivati non destinati al consumo umano.

La disposizione era contenuta nella informativa di reato del NAS Carabinieri, ma con tutta onestà non sembra pertinente al caso in oggetto.

Il campo di applicazione del Regolamento viene dettagliato all'art. 2 dove viene chiaramente chiarito che lo stesso non si applica al latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati, ottenuti, conservati, smaltiti o utilizzati nell'azienda di origine (art. 2 comma 2 lettera e).

Non pertinente quindi la menzione dell'art. 8 comma 1 lettera d) del citato regolamento che per espressa definizione normativa non si applica al latte crudo. Peraltro con riferimento alla aflatossina M1 risulta, come detto sopra, che nessuna presunzione di pericolosità si rinviene nella normativa comunitaria. Pericolosità che deve essere dimostrata in concreto nel caso di specie dall'organo della pubblica accusa.

Il Tribunale cita infine il Regolamento CE 1881/2006 sulla base del quale il latte con tenori di aflatossina M1 oltre i limiti fissati dall'allegato parte 2 punto 2.1.8 (0,050 µg/kg) non può essere utilizzato come ingrediente naturale, né può essere sottoposto a detossificazione mediante trattamenti chimici.

In realtà, il Regolamento stabilisce una serie di regole più dettagliate del semplice divieto.

In particolare l'articolo 2 che si occupa dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti prevede come nell'applicazione dei tenori massimi di cui all'allegato si debba tenere conto:

a. delle modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;

b. delle modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;

c. delle proporzioni relative agli ingredienti nel prodotto;

d. del limite analitico di quantificazione.

In poche parole, come già chiarito, la lavorazione della materia prima latte da luogo a trasformazioni fisiche che devono essere tenute in considerazione per valutare la concentrazione dell'aflatossina M1. Su questo aspetto si è espressa la richiamata circolare del Ministero della Salute del 10 giugno 2016 che facendo corretta applicazione dell'art. 2 del Regolamento 1881/2006 ha stabilito l'adozione di coefficienti di concentrazione per i formaggi a pasta dura pari a 5,5 (0,050 µg/kg moltiplicato per 5,5 = a 0,275 µg/kg). Dunque la sentenza di condanna pare non essere correttamente motivata in quanto non tiene in alcun conto il fatto che la quantità di aflatossina M1 presente nel latte è soggetta naturalmente a modificazione nel corso della lavorazione e stagionatura del formaggio.

Infatti, solamente al termine del periodo di 12 mesi richiesti per la stagionatura il prodotto può essere destinato alla vendita e solamente in questo momento si potrebbe in linea astratta verificarsi il reato contestato che sanziona appunto il commercio di sostanze alimentari nocive. In aggiunta a tale aspetto non viene in alcun modo approfondita la questione della appartenenza dell'aflatossina M1 alla categoria "2B" dell'IARC ossia a una categoria di sostanze possibilmente cancerogene per l'uomo, ma di cui non vi è prova certa di cancerogenicità.

Tale ultima questione, peraltro, appare dirimente in considerazione del fatto che non era stata e poteva essere accertata in concreto la pericolosità della sostanza alimentare in quanto il limite previsto per le aflatossine M1 è stato introdotto in via precauzionale.

La sentenza è stata impugnata dal difensore e attualmente è sottoposta alla valutazione della Corte d'Appello di Bologna.

*\*Avvocato e dottore di ricerca in "Legislazione nazionale ed europea sulla produzione e controllo degli alimenti".  
E-mail: linovicini@yahoo.it*