

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 2

Anno XIII

Febbraio 2005

Mensile

SOMMARIO

C.M. Grillo

Riflessioni sullo "Studio di rielaborazione del T.U. delle Leggi Sanitarie del '34" (27)

G. Ottogalli

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno: un'opportunità per il nostro Paese (30)

F. Battaglia

Pregiudizio, scienza e tecnica (33)

V. Paone

Il siero di latte residuo in rapporto alla normativa sui rifiuti. Il punto della Cassazione (37)

Cassazione (40)

- Sent. 33205/04; siero di latte. Rifiuto. Allevamento suinicolo. Non rileva
- Sent. 36055/04; alimenti in cattivo stato di conservazione. Responsabilità
- Ord. 36056/04; olio oliva vergine. Difformità dei parametri comunitari. Detenzione in stabilimento. Frode in commercio. Tentativo
- Sent. 11256; confezioni di caffè prive della data di scadenza. Idoneità a determinare la nullità del contratto. Con nota di V. Rubino

LA PEDIATRIA ENTRA NEL BUSINES

E' la notizia del giorno: siglato un accordo tra la Federazione Italiana Medici Pediatri e il Consorzio Tutela Grana Padano in virtù del quale il formaggio Grana Padano può fregiarsi della dicitura "prodotto approvato dalla Federazione Italiana Medici Pediatri" sia sulle confezioni che nelle comunicazioni promozionali pubblicitarie.

Certo nel giuramento di deontologia medica ispirato alla scuola di Ippocrate non si poteva prevedere anche il divieto, diciamo così, della sponsorizzazione alla rovescia. Per saperne di più ci siamo rivolti al presidente di questa Federazione chiedendo di farci noti i punti di merito sui quali è articolato l'accordo e di darci ragione dei fondamenti sui quali poggia la sua legittimità morale oltre che etica. In questa attesa, finora delusa, possiamo invece esaminare le ragioni per le quali il Consorzio non è legittimato a giovare di tale accordo, essendo esso il destinatario di quei divieti normativi posti a disciplina della pubblicità (dei prodotti alimentari e non).

L'excursus di tali divieti è quanto mai agile e veloce. Esso inizia con l'art. 13 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 per la parte che riguarda l'offerta in vendita o la propaganda a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo, di sostanze alimentari, adottando marchi o attestati di qualità da chiunque rilasciati. Prosegue con l'art. 2 del D. L.vo 27 gennaio 1992 n. 109, per la parte in cui dispone che l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione devono essere tali da non suggerire che il prodotto alimentare possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche e non attribuire al prodotto alimentare, e neppure accennarvi, proprietà atte a prevenire o curare una malattia umana.

Sono questioni ormai datate, ben note agli addetti ai lavori e che hanno trovato soluzioni, ormai da considerarsi codificate, in una nutrita quanto consolidata giurisprudenza. Quel che meraviglia è che esse siano state tanto disinvoltamente accantonate.

(segue)

E a chi volesse obiettare che nella fattispecie nessuno "suggerisce" ad alcuno o "attribuisce" alcunché a quanto oggetto dei divieti, replichiamo che quel che non è detto in modo esplicito può benissimo essere comunicato (e più efficacemente recepito) in modo implicito. Nella fattispecie, questa sorta di avallo, concesso in esclusiva, altro non costituisce che una ingiusta discriminazione nei confronti degli altri formaggi grana perché il consumatore, non c'è arzigogolo che tenga, è portato a preferire quel che è "approvato" nei confronti di quel che approvato non è. Insomma, lo sanno bene i pubblicitari, il consumatore soggiace ad uno stimolo che sta al di sotto della soglia della sua consapevolezza.

E' in virtù di questi motivi che è possibile instaurare un concettuale e giuridico collegamento con il dettato dell'art. 2 lettera b) del D. L.vo 74/92 che definisce "pubblicità ingannevole" qualsiasi pubblicità che "in qualunque modo" possa pregiudicare il comportamento economico delle persone fisiche cui essa è rivolta e quindi possa ledere un concorrente. Nel caso in esame opera l'aggravante dell'"abuso dei naturali sentimenti degli adulti per i più giovani". E' logico dunque attendersi il ricorso dei concorrenti alla tutela amministrativa o giurisdizionale o di un organismo di autodisciplina. Lo sa bene il Consorzio avendo

vittoriosamente percorso quest'ultima strada per difendersi dalla martellante quanto rozza campagna di stampa scatenata dal "capitano" Biraghi.

A illuminare ulteriormente questo scenario, interviene la proposta di regolamento 30 marzo 2004 del Segretariato del Consiglio della UE avente per oggetto "le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari" dove all'art. 11 ("Restrizioni sull'uso di talune indicazioni implicite sulla salute") lettera b) è detto: "non sono consentite le indicazioni che fanno riferimento a raccomandazioni o pareri medici o casistiche; le indicazioni che fanno riferimento a membri delle professioni mediche, terapeutiche o del settore farmaceutico o alle loro associazioni professionali o di volontariato".

E' possibile che la questione non avrà ulteriori sviluppi perché le parti contraenti si renderanno conto di aver sottoscritto un accordo inapplicabile in diritto e censurabile sul piano dell'etica. Ce lo auguriamo cordialmente. Per ora possiamo malinconicamente concludere che da questo episodio l'arte medica ne esce umiliata e offesa.

Antonio Neri

RECENSIONI

ETICHETTE E PUBBLICITÀ, PRINCIPI E REGOLE. Alimenti, informazioni e valori; La legislazione; Le prospettive di sviluppo

Autore : D. Dongo; Vol. XVI di 424 pagg. – Edagricole Bologna – Euro 33

La recensione di quest'opera esce cadenzata sulla recensione, pubblicata nel numero scorso, dell'atteso volume di G. De Giovanni dal titolo "Le etichette dei prodotti alimentari. Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza". Questo era pervenuto in redazione insieme al frutto di questa fatica di Dario Dongo, avvocato, responsabile delle Politiche Regolative di Federalimentare e, tengo alla citazione, collaboratore di ALIMENTA oltre che di riviste e periodici del settore agroalimentare. Ma tengo anche a dire, per la stima che ripongo nella sua professionalità, che l'editore questa volta non ha giovato all'autore. Per una strategia di mercato tutta originale, si è voluto presentare le due opere contemporaneamente con il risultato che, mi auguro di sbagliare, il lavoro di Dongo non troverà tanti acquirenti quanti ne conquisterà quello di De Giovanni. In altre parole, se si pensava che quest'ultimo facesse da traino all'altro ritengo invece che assisteremo ad un risultato contrario sotto la specie di quella che gli esperti di marketing definiscono "cannibalizzazione". In definitiva, il clima attuale improntato al risparmio, sarà responsabile di una scelta posta inopinatamente ad un pubblico di interessati sì, ma che dovendo fare i conti con l'arcigno amministratore, sarà costretto a scegliere quella che risulta essere la più completa sotto il punto di vista della necessità applicativa.

Temo perciò, che ridotto sarà il numero di coloro che individueranno dove consiste il pregio dell'opera di Dongo.

Un aiuto lo fornisce senza dubbio la lettura della presentazione che ne fa il Presidente di Federalimentare, Luigi Rossi di Montelera, ma certamente l'autore avrebbe potuto contribuirvi in modo più compiuto sol che la sua illustrazione introduttiva fosse stata articolata in modo più esauriente di quanto può concedere un testo che non riesce a riempire neppure una pagina. Questo è da lamentare tanto più che la fatica di Dario Dongo trascende lo scopo di fornire schemi e regole per una "corretta" etichettatura. Dongo ha voluto invece esprimersi sui principi che debbono regolare l'etica dell'informazione, sui riflessi sociali di una buona o sbagliata o, peggio, falsata comunicazione, sulle lacune ancora evidenti di una normativa in piena evoluzione che fino ad ora ha avuto incerti suffragi da una incerta giurisprudenza, sull'esigenza di riforme urgenti al punto che devono essere fatte in corsa. Da ultimo, ma non per ultimo, sul valore di sicurezza, qualità, innovazione.

Su questi temi spicca il volo la professionalità e la passione dell'autore che purtroppo non raggiunge la quota desiderata per il piombo nelle ali (pretesa dell'editore?) rappresentato dalla quantità di pagine (metà del volume) che contengono le leggi pertinenti e che, come l'esperienza insegna, quando affidate alla carta stampata provocano fatalmente l'obsolescenza anticipata dell'opera. Che va considerata solo per palati fini.

a. n.

RIFLESSIONI SULLO "STUDIO DI RIELABORAZIONE DEL T.U. DELLE LEGGI SANITARIE DEL '34" *

C. M. Grillo - Consigliere della Corte Suprema di Cassazione

1. Premessa

Nel giugno 2003, all'approssimarsi del settantesimo anniversario del testo unico delle leggi sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n. 1265), che aveva aggiornato quello di inizio secolo (R.D. 1 agosto 1907, n. 636), il Ministro della Salute, prof. Gerolamo Sirchia, commissiona uno studio di rielaborazione del detto corpo normativo, ormai stravolto e ridotto ai minimi termini da eventi istituzionali che hanno segnato indelebilmente la storia del nostro Paese.

La Costituzione repubblicana, infatti, ha profondamente mutato il quadro di valori, interessi, diritti e competenze che avevano ispirato il legislatore del '34, innanzi tutto riconoscendo la salute come "fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività" (art. 32) e poi istituendo le Regioni, con potestà legislativa in settori di particolare rilevanza (art. 117).

Altri importanti eventi politico-istituzionali hanno inciso notevolmente sul testo unico in esame:

la nascita del Servizio sanitario nazionale nel '78, con la creazione delle Unità sanitarie locali;

la riscrittura in chiave federalista dell'art. 117 Così sopra menzionato, ad opera della legge costituzionale n. 3/2001, con ampliamento delle materie (cc.dd. di "legislazione concorrente") nelle quali spetta alle Regioni la potestà legislativa entro principi fondamentali individuati dallo Stato; la recente legge n. 131/2003, attuativa dell'art. 117 Così, che - all'art. 3 - delega al Governo, nelle menzionate materie, la compilazione di testi unici delle disposizioni legislative residue.

Questo senza considerare la cornice europea entro la quale, soprattutto da Maastricht in poi, siamo tenuti a muoverci nel rispetto di prescrizioni sovranazionali sempre più invadenti e perentorie, che costituiscono veri e propri vincoli alla potestà legislativa di Stato e Regioni, come ricorda l'art. 1 della legge 131 /2003.

Si evidenzia in proposito che, ai sensi dell'art. 189 (ora 249) del Trattato di Roma, il regolamento comunitario ha portata generale, è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri, per cui il giudice nazionale, accertato che la normativa europea regola il caso sottoposto al suo esame, deve applicarla, anche se in conflitto con statuizioni della legge interna. Anche la nostra Corte Costituzionale - pronunziandosi sul rango del diritto comunitario nella gerarchia delle fonti e sugli altri problemi connessi - ha da tempo finito con l'accogliere i principi di preminenza e diretta applicabilità del diritto comunitario, riconoscendo ai giudici nazionali ed agli stessi organi amministrativi il potere-dovere di "non applicare" le norme statuali contrastanti con quelle europee; in ossequio al principio di presunzione di

conformità della legge interna alla normativa comunitaria, poi, la Consulta ha anche affermato (sent. n. 170/1984) che "tra le possibili interpretazioni del testo normativo prodotto dagli organi nazionali va prescelta quella conforme alle prescrizioni della Comunità".

In conclusione, si può ora parlare di un vero e proprio "diritto alimentare", costituito da un complesso di regole giuridiche nazionali e comunitarie, informato alla finalità di proteggere il consumatore di alimenti e la sua salute, in attuazione dei principi sanciti dagli artt. 152 e 153 (ultima versione) del Trattato CE.

A meno di un anno dall'incarico ministeriale, lo "Studio di rielaborazione" dei 394 articoli del testo unico, o meglio di quelli sopravvissuti alle espresse o tacite abrogazioni, ha visto la luce ed è oggetto delle seguenti riflessioni, limitate però ad un determinato e circoscritto profilo. Il presente contributo riguarda, infatti, esclusivamente il primo comma dell'art. 8 (Divieti) del Capo I del Titolo IV dello "Studio", concernente l'igiene degli alimenti e delle bevande.

2.1 "divieti" (nello Studio di rielaborazione) - Rilievi critici - È l'art. 8 (Titolo IV, Capo I) dello Studio in esame a stabilire i divieti riguardanti le sostanze alimentari. Questo il testo della norma proposta:

1. È vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere, somministrare o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale salvo quanto disposto da leggi o regolamenti speciali, tali variazioni devono essere comunque chiaramente indicate in etichetta

b) in cattivo stato di conservazione

c) con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla normativa o comunque pericolose per la salute

d) insudciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione

e) colorate artificialmente con coloranti e metodi non espressamente autorizzati e senza la chiara indicazione in etichetta del colorante e del metodo utilizzato

j) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati o, nel caso siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego

g) che contengono residui di prodotti fitosanitari in limiti eccedenti a quelli previsti dalla normativa

2. (omissis)

3. (omissis)

Limitando la nostra analisi al primo comma di questo articolo - giacché gli altri due pretermessi riguardano utensili da cucina, recipienti, ed in genere oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti - si rileva, innanzi tutto, che la norma riproduce quasi fedelmente il testo del vigente art. 5 L. n. 283/1962.

Vediamo le innovazioni proposte e se esse possono ritenersi soddisfacenti.

La novità che, prima di ogni altra, colpisce è quella della depenalizzazione di tutte le condotte analiticamente indicate (dalla norma del '62 e da quella in esame), riguardanti le varie fasi attraverso le quali la sostanza alimentare passa dalla produzione al consumatore. Infatti, mentre l'art. 6 L. 283/1962 prevede una serie di reati contravvenzionali, punibili ora - per effetto della modifica intervenuta col D.L. vo n. 507/1999 (art. 6) - con sanzione penale alternativa (arresto o ammenda), l'art. 13, comma 5, dello Studio prevede solo sanzioni amministrative ed esclusivamente per il "responsabile dell'industria alimentare", seppure nell'accezione "allargata" di cui all'art. 4 dello stesso.

La portata di detta norma, come proposta, appare davvero troppo limitativa perché, individuando, quale destinatario dei divieti di cui al precedente art. 8, e quindi quale soggetto attivo delle relative violazioni, il solo responsabile dell'industria alimentare, elimina in radice la possibilità di perseguire altri soggetti che egualmente pongono in essere condotte vietate dalla norma.

In definitiva, quindi, per quanto concerne la proposta depenalizzazione delle fattispecie descritte dall'art. 5 L. n. 283/1962, a parte ogni considerazione sulla opportunità di una tale scelta, ritengo non corretto, per violazione della delega, l'art. 13 dello Studio, non potendosi depenalizzare delle condotte costituenti reato, con lo strumento di un testo unico, espressamente definito dall'art. 3 L. 131/2003, "meramente compilativo", finalizzato alla raccolta delle disposizioni legislative in vigore, con l'unica possibilità per il delegato (Governo) di "apportare le sole modifiche, di carattere esclusivamente formale, necessarie ad assicurarne il coordinamento nonché la coerenza terminologica". Vale la pena ricordare, in proposito, che la voluntas del legislatore di conservare rilevanza penale alle condotte descritte dal menzionato art. 5 è stata ribadita dalle due più importanti leggi di depenalizzazione del nostro ordinamento: la L. n. 689/1981 ed il D.L. vo n. 507/1999.

Esse, infatti, oltre ad escludere espressamente dalla decriminalizzazione le dette condotte, hanno introdotto disposizioni finalizzate a rendere ancora più rigoroso il sistema sanzionatorio:

la legge 689/1981 stabilendo - con l'art. 9, comma 3 - che alle violazioni in questione si applicano in ogni caso le disposizioni penali previste, anche quando i medesimi fatti sono puniti da disposizioni amministrative che hanno sostituito disposizioni penali speciali; il D.L. vo n. 507/1999 introducendo - con l'art. 6 - l'art. 12-bis L. 283/1962, di cui si dirà in seguito, che prevede, in caso di condanna, pene accessorie di notevole gravità.

A questo punto, però, un'altra domanda dobbiamo porci: che fine fanno, col testo unico in gestazione, le disposizioni dell'art. 6 L. n. 283/1962, non riguardanti le sanzioni per le violazioni previste dall'alt 5, e quelle del giovane art. 12-bis dianzi ricordato? Di esse, infatti, non v'è traccia nello Studio, pur avendo rilevanza tutt'altro che secondaria.

Invero l'art. 6 della legge 283, che - a differenza dell'art. 5 - ha carattere essenzialmente preventivo, assoggetta (comma 1) la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate ad autorizzazione, controllo e registrazione come presidi sanitari. La materia in questione, integrata dalla specifica normativa di dettaglio (d.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255, modificato con d.P.R. 9 maggio 1974, n. 424; O.M. 6 gennaio 1979 in G.U. 8.2.1979 n. 39), è stata poi completamente ridisciplinata dal D.L. vo 17 marzo 1995, n. 194 (Attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari), normativa originariamente dotata anche di un efficace sistema sanzionatorio penale, eliminato però totalmente dal menzionato D. L. vo n. 507/1999, che lo ha trasferito nell'ambito amministrativo. Attualmente, quindi, pur essendo la materia in questione in foto disciplinata dal decreto del '95, la sanzione penale, che prevale sulle disposizioni depenalizzate per effetto dell'art. 95 del decreto 507, è fornita ancora dalla legge del '62.

La norma in esame, poi, prevede (comma 5) che, in caso di condanna per frode tossica o comunque dannosa alla salute, non si applicano le disposizioni relative ai benefici di legge.

La frode tossica - di cui parla anche l'art. 1 L. n. 283/1962 e che fa scattare il "sistema di allerta" stabilito dall'art. 11 D.L. vo n. 123/1993 - si caratterizza come una alterazione della sostanza alimentare, che perciò risulta idonea a produrre effetti intossicanti o un pericolo di danno per la salute del consumatore (da accertarsi caso per caso), accompagnata da una condotta sleale del produttore o del distributore al consumo. La Corte Costituzionale, con sentenza 8.4.1997, n. 85, ha ritenuto che, nonostante la sedes materiae, sia estensibile anche ai "delitti" in materia alimentare, disciplinati dal codice penale, la disposizione sopra menzionata, in quanto la dizione della norma speciale della L. n. 283/1962 è tale da potersi astrattamente riferire a qualsiasi reato che presenti quei connotati.

L'art. 12-bis L. n. 283/1962, recentemente introdotto, come si è detto, dall'art. 6 D.L. vo n. 507/1999, riconosce al giudice la facoltà - quando pronuncia condanna anche per una delle contravvenzioni previste dall'art. 5 della L. 283, il fatto sia di particolare gravità e da esso sia derivato pericolo per la salute - di disporre la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio e la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente l'esercizio dell'attività. Simili misure possono anche essere adottate, indipendentemente dalla gravità del fatto e dal pericolo per la salute, se il responsabile di questo sia recidivo (condannato con sentenza irrevocabile), per reato commesso con violazione delle norme in materia di produzione, commercio ed igiene

degli alimenti e delle bevande, e quindi pure in ipotesi di non identità della violazione (reiterazione non specifica).

Alla pronuncia di condanna, secondo la consolidata giurisprudenza, è equiparata - ai fini sopra indicati - la sentenza c.d. di patteggiamento. Se le condotte vietate concretano reati più gravi, quali quelli previsti dal Titolo VI (Libro H) del codice penale, l'irrogazione delle pene accessorie diventa, invece, obbligatoria (la norma dice, infatti, "si applicano" e non "possono essere applicate").

Lo stesso art. 12-bis, dunque, qualifica le dette misure come pene accessorie, per cui esse si inquadrano nella relativa categoria, riconosciuta dal nostro ordinamento in un'ottica di prevenzione piuttosto che di repressione.

Nel caso di specie, l'introduzione di queste pene accessorie, che colpiscono duramente la vita aziendale e quindi costituiscono un valido strumento per prevenire spregiudicate politiche imprenditoriali in campo alimentare, è probabilmente frutto di una strategia tendente a coinvolgere direttamente l'impresa o l'ente nella responsabilità sanzionatoria, aggirando così in qualche modo l'insuperabile principio costituzionale *societas delinquere non potest*, vieppiù vacillante.

La caratteristica comune delle nuove pene accessorie introdotte dall'art. 12-bis, che vanno ad aggiungersi a quella della pubblicazione della sentenza, prevista dall'art. 6, comma sesto, L. n. 283/1962, per il caso di frode tossica o comunque dannosa alla salute, è rappresentata dall'abbandono di ogni automatismo nella

loro irrogazione, con corrispondente potenziamento quindi del potere discrezionale del giudice, ovviamente soggetto all'obbligo di adeguata motivazione sia in ordine all'*an* che al *quantum* di esse.

Un'altra caratteristica, certamente non positiva, comune però alle pene accessorie previste dall'art. 517-bis c.p., introdotto dallo stesso D.L.vo n. 507/1999, è che il meccanismo applicativo di queste sanzioni prescinde in toto dalla "condotta" dell'ente, ancorandone l'irrogazione esclusivamente al comportamento ed alla personalità dell'imputato (la reiterazione, il pericolo per la salute, la recidiva, la gravità del fatto), a differenza di quanto farà in seguito il legislatore delegato col D.L.vo n. 231/2001, col quale invece si esige un "collegamento" tra sanzione e soggetto collettivo responsabile, in chiave di effettiva "rimproverabilità" di quest'ultimo, intesa come omessa adozione o inadeguatezza dei modelli di organizzazione dell'ente, volti a "prevenire reati della specie di quello verificatosi" (art. 6 D.L.vo n. 231/2001).

Da un punto di vista sistematico non v'è dubbio che entrambe le ricordate norme dovrebbero trovare collocazione nel proposto testo unico, per cui o si tratta di colposa omissione dei compilatori o di loro consapevole scelta. In tale seconda ipotesi verrebbe inferto un ulteriore colpo al complessivo sistema sanzionatorio relativo alle violazioni in questione, già vacillante per effetto della menzionata opzione depenalizzatoria, con intuibili conseguenze sul potere deterrente dello stesso.

** Tratto dall'intervento al Convegno "Studi di rielaborazione del T.U. delle leggi sanitarie 1934" - Centro Studi Salute-Ambiente Regione Lombardia - Cremona 4 giugno 2004*

L'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO E COLORNO: UN'OPPORTUNITÀ PER IL NOSTRO PAESE

G. Ottogalli - già Università degli Studi di Milano ora Università di Pollenzo

Nel mese di ottobre 2004 ha preso il via la nuova università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo). Si tratta di una università privata sostenuta dall' Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche di cui fanno parte l'Agenzia di Pollenzo rappresentata da Slow Food, ed una serie di sponsors o "soci benemeriti" ed "amici" di cui viene dato a parte l'elenco (vedi Tabella 1). L'Università possiede un secondo polo a Colorno (Parma) dove verranno tenuti i Masters a partire dal 2005.

Il nuovo Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche è stato inserito in una vera e propria Facoltà Accademica, quella di Agraria. Per questo motivo il primo anno prevede una serie di corsi propedeutici comuni tra cui Chimica, Zoologia, Botanica nonché Microbiologia ed Igiene che mi è stata affidata (a parte si veda in Tabella 2 lo schema della scelta formativa del primo triennio).

Maggiori informazioni sui corsi possono comunque essere reperiti dal dossier informativo che la Segreteria mette a disposizione (Università di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele 9 Pollenzo Bra - Cuneo).

Va fatto presente purtroppo che esistono notevoli difficoltà a superare le pratiche burocratiche legate all'istituzione di una nuova Facoltà: per questo motivo pur essendoci tutte le premesse per un avvio ufficiale l'Università non è ancora completamente costituita sotto tutti gli aspetti formali.

Mi limiterò in questo breve articolo a formulare alcune considerazioni di carattere generale che riguardano i risvolti positivi legati a questa iniziativa.

Anzitutto quale è la differenza fra Scienze e Tecnologie Alimentari nata circa 40 anni fa a Milano e diffusa in numerose altre sedi della penisola e la neonata Scienze Gastronomiche? Avendo io assistito al parto di entrambe penso di essere qualificato a rispondere anche se mi rendo conto che è quantomeno azzardato prevedere quale sarà il futuro di Pollenzo.

Per sintesi direi "Alimentazione=Salute per la prima e "Alimentazione=Benessere" per la seconda. Mi spiego. Scienze e Tecnologie Alimentari è stato ed è tuttora un corso volto soprattutto a considerare gli aspetti delle tecnologie e dell'igiene degli alimenti perché i laureati sono destinati prevalentemente a coprire i quadri dell'industria alimentare (1)

Quale sia invece il destino dei nuovi laureati in Scienze gastronomiche non è dato sapere e si può solo intuire. Si occuperanno di gastronomia, di turismo, di giornalismo, pubblicità o cosa altro ancora? E' certo che la loro preparazione comprende una maggiore conoscenza della storia dell'alimentazione, di geografia dei sistemi alimentari, di sociologia dell'ambiente e del territorio, in una parola amplia la cultura umanistica ad integrazione di quella prettamente scientifica.

L'altro aspetto innovativo risiede nella conoscenza del cibo inteso come piacere alla maniera che era stata intuita dal primo teorico della "fisiologia del gusto" il

francese Brillat Savarin! Ecco quindi che il cibo non deve essere solo sano ed idoneo sotto il profilo tecnico ma anche gradevole ed in grado di stimolare positivi riflessi estetici ed edonistici. Quindi benessere, armonia, appagamento fisico e spirituale.

Un punto di vista sull'argomento molto qualificato è senza dubbio quello del Prof. Alberto Capatti che è stato uno dei coordinatori del progetto e destinato a divenire il futuro Rettore dell'Università: l'articolo nel quale egli espone alcuni aspetti qualificanti del corso si intitola: "La gastronomia come scienza" (2)

Per avere un quadro più completo di questa nuova realtà non bisogna dimenticare poi la cornice originaria di questa iniziativa che rientra nella filosofia di Slow Food: per chi non la conoscesse consiglio la lettura aggiornata di alcune idee di Carlin Petrini e dei suoi collaboratori negli ultimi numeri di Micromega dedicati al tema: "Il cibo come impegno" (3)

Varrebbe forse la pena di conoscere a questo punto come gli iscritti saranno seguiti dai docenti e i "tutor" nel neonato "campus" universitario, nonché negli "Stages" di approfondimento in Italia e all'estero. Il corso è appena cominciato e perciò ritengo che sia più opportuno rimandare questa analisi a tempi futuri. Mi limiterò ad elencare le possibili ricadute positive che l'istituzione di questo corso potrebbe avere per il nostro paese.

- a) E' la prima volta che un folto gruppo di studenti di tutto il mondo (vedi Tabella 3) viene in Italia a frequentare una nostra università e non viceversa (a parte le eccezioni per la musica e la moda).
- b) La nostra gastronomia per la prima volta viene per così dire nobilitata al massimo livello: non solo pizza e spaghetti nelle osterie del bel Paese ma anche veri e propri laboratori del gusto a livello didattico e scientifico.
- c) Numerosi giornalisti stranieri si sono dimostrati interessati a questa iniziativa (io stesso sono stato intervistato da alcuni di essi) e saranno così i primi ambasciatori nei loro paesi delle novità e dei progressi dell'Italia a livello accademico.
- d) Gli stessi giovani che frequentano i corsi un giorno potranno far conoscere in patria la vasta gamma di alimenti, la serietà dei controlli, l'ottimo livello qualitativo dei prodotti italiani.
- e) Per concludere vorrei guardare a questa iniziativa nell'ottica dell'orgoglio e dell'opportunità: orgoglio per la comunità scientifica italiana e mia personale: come l'aver potuto insegnare a dei giovani che provengono anche da quei paesi dove ho viaggiato, studiato, perfezionato la scienza della microbiologia. Da quella esperienza è nata la scuola e la prima cattedra di microbiologia degli alimenti in Italia! (Con un po' di sana retorica si

potrebbe dire che restituisco ai figli quello che ho appreso dai padri!) E soprattutto vorrei ribadire le possibili importanti ricadute per il nostro paese che conta molto sul turismo e sull'esportazione di prodotti alimentari

E' perfettamente inutile lamentarsi della crisi se non si prendono iniziative per uscirne. Questa nuova università potrebbe essere un'occasione per investire nella formazione e nella ricerca di cui tanto si parla purtroppo spesso solo in maniera teorica.

Se guardiamo l'elenco degli "sponsor"(vedi Tabella 1) si può rilevare che i settori industriali che hanno creduto in questa iniziativa sono giusto quelli, come l'enologico e il dolciario, che meno risentono della crisi in corso o che perlomeno in questi anni si sono battuti ad armi pari sul mercato mondiale. Mancano invece all'appello

proprio quei comparti che in questi anni hanno sofferto maggiormente la concorrenza estera e che hanno dovuto chiudere o ridimensionare la loro attività. Penso ad esempio al settore caseario che ad eccezione di due consorzi non brilla per partecipazione.

E non è certo un buon segno il fatto che avendo io inviato la documentazione dell'Università al direttore dell'Assolatte questi non si sia preso il disturbo di rispondermi.

In conclusione a mio avviso non si può pensare di rilanciare il settore alimentare con gli spot pubblicitari e con qualche saltuario convegno. Sono convinto che l'Italia possieda le risorse per uscire dalla crisi: deve però puntare sulla formazione, l'innovazione, la ricerca come da anni cerco di predicare dal mio modesto pulpito di docente e ricercatore! (4-7)

Tabella 1 Università di Scienze Gastronomiche

Soci benemeriti e Sostenitori

(Tali Soci si impegnano a versare un contributo per tre anni consecutivi all'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche che "non ha fini di lucro ma esclusivamente quello di promuovere iniziative culturali nel settore dell'istruzione che rispondano all'esigenza di incrementare la conoscenza scientifica, la preparazione manageriale, l'azione imprenditoriale, lo sviluppo culturale nelle scienze gastronomiche; il tutto a livello sia nazionale che internazionale").

Abbona Marziano ed Enrico (Dogliani ,Cn)	Eurofuturo (Alba, Cn)
Agenzia di Pollenzo (Bra , Cn)	Falesco (Montefiascone, Vt)
Alvini (Londra)	Felluga Livio (Cormons, Go)
Anselmi Roberto (Monterforte d'Alpona, Vr)	Felluga Marco (Gradisca d'Isonzo,Go)
Arpa Industriale (Bra, Cn)	Ferrari Ravina (TN)
Associazione l'Insieme (La Morra, Cn)	Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, Av)
Banfi (Montalcino, Si)	Firriato (Paceco, Tp)
Baratti & Milano (Bra ,Cn)	Fontanafredda (Serralunga d'Alba, Cn)
Barbero 1891 (Canale ,Cn)	Gaja (Barbaresco, Cn)
Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti, Si)	Gancia F.lli (Canelli, At)
Batasiolo (La Morra Cn)	Giacosa Bruno (Neve, Cn)
Bellavista (Erbusco ,Br)	Gruppo Italiano Vini (Calmasino, Vr)
Bersano & Riccadonna (Nizza Monferrato, At)	La Spinetta (Castagnole Lanze At)
Bindella (Zurigo)	Lavazza Luigi (Torino)
Bistefani (Casale Monferrato,Alba)	Le Vigne di Zamò (Manzano, Udine)
Boroli, (Alba, Cn)	Lindt & Sprungli (Induno Olona, Va)
Braida- Bologna Giacomo (Rocchetta Tanaro,At)	Lingotto Fiere (Torino)
Ca' del Bosco (Erbusco, Br)	Lis Neris-Pecorari (S. Lorenzo Isontino , Go)
Cantina di Casteggio (Pv)	Maculan (Breganze, Vi)
Cantine Due Palme (Cellino San Marco, Br)	Marchesi Antinori (Firenze)
Cantine Lungarotti (Torgiano, Pg)	Masciarelli (S. Martino sulla Marrucina, Ch)
Caprai Arnaldo (Montefalco, Pg)	Muratori F.lli (Capriolo, Bs)
Carli F.lli (Imperia)	Petra (Suvereto, Li)
Cascina La Barbatella (Nizza Monferrato, At)	Pieropan Leonildo (Soave, Vr)
Castello di Fonterutoli (Castellina in Chianti, Si)	Pio Cesare (Alba, Cn)
Ceresa F.lli (Bernasco,To)	Planeta (Palermo)
Chiarlo Michele (Calamandrana At)	Podere Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba, Cn)
Clerico Domenico (Monforte d'Alba Cn)	Poderi Luigi Einaudi (Dogliani, Cn)
Comune di Bra (Bra, Cn)	Saiagricola (Montepulciano, Si)
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano (Reggio Emilia)	Santa Margherita (Fossalta di Portogruaro, Ve)
Consorzio del Prosciutto di Parma (Parma)	Sartori di Verona (Negrar din Valpolicella, Vr)
Consorzio del Grana Padano (Desenzano del Garda,Bs)	Serio Guido (Milano)
Contaldi Castaldi (Adro, B)	Slow Food Friuli Venezia Giulia (Udine)
Conterno F antino (Monforte d'Alba, Cn)	Slow Food Veneto (Preganziol, Tv)
Contratto (Canelli,At)	Terre Cortesi Moncaro (Montecarotto, An)
Coop Italia (Casalecchio di Reno, Bo)	Terre da Vino (Barolo, Cn)

Cordero di Montezemolo-Monfalletto (La Morra, Cn)	Umani Ronchi (Osimo, An)
Correggia Matteo (Canale, Cn)	
Corte Giara (Fumane)	Vinnaioli Jerman (Farra d'Isonzo, Go)
Cusumano (Partinico, Pa)	Vistorta (Sacile, Pn)
Damilano (Barolo, Cn)	Volpe Pasini (Torreano, Ud)
De Cecco F.lli (Fara San Martino, Ch)	Zonin (Gambellara, Vi)
Distilleria Bonaventura Maschio (Galarine, Tv)	Terre Cortesi Moncaro (Montecarotto, An)
Duca di Salaparuta (Casteldaccia, Pa)	Terre da Vino (Barolo, Cn)
Enotria Winecellars (Londra)	Umani Ronchi (Osimo, An)

P.S. Oltre ai soci benemeriti esiste anche una lista di "Amici" che pure versano un contributo ma limitato a ciascun anno di corso.

Tabella 2 Università di Scienze Gastronomiche

Offerta formativa del triennio

I anno	II anno	III anno
Viticultura	Enologia	Economia aziendale
Storia dell'alimentazione 1	Storia dell'alimentazione 2	Comunicazione
Storia della cucina e della Gastronomia 1	Storia della cucina e della Gastronomia 2	Diritto alimentare comunitario
Chimica	Storia dell'agricoltura	Antropologia
Valutazione sensoriale 1	Valutazione sensoriale 2	Geografia delle risorse e dei Sistemi agroalimentari
Microbiologia e Igiene	Istit. di tecnologie alimentari	Sociologia dell'ambiente e del Territorio
Statistica ed Economia	Fisiologia	Semiotica
Zoologia	Merceologia	Tecniche culinarie
Botanica	Informatica	Sistemi di ristorazione
Lingua straniera		

Tabella 3 Università di Scienze Gastronomiche

Numero e nazionalità degli studenti iscritti al 1 anno (2004/2005)

Austria	2
Costarica	1
Germania	2
Giappone	4
Inghilterra	1
Italia	47
Messico	1
Svizzera	3
Turchia	1
Ucraina	1
Ungheria	1
USA	6
TOTALE	70

Bibliografia

- Ottogalli G.: La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari trentanni dopo la sua istituzione Convegno Nazionale della Didattica, Roma giugno 1994
- Petrini C.: Un'emozione collettiva I quaderni di Micromega :il cibo e l'impegno /2 Roma,20 12 2004
- Capatti A. La gastronomia come scienza. In "I Quaderni di Micromega: il cibo e l'impegno" suppl. n 4/2004 Micromega pp. 164-178
- Ottogalli G.: L'Università e il mondo del lavoro L'Arte Bianca 36 5 1981
- Ottogalli C.: L'Atlante dei formaggi. Un sasso nello stagno caseario Alimenta n. 3 2002
- Ottogalli G: La didattica nel panorama lattiero-caseario italiano La Rivista del Latte n. 1 ottobre-novembre 2003
- Ottogalli G.:L'informazione scientifica nel settore del latte e derivati La Rivista del Latte gennaio/febbraio 2004

PREGIUDIZIO, SCIENZA E TECNICA

F. Battaglia - Presidente Vicario dell'Associazione "Galileo 2001 per la libertà e la dignità della scienza"

1. IL PREGIUDIZIO

"La più comune di tutte le follie è credere appassionatamente in qualcosa che è palesemente falsa", scrisse Henry Mencken, giornalista americano e autore di un'opera - "Pregiudizi" - la cui corposità (6 volumi) non richiede di aggiungere nulla sulla popolarità di quella follia. Ma come nasce un pregiudizio?

Noi tutti rispondiamo agli stimoli esterni in modo da trarre vantaggio evolutivistico e di sopravvivenza. I nostri antenati - adottando la più primitiva forma di gestione del rischio, oggi tornata inspiegabilmente in auge da quando è stato formulato il principio di precauzione - non dovevano andare troppo per il sottile nel distinguere tra connessioni causali e pure coincidenze: preferivano tener conto d'ogni coincidenza e stare al sicuro piuttosto che rischiare. Ancora oggi, ad esempio, evitiamo un cibo se una volta abbiamo accusato malessere dopo averlo mangiato: magari non vi è alcun rapporto di causalità tra il nostro malessere e quel cibo; ma, a meno di morire di fame, non si perde molto ad evitarlo.

Il nostro cervello elabora continuamente le informazioni che gli pervengono dai sensi; e sul mondo che ci circonda esso genera continuamente pregiudizi, di norma coerenti con quelli che già abbiamo, ma senza preoccuparsi della loro attendibilità. Tipicamente, tutto comincia con un'associazione del tipo: "da A segue B". La volta successiva che A accade, il nostro cervello è pronto ad attendere B. Il pregiudizio è mantenuto tanto più a lungo quanto più si rafforza l'associazione tra gli eventi A e B, e quanto più rilevante quest'ultimo evento è per noi (quanto siamo da esso impauriti, ad esempio). A volte, il pregiudizio è permanente; come quando l'informazione recepita coincide con uno stato molto emotivo, ed è questo il caso in cui si formano le superstizioni individuali: per intenderci, quelle che inducono molti a sviluppare rituali per ricreare le condizioni vissute in passate felici esperienze o per evitare quelle condizioni associate a paura o dolore (ognuno di noi ha un personale "portafortuna", ad esempio). Curiosamente, questi rituali sono compiuti anche quando sappiamo "razionalmente" che nulla hanno a che fare con lo svolgimento degli eventi. Come a dire: non si sa mai.

Naturalmente, questo modo di generare pregiudizi avveniva molti anni fa, quando i nostri antenati cominciavano ad assomigliare a quel che siamo noi oggi. Con l'avvento del linguaggio nuove vie si sono aperte, sia per la formazione che per il consolidamento dei pregiudizi: questi hanno cominciato ad essere condivisi, risparmiandoci così molte esperienze spiacevoli. Tanto per fare un esempio, non fu più necessario che ciascuno si rendesse personalmente conto della velenosità di un fungo. Il potere del linguaggio fu poi amplificato con i successivi modi di

comunicazione, dalla scrittura sino, ai giorni nostri, ad interne! Armi a doppio taglio, soprattutto quest'ultima: ciò che ci permette d'imparare rapidamente da altri, ci espone anche alla manipolazione da essi.

I bambini sono particolarmente pronti ad accettare pregiudizi: il loro cervello si muove liberamente senza offrire barriere critiche. Ciò è un po' anche la loro salvezza, visto che, rapidamente e senza stare a pensarci troppo, devono imparare che il fuoco brucia e che a cadere ci si fa male. Essi accumulano pregiudizi senza connetterli tra loro, e di conseguenza sono poi disposti ad abbandonarne uno con la stessa facilità con cui lo hanno acquisito: apprendere la verità su Babbo Natale non inficia la loro fiducia in altre cose gli adulti possano aver loro insegnato.

Col tempo, i pregiudizi più antichi rimasti saranno sempre più difficilmente cancellati e, in presenza d'incoerenze, si preferirà piuttosto accettare nuovi pregiudizi, cosicché il processo di acquisirli diventa asimmetrico: se ne genereranno di più di quanti si riesca a cancellare. Ad esempio, una volta che ci si è convinti che la danza causa la pioggia, se poi si osserva che ciò non avviene si preferisce attribuire la contraddizione ad una punizione divina piuttosto che mettere in discussione l'originario pregiudizio.

Ne risulta che la maggior parte di noi finisce con l'accettare quei pregiudizi già impressi come tali nelle coscienze dei nostri genitori e della nostra comunità. La stessa società, anzi, arriva, di fatto, a considerare tanto più una virtù l'aderire a quei pregiudizi quanto più essi sono negati dall'evidenza dei fatti: credere in ciò che la ragione nega è considerato prova di coerenza e di coraggio, mentre lo scetticismo viene identificato col cinismo e con la debolezza di carattere. Non a caso la Fede è una virtù teologale. La fede, in effetti, può essere una forza positiva, che ci spinge a perseverare anche di fronte alle sfide più scoraggianti; ma la demarcazione tra perseveranza e fanatismo è sottile.

Pericolosamente sottile: spinta agli estremi la fede può diventare distruttiva.

2. IL METODO SCIENTIFICO

Fortunatamente non siamo condannati a sopportare la tirannia primitiva del pregiudizio, ma abbiamo a disposizione una strategia di comportamento, un antidoto contro quasi ogni pregiudizio: il metodo scientifico.

Il "quasi" è d'obbligo: i pregiudizi sui quali il metodo scientifico non è applicabile sono quelli che non possono essere falsificati. Ecco due esempi: 1) anche gli oggetti inanimati provano sensazioni, ma non hanno alcun modo per comunicarle; 2) il mondo ha 6000 anni di vita (come sta scritto nella Bibbia), ma fu creato in modo da sembrare di averne 6 miliardi. A queste affermazioni siamo senz'altro liberi di credere, ma esse,

essendo non falsificabili, non sono indagabili col metodo scientifico. Rimane estraneo alla scienza anche ciò che non è ripetibile e, quindi, prevedibile. Ad esempio, se il tempo di vita del singolo uomo non è prevedibile, mentre lo è il valor medio dei tempi di vita di una popolazione, allora la quantità scientificamente significativa è quel valor medio e non il valore del caso singolo. Insomma, perché ci sia scienza si deve poter rispondere positivamente a due domande: 1) È possibile eseguire un controllo empirico? 2) È possibile fare previsioni? Se ad una di queste domande la risposta è negativa, allora siamo fuori dalla scienza.

Il successo e l'affidabilità della scienza sono dovuti al consenso tra gli scienziati ad aderire a due regole che fanno della scienza un'attività assolutamente speciale e unica, diversa da ogni altra attività umana e diversa anche da ogni altro strumento di conoscenza "alternativo" (o "non convenzionale", come ora si preferisce dire, da quando la parola "alternativo" è diventata logora e abusata). Le due regole sono: 1) sottoporre le proprie affermazioni all'esame degli altri scienziati; 2) abbandonarle se esse non superano quell'esame. In questo modo, la scienza è un'attività in perenne stato di "lavori in corso", e ogni "verità" scientifica è sempre provvisoria; o, comunque, è considerata tale. Alcuni non si sentono a proprio agio a muoversi su un terreno così poco stabile, e cercano certezze che la scienza non può dare. Per essi, gli immutabili pregiudizi offerti da tutto ciò che non è scienza - dalla cartomanzia all'astrologia, dalla bioagricoltura alla bioarchitettura, dall'omeopatia alla magnetoterapia hanno un più potente fascino. Curiosamente e paradossalmente, essi, dopo aver voltato le spalle alla scienza, sperano poi che sia essa stessa a fornire la giustificazione per le pratiche esoteriche che hanno scelto di coltivare. Queste pratiche, quando arricchite da tentativi - tanto coloriti quanto improbabili - di giustificazione scientifica, diventano pseudoscienza.

Alcuni miei colleghi sono convinti che per frenare la diffusione delle pseudoscienze è necessario accrescere l'istruzione scientifica. Personalmente, non condivido questa convinzione: non è tanto l'istruzione scientifica che forma una mentalità scientificamente orientata. Che può essere posseduta da uno studioso di letteratura greca, un avvocato, o anche da uno che non ha studiato affatto; e non esserlo da uno che è altrimenti accreditato come scienziato. Ad esempio, non ha certamente una mentalità scientificamente orientata quello studioso che dice di aver trovato un metodo - che so - per curare il cancro o per realizzare la fusione nucleare per via elettrochimica, ma che poi non mette i suoi colleghi in condizione di replicare quel metodo; o, se lo fa, non accetta l'esito - dovesse essere negativo - di quelle repliche.

Fallire nell'acquisizione di una mentalità scientificamente orientata offre l'opportunità a tutta una serie d'approfitatori di arricchirsi alle nostre spalle e, soprattutto, a nostro danno. Credo che questa consapevolezza, piuttosto che lo studio della scienza, possa essere la spinta maggiore ad esercitare il metodo scientifico e ad acquisirlo come abito costante e guida

per le scelte che siamo chiamati a fare. Soprattutto quando altri preferirebbero imporci le loro.

3. LA TECNICA

Quando si nomina la Scienza, spesso essa è abbinata, quando non confusa, con la Tecnica. Le due cose sono fili distinti di un'unica matassa che cercheremo qui, almeno parzialmente, di dipanare, assegnando a ciascuno il proprio ruolo.

Innanzitutto, bisogna non cadere nella trappola in cui cade chi ritiene che lo scienziato "vuole trasformare la realtà, dominare il mondo, sostituirsi a Dio e distruggere le leggi della Natura", come scrisse una volta lo stimato sociologo Stefano Zecchi.

Il primo fraintendimento è quello di ritenere che "la realtà" sia solo quella che direttamente percepiamo o, peggio, comprendiamo. Solo chi si ferma alla legge naturale di caduta dei gravi, e ignora altre leggi della Natura, vede in un aereo che vola senza precipitare "una trasformazione della realtà". La bellezza dei colori dell'arcobaleno è apprezzabile da tutti, anche se solo il poeta saprà come esprimerla. Ma lo scienziato apprezza anche altro: che, nel passare dall'aria all'acqua, raggi di luce di differenti colori deviano dalla loro traiettoria con differenti angoli, ad esempio. Il sapere scientifico nulla toglie alla poesia: anzi, esso è arricchito di valore aggiunto. Le sue conseguenze possono essere buone o non buone, ma nell'uno e nell'altro caso la scienza non ha né meriti né demeriti. Quel sapere è una chiave che apre sia la porta del paradiso che quella dell'inferno; ma senza quella chiave in paradiso non potremmo neanche entrarci.

Non so di nessuno scienziato che, con la sua scienza, abbia inteso dominare il mondo. Dopo Hiroshima, si osservò che gli scienziati avevano conosciuto il peccato. Può darsi. Ma non per aver addentato il frutto del melograno, direi; bensì per aver goduto mentre lo gustavano. Un godimento che - si dirà - non ha valore per la società; come, d'altronde, non lo ha quello che prova il violinista quando esegue, impeccabilmente, il suo spartito. Gli scienziati, quando fanno scienza, lontani dal voler dominare il mondo, molto più semplicemente desiderano goderne e divertirsi: l'immaginazione del poeta immortalava la bellezza dell'arcobaleno, la ricerca dello scienziato gli fa scoprire quanto l'immaginazione della Natura supera quella del poeta.

Lo scienziato, infine, a Dio, semplicemente non può neanche aspirare a sostituirsi: sarebbe contro la sua stessa natura, essenzialmente umilissima, a dispetto di quel che appare a chi interpreta la propria ignoranza come desiderio d'onnipotenza di chi ignorante lo è meno.

Lo scienziato, che sa che nella Scienza si può, in fondo, decidere sempre se una cosa è vera o falsa, sa anche che sulla verità decide non la fede religiosa o la razza, ma la Natura, o, se si vuole, il buon Dio. In ogni caso, non l'uomo. Lo scienziato ha una vasta esperienza dell'ignoranza, del dubbio, dell'incertezza. E anche quando è sicuro, gli rimane ancora qualche dubbio, e da per scontato che si possa vivere senza sapere. Egli gode

della libertà di dubitare, conquistata col rifiuto dell'autorità; di qualunque autorità diversa da quella del mutuo consenso tra scienziati, o, se si vuole, diversa da quella che Dio, direttamente e senza intermediazioni, impone. Ecco perché giammai si vedrà uno scienziato indugiare nel sogno di volersi sostituire a Dio. Piuttosto, egli vorrà avvicinarsi, sbirciare un po' tra le Sue carte. Dio ci ha dato il fuoco e l'uranio e anche per tutte queste cose va ringraziato. Sta a noi non fare i piromani né far esplodere le bombe e usare la chiave del sapere per aprire solo la porta del Paradiso.

In definitiva, la motivazione primaria e fondamentale di dedicarsi alla Scienza è quella di soddisfare i nostri desideri intellettuali. Esattamente come quella dell'artista che si dedica all'Arte o del filosofo alla Filosofia. Ma c'è una differenza, rispetto alla composizione di una sinfonia o al commento degli eventi storici: i prodotti dell'indagine scientifica possiedono una verità intrinseca che permette loro di avere applicazioni per la vita pratica. Insomma, la Tecnica esiste perché la Scienza è vera.

Per quanto detto, è comprensibile che il mondo è della Tecnica - e non della Scienza - che subisce il fascino.

Non perché chi scienziato non è rimane insensibile ai piaceri dell'intelletto, ma perché costui ha trovato altre fonti di godimento per la propria mente, come l'Arte o la Filosofia, appunto. Tuttavia, siccome non si vive di sola poesia, il valore pratico che offre la Scienza risulta particolarmente attraente. Non m'interessa qui indugiare su quel valore: esso è sotto gli occhi di tutti, e chiunque può scegliere da sé gli esempi che preferisce. Io, qui, preferirei, piuttosto, soffermarmi sui limiti di quel valore.

Il valore pratico della Scienza è limitato perché è la stessa Scienza ad avere limiti. Essa non dà la felicità; e non dice neanche dov'è la felicità. Non dà risposta a tutte le domande; e delle risposte che dà - quando le dà - non è mai sicura al 100. La Scienza ci aiuta sì a controllare il mondo esterno, ma non dà la minima indicazione sulla direzione da seguire nell'esercitare quel controllo.

Ogni volta che noi affrontiamo un'azione pratica, abbiamo due decisioni da prendere: dobbiamo decidere qual è il fine che vogliamo raggiungere e i risultati che vogliamo ottenere con quell'azione; e dobbiamo decidere quali sono i mezzi che vogliamo usare per ottenere il risultato desiderato. Le due decisioni non sono indipendenti: il fine che ci è concesso perseguire è spesso vincolato dai mezzi che abbiamo a disposizione, e apparirebbe poco saggio battersi per un fine irraggiungibile. Ebbene, a parte, appunto, che su quelli irraggiungibili per motivazioni scientifiche (e sui quali avremo occasione di tornare), la Scienza ha pochissimo da dire sui fini. In particolare, la prova della desiderabilità di un'azione è totalmente estranea alla Scienza, e fallire nel riconoscere ciò è la causa di molte insofferenze che alcuni manifestano per la Scienza, che, ritenendola responsabile, ad esempio, degli orrori delle guerre, temono come un pericolo per l'umanità. Invece, la decisione di quale porta aprire con la chiave del sapere scientifico - se quella del paradiso o quella

dell'inferno - è nelle mani di quella parte dell'umana natura che a quel sapere è meno vincolata: il libero arbitrio. Eh già, perché - lo ripetiamo - lo scienziato si sottomette totalmente ai fatti e, a differenza di chiunque si dedichi ad altre attività, non ha spazio per il proprio libero arbitrio.

Per converso, sulla questione di scegliere quali mezzi sono realisticamente impiegabili, è la Scienza la nostra guida. Il rischio di lasciarsi affascinare dalla Tecnica esiste: abituati a vivere quasi ai confini della fantascienza, rischiamo di convincerci che, siccome oggi sono possibili cose che sino a qualche decennio fa erano addirittura impensabili, allora tutto è possibile grazie alla Scienza. Invece, la Scienza è strana: a volte, all'improvviso, ci offre una realtà che va ben oltre ogni nostra immaginazione o previsione; altre volte frappone barriere insormontabili alla realizzazione dei nostri sogni o speranze. In ogni caso, quasi mai ci offre un futuro coincidente con quello prospettato dai futurologi. Illustrerò questo importante punto con due esempi: il caso, in un certo senso passato, dell'esplorazione umana dello spazio; e quello, in un certo senso futuro, dell'economia a idrogeno.

4. DUE ESEMPI E CONCLUSIONI

Sessant'anni fa Arthur Clarke, l'autore di "2001: Odissea nello spazio", predisse che un giorno la comunicazione radio attorno al mondo sarebbe stata possibile grazie a satelliti artificiali geosincroni (satelliti, cioè, che trovandosi a circa 35.000 chilometri dalla Terra, hanno un periodo di rivoluzione di 24 ore). L'intuizione fu brillante, ma errata: Clarke, infatti, immaginava cosmonauti a bordo di quei satelliti. Egli non aveva previsto - e nessun altro lo fece - la microelettronica; che nacque, qualche mese dopo quella previsione, con l'invenzione del transistor e, subito dopo, del circuito integrato: oggi, 200 satelliti artificiali, non più grandi di un'automobile e senza alcun "autista", consentono ogni minuto trasferimenti di inimmaginabili quantità di informazioni.

Nell'ottobre del 1957 i russi spedirono nello spazio il primo Sputnik, e un altro il mese dopo. Furono ancora i sovietici a inviare il primo uomo - Yuri Gagarin - in orbita. L'impressione lasciata da questi eventi sui cittadini americani dovette essere quella dello sconforto e del timore insieme. E anche se non poteva non essere ben chiaro già allora quanto priva di significato fosse qualunque missione di uomini inviati nello spazio, il presidente Kennedy si sentì in dovere di promettere che nel giro di 10 anni un cittadino americano avrebbe messo i piedi sulla Luna: nel contesto della guerra fredda - che era anche una guerra di simboli - quella promessa era una sfida ai russi. Non passò un anno che John Glenn venne lanciato in orbita attorno alla Terra, preceduto di qualche mese da una scimmietta. Al loro ritorno, entrambi finirono gloriosamente a Washington: la scimmia allo zoo nazionale e Glenn al Senato. Nessuno sembrava rendersi conto che l'orbita di Glenn non distava dalla Terra più di quanto Napoli dista da Milano. Quando finalmente venne mantenuta la promessa di Kennedy e l'Apollo II giunse sulla Luna, il trionfo politico fu all'apice: lo smacco dei due Sputnik e

di Gagarin venne definitivamente cancellato. Ma l'impresa lunare, salutata come l'inizio del capitolo dell'esplorazione spaziale di umani, quel velleitario capitolo, in realtà, lo chiudeva.

Lo chiudeva per la scienza - ammesso che essa l'avesse mai aperto - ma non per la politica. Oggi sappiamo che gli enormi benefici che si possono trarre dai programmi spaziali, sia per la scienza di base che per la tecnologia satellitare, non hanno alcuna relazione con i voli di cosmonauti. Questi, semmai, per gli eccessivi costi e i non necessari rischi, sono forse il più grande ostacolo allo sviluppo dell'esplorazione, scientificamente rilevante, dello spazio: la grande avventura spaziale, non risiede nella nostra capacità di inviare uomini nello spazio, ma in quella di esplorare luoghi ove l'uomo non potrà mai mettere piede. Ma alcuni politici cercano il consenso a tutti i costi. E non resistono alla tentazione di gratificare i propri elettori, illudendoli di farli testimoni di quel futuro che le puntate televisive di "Star Trek" facevano sognare, anche se ad occhi aperti. Il problema col futuro, è che ce ne sono molti e molti futuri possono essere inventati, ma dobbiamo sempre essere preparati di rivedere i nostri sogni tecnologici in accordo alle reali prospettive offerte dalla Scienza.

L'altro sogno tecnologico che - per la sua attualità - vale far presente è quello dell'economia a idrogeno.

Siamo tutti eccitati dal fatto che questa molecola quando brucia non inquina, perché produce solo acqua. Ma nessuno sembra chiedersi dove essa sia: infatti, l'idrogeno molecolare non esiste sulla Terra, e per averlo bisogna produrlo. L'idrogeno si produce attualmente da composti carboniosi, cioè emettendo quella CO₂ che esso poi ci risparmierebbe quando brucia. Non rimane allora che produrlo per elettrolisi dell'acqua, ma badando bene ad usare energia elettrica prodotta da una fonte che non emetta CO₂ (non si dimentichi, infatti, che attualmente i 3/4 dell'energia elettrica prodotta nel mondo viene dalla combustione dei fossili).

Produrre dall'acqua l'idrogeno da usare come combustibile per gli autoveicoli del mondo potrebbe indurre il profano a nutrire false speranze. E infatti "Energia dall'acqua!" ha titolato qualche quotidiano nazionale, incoraggiando il sorriso in quelli di noi che sono più inclini al disincanto, e stimolando una cordiale risata in chi ha carattere più sanguigno. Siccome l'idrogeno, quando brucia, produce acqua, avremmo in realtà operato il ciclo acqua-idrogeno-acqua. Il cui bilancio energetico è, grazie al primo principio della termodinamica, uguale a zero; ed è negativo grazie al secondo principio della termodinamica. E nessun avanzamento tecnologico potrà mai alterare questa situazione, a meno di vincere la scommessa contro i principi della termodinamica: una scommessa mai vinta

da nessun ideatore di motori perpetui. In definitiva, per produrre idrogeno avremmo bisogno di tanta energia. Ma proprio tanta: molta di più - e tutta in anticipo - di quella necessaria per far muovere le automobili del mondo. Allora, una cosa è il fatto che vi possano essere specifiche nicchie ove si preferisce l'idrogeno come combustibile, altra cosa è vagheggiare un futuro con centinaia di milioni di automobili o flotte di autobus cittadini alimentate da esso.

Gli ottimisti dell'idrogeno osservano che Usa e Giappone vi stanno investendo ingenti quantità di risorse.

Innanzitutto, ciò non garantisce nulla: è ben lungo l'elenco di investimenti di quei Paesi su progetti che si sono poi rivelati una bolla di sapone. Uno per tutti: le decine di milioni di dollari investiti, proprio da Usa e Giappone, sulla fusione fredda, uno dei più grossi "granchi scientifici" mai presi.

In ogni caso, quei Paesi hanno in progetto la costruzione di diverse decine di centrali nucleari. E, infatti, allo stato attuale, l'unico spiraglio di realizzabilità di tale scenario è la produzione d'idrogeno utilizzando l'energia elettrica a sua volta prodotta con la tecnologia nucleare: quando tutte le centrali di produzione di elettricità alimentate da combustibili fossili saranno sostituite da centrali nucleari, la società potrà permettersi il lusso di costruirne altre per estrarre dall'acqua l'idrogeno per alimentare i propri mezzi di trasporto, facendo così avverare - al prezzo del 50 di energia in più, visto che il moto perpetuo è impossibile - il sogno della transizione a mezzi di trasporto a "emissione zero". Per il momento, anche se l'auto a idrogeno fosse dietro l'angolo, il combustibile per alimentarla è destinato a rimanere, e per sempre, il combustibile del futuro.

Oggi, nel comune parlare, o per lo meno in quel comune parlare che ha fatto proprie le locuzioni della più pedante burocrazia o che, comunque, si è burocratizzato esso stesso, la "scienza" e la "tecnica" sono parole, a quanto pare, indissolubili. Le si ritrovano cementate tra loro negli articoli di legge, nella stesura dei rapporti (che sono tecnico-scientifici, appunto), persino nei nomi dei dipartimenti universitari, che non si chiamano più, che so, "di chimica", ma "di scienze e tecnologie chimiche". Sembra, quindi, che non sono solo le singole parole - come lamenta il nostro direttore - ad avere un suono foneticamente pieno e un significato praticamente vuoto, ma anche intere espressioni verbali. Come, ad esempio, "sviluppo sostenibile" o, appunto, "scienza e tecnica". D'altra parte. Luigi Pirandello notava che "vi sono parole magione, che camminano da sole per strada, gorgogliando e sparando la coda a ventaglio come tanti tacchini": l'accoppiata "scienza e tecnica" è proprio uno di questi tacchini.

IL SIERO DI LATTE RESIDUO IN RAPPORTO ALLA NORMATIVA SUI RIFIUTI. IL PUNTO DELLA CASSAZIONE

V. Paone - Magistrato in Asti

Due recenti sentenze della terza sezione della Cassazione hanno suscitato il nostro interesse perché hanno per oggetto una sostanza alimentare, quale è il siero di latte, esaminata però dall'angolo visuale della normativa sui rifiuti.

La prima decisione è dell'8 giugno 2004, n. 33205, imp. Cioffi: nella fattispecie, al rappresentante legale di un caseificio era stato contestato il reato di cui all'art. 51, 1° comma, d.leg. 22/97 perché faceva commercio del siero derivante dall'attività di lavorazione del latte vendendolo ad aziende agricole quale alimento per suini.

La violazione della normativa sui rifiuti, consistente nel fatto che il soggetto era privo della prescritta autorizzazione, si basava sul presupposto che il siero costituisse un rifiuto ai sensi dell'art. 6 e dell'allegato A del d.leg. 22/97.

Il giudice di merito però assolveva l'imputato con la formula "perché il fatto non sussiste" ritenendo che il siero di latte non fosse un rifiuto, bensì un sottoprodotto della produzione casearia commerciabile come qualsiasi altra merce. Per quanto è dato comprendere, giacché non se ne fa cenno nella sentenza in commento, riteniamo che l'esclusione di quella sostanza dalla normativa contenuta nel decreto Ronchi sia stata ispirata dalla l. 178/02 il cui art. 14 reca l'interpretazione autentica della definizione di rifiuto in questi termini:

«1. Le parole "si disfi", "abbia deciso" o "abbia l'obbligo di disfarsi" di cui all'art. 6, comma 1, lett. a), del decreto legislativo n. 22/97, e successive modificazioni (...), si interpretano come segue:

a) "si disfi": qualsiasi comportamento attraverso il quale in modo diretto o indiretto una sostanza, un materiale o un bene sono avviati o sottoposti ad attività di smaltimento o di recupero, secondo gli allegati B e C del decreto legislativo n. 22/97;

b) "abbia deciso": la volontà di destinare ad operazioni di smaltimento e di recupero, secondo gli allegati B e C del decreto legislativo n. 22/97, sostanze, materiali o beni;

c) "abbia l'obbligo di disfarsi": l'obbligo di avviare un materiale, una sostanza o un bene ad operazioni di recupero o di smaltimento, stabilito da una disposizione di legge o da un provvedimento delle pubbliche autorità o imposto dalla natura stessa del materiale, della sostanza e del bene o dal fatto che i medesimi siano compresi nell'elenco dei rifiuti pericolosi di cui all'allegato D del decreto legislativo n. 22/97.

2. Non ricorrono le fattispecie di cui alle lettere b) e c) del comma 1, per beni o sostanze e materiali residuali di produzione o di consumo ove sussista una delle seguenti condizioni:

a) se gli stessi possono essere e sono effettivamente e oggettivamente riutilizzati nel medesimo o in analogo o diverso ciclo produttivo o di consumo, senza subire

alcun intervento preventivo di trattamento e senza recare pregiudizio all'ambiente;

b) se gli stessi possono essere e sono effettivamente e oggettivamente riutilizzati nel medesimo o in analogo o diverso ciclo produttivo o di consumo, dopo aver subito un trattamento preventivo senza che si renda necessaria alcuna operazione di recupero tra quelle individuate nell'allegato C del decreto legislativo n. 22/97».

Questa legge non nasce dal nulla. Infatti, fin dal 1988 in Italia si è cercato di regolamentare in modo differenziato rispetto alla normativa sui rifiuti i residui di produzione suscettibili di reimpiego denominandoli di volta in volta come "materie prime secondarie", "materiali quotati in borsa", "residui destinati al riutilizzo".

La questione tocca una delle più annose problematiche in questa materia: infatti è sicuramente nota quella dottrina che, fin dall'entrata in vigore della prima normativa sui rifiuti (il d.p.r. 10 settembre 1982 n. 915), sosteneva che il rifiuto è soltanto la sostanza cui è impressa, per libera opzione del suo detentore, la destinazione finale dell'abbandono, mentre l'avviamento della sostanza a forme di riutilizzo (interno o esterno rispetto all'insediamento di origine) escludeva che la stessa si qualificasse come "rifiuto".

La l. n. 178/2002 si collega idealmente ad alcune sentenze della Corte di Giustizia (18 aprile 2002, C-9/00, Palin, e 11 settembre 2003, C-114/01, AvestaPolarit Chrome) in cui si impiega espressamente il termine "sottoprodotti" per indicare una particolare tipologia di residui riutilizzabili.

La Corte, infatti, dopo aver chiarito che il residuo di un processo produttivo è ciò che viene prodotto accidentalmente o comunque non è il risultato diretto del processo di produzione principale, cioè il prodotto che non è stato ricercato in quanto tale al fine di un utilizzo ulteriore (è perciò un "ingombro" che il produttore cerca di limitare e di cui normalmente deve disfarsi), esprime l'avviso che invece non costituisca un rifiuto il bene, materiale o materia prima derivante da un processo di fabbricazione non destinato a produrli in via principale e del quale il detentore non vuole affatto "disfarsi", essendo in grado di utilizzarli ulteriormente facendone oggetto di sfruttamento (diretto) o di commercializzazione "a condizioni per l'impresa favorevoli".

Tuttavia, invocare queste decisioni per dimostrare che l'art. 14 l. 178/02 non contrasta con il diritto comunitario è del tutto erroneo perché, in base alla citata giurisprudenza della Corte di Giustizia, certi residui non sono un rifiuto subordinatamente alla ricorrenza di tassative condizioni: a) il riutilizzo non deve essere solo eventuale, ma certo; b) il riutilizzo deve avvenire senza la preliminare trasformazione del materiale; c) il riutilizzo deve avvenire nel corso del

processo di produzione; d) il riutilizzo può avvenire anche in un processo diverso rispetto a quello di provenienza, ma sempre nella sua forma esistente e senza trasformazioni preliminari; e) il riutilizzo deve avvenire, in ogni caso, senza arrecare danni all'ambiente.

In caso contrario, si è sempre in presenza di un rifiuto il cui "riutilizzo" consisterà perciò in attività comunque riconducibili al concetto di recupero, inteso come l'insieme delle operazioni necessarie per estrarre la materia e l'energia presenti nel rifiuto in modo da reintrodurle in un nuovo ciclo di produzione e sottrarle alla perdita.

Sul punto, comunque sono intervenuti i giudici lussemburghesi con la sentenza 11 novembre 2004, causa C-457/02 resa nell'ambito della procedura promossa ex art. 234 dal Tribunale di Terni che aveva chiesto l'interpretazione pregiudiziale della direttiva 75/442 proprio per valutare la compatibilità con la stessa dell'art. 14 l. 178/02.

La conclusione della Corte è stata perentoria (nel senso di "bocciare" la legge italiana!): la definizione di rifiuto contenuta nell'art. 1, lett. a), 1° comma, della direttiva del Consiglio 15 luglio 1975, 75/442/CEE, non può essere interpretata nel senso che essa ricomprenderebbe tassativamente le sostanze o i materiali destinati o soggetti alle operazioni di smaltimento o di recupero menzionati negli allegati II A e II B della detta direttiva, oppure in elenchi equivalenti, o il cui detentore abbia l'intenzione o l'obbligo di destinarli a siffatte operazioni. La nozione di rifiuto non dev'essere interpretata nel senso che essa escluderebbe l'insieme dei residui di produzione o di consumo che possono essere o sono riutilizzati in un ciclo di produzione o di consumo, vuoi in assenza di trattamento preventivo e senza arrecare danni all'ambiente, vuoi previo trattamento, ma senza che occorra tuttavia un'operazione di recupero ai sensi dell'allegato II B di tale direttiva.

Nonostante l'Italia sia stata per l'ennesima volta "bacchettata" dai giudici comunitari, il legislatore, anziché abrogare la l. 178/02 (anche per evitare la scontata futura condanna nel giudizio di infrazione promosso dalla Commissione contro l'Italia per l'emanazione della stessa l. 178/02), ha approvato la legge delega in materia ambientale (l. 15 dicembre 2004, n. 308) contenente una serie di nuove disposizioni in materia di rifiuti completamente confliggenti con quanto statuito dalla Corte di Giustizia: infatti, tanto per citare il caso più eclatante, si è stabilito (v. art. 1, commi da 25 a 29) che i rottami ferrosi, derivanti come scarti di lavorazione oppure originati da cicli produttivi o di consumo, destinati in modo oggettivo ed effettivo all'impiego nei cicli produttivi siderurgici o metallurgici, sono sottoposti al regime delle materie prime e non a quello dei rifiuti.

Vale la pena sottolineare la gravità del conflitto con la Comunità: si pensi infatti che il procedimento principale nell'ambito del quale è stata sollevata la questione decisa dalla sentenza 11 novembre 2004 riguardava proprio la gestione di rottami ferrosi!

Alla luce di quanto illustrato, possiamo dunque ribadire che correttamente la Cassazione nella pronuncia Cioffi ha respinto la tesi che ruotava intorno al concetto di

"sottoprodotto" per negare la qualifica di rifiuto alla sostanza oggetto dell'indagine. La Corte suprema, cui si era rivolto il Pubblico Ministero, con una motivazione forse un po' troppo stringata, ha infatti rilevato che l'assunto, secondo cui il siero del latte costituisce un sottoprodotto della lavorazione del latte stesso, era un'affermazione vaga e generica e, comunque, non congruamente motivata in quanto non erano indicate con precisione "le ragioni per cui il siero (anziché scarto della produzione del caseificio) costituiva un prodotto minore della lavorazione del latte, liberamente commerciabile nel settore degli alimenti per allevamenti zootecnici secondo la normativa giuridica attinente al mercato *de quo*".

Questa conclusione va condivisa perché è noto che il siero di latte ceduto agli allevamenti animali è quello completamente "esausto" (ben diverso, ovviamente, da quello utilizzato per produrre la ricotta, questo sì un vero sottoprodotto!) e perciò rappresenta un residuo di cui il detentore deve necessariamente disfarsi non potendo trarre da esso alcuna ulteriore utilità.

Se dunque la qualifica di rifiuto è perfettamente calzante nella fattispecie, la domanda successiva è se l'utilizzazione del siero da parte del titolare di un allevamento di suini costituisca o meno un'attività soggetta alla normativa dettata dal d.leg. 22/97.

A nostro avviso, la risposta è positiva perché l'uso del siero di latte come cibo per gli animali è in qualche modo assimilabile all'utilizzazione di un qualsiasi altro (idoneo) rifiuto come "combustibile": in entrambi i casi, l'utilizzo del materiale permette di recuperare parte delle sostanze contenute nel rifiuto.

Una riprova che la fattispecie non rientri nell'ambito della giurisprudenza comunitaria relativa ai "sottoprodotti" è data dal fatto che l'utilizzo del siero di latte in un allevamento come alimento per gli animali comporta il venir meno dell'identità fisica del residuo; inoltre, il ciclo tecnologico in cui si inserisce questa modalità di utilizzo del residuo è diverso da quello che lo ha originato (nel caso di impiego del siero di latte per la fabbricazione della ricotta, si è invece sempre all'interno dello stesso ciclo produttivo).

Come abbiamo anticipato, sullo stesso argomento la Cassazione si è espressa anche con la sentenza 2 luglio 2004, n. 37394, imp. Fusco. Nella specie, il titolare di un caseificio, condannato per aver effettuato lo smaltimento del siero di latte derivante dalla produzione della mozzarella conferendolo in parte ad altra ditta, ha fatto ricorso esponendo una singolare tesi.

Va premesso che il giudice di merito aveva ritenuto che il siero di latte, prima dell'entrata in vigore del Ronchi, rientrasse nella categoria dei cd. mercuriali essendo compreso nell'allegato 1 al D.M. 5.9.1994, di talché doveva essere escluso dalla nozione di rifiuto; che, a seguito delle modifiche introdotte nell'art. 57, 5° comma, ad opera dell'art. 49 l. n. 448/98, era cessato il regime speciale previsto transitoriamente per la citata categoria di sostanze con la conseguenza che le stesse a pieno titolo rientravano nella nozione di rifiuto.

Ebbene, l'imputato ha eccepito l'erroneità di questa conclusione asserendo che dell'elenco dei "mercuriali" facevano parte solo i preparati farmaceutici che contengono mercurio (*sic!*).

In secondo luogo, il prevenuto ha negato che fosse un rifiuto la sostanza ceduta perché destinata al reimpiego, come dimostrato dal fatto che veniva utilizzata quale mangime per gli animali.

La Corte, con sintetica, ma comunque efficace motivazione, ha respinto il ricorso osservando che "Il primo motivo di gravame censura un passaggio della motivazione della sentenza impugnata del tutto inconferente. Infatti, l'inserimento del siero di latte nell'elenco delle sostanze di cui all'allegato I del d.m. 5 settembre 1994, contestata dal ricorrente, assumeva rilevanza solo al fine di escludere che detta sostanza potesse assumere la qualifica di rifiuto in corso di regime transitorio. Orbene, essendo cessato il regime transitorio, si palesa evidente che detta sostanza è, in ogni caso, soggetta al regime generale della legge in materia di rifiuti...in ordine al secondo motivo di gravame, contrariamente all'assunto del ricorrente l'art. 6, 1° comma, lett. a), del D. L.vo n. 22/97 contiene una puntuale definizione normativa della nozione di rifiuto...Esattamente, pertanto, il giudice di merito ha attribuito al siero di latte, che rientra tra i residui della produzione di sostanze alimentari, la qualifica di rifiuto, essendosene l'imputato "disfatto".

A proposito di scarti alimentari, provenienti dall'industria agro-alimentare e destinati ad essere utilizzati come alimentazione per gli animali, giova segnalare che il nostro Paese è in rotta di collisione con la Comunità Europea.

Infatti, al termine di un lungo iter procedurale, nel corso del quale la Repubblica italiana è stata posta in condizione di presentare osservazioni, la Commissione delle Comunità Europee ha emesso un parere motivato (in data 9 luglio 2003) in cui conferma che l'Italia, avendo impartito indirizzi operativi validi su tutto il territorio nazionale, esplicitati in particolare per mezzo della circolare del Ministero dell'Ambiente del 28 giugno 1998 e della circolare del Ministero della Salute del 22 luglio 2002, tali da escludere dall'ambito di applicazione della disciplina sui rifiuti gli scarti alimentari originati dall'industria agro-alimentare destinati alla produzione di mangimi ed avendo, per mezzo dell'art. 23 l. n. 179 del 31 luglio 2002, escluso dall'ambito di applicazione della normativa sui rifiuti i residui derivanti dalle preparazioni nelle cucine di qualsiasi tipo di cibi solidi, cotti e crudi non entrati nel circuito distributivo di somministrazione, destinati alle strutture di ricovero di animali di affezione, è venuta meno agli obblighi di cui all'art. 1 direttiva 75/442.

In mancanza di provvedimenti assunti per conformarsi al riassunto parere motivato, sarà inevitabile il

passaggio alla fase contenziosa il cui esito, sfavorevole per il nostro Paese, non è certo difficile ipotizzare!

Per completezza, va ricordato che la materia è disciplinata anche dal Regolamento Cee n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano: in tema, la sezione III della Suprema Corte, occupandosi del sequestro probatorio di un autocarro che trasportava scarti destinati all'eliminazione finale e non alle lavorazioni effettuate presso la ditta che aveva eseguito il trasporto medesimo, è intervenuta con la sentenza 5 maggio 2004, n. 26851, imp. Milone.

Secondo questa decisione, che sconfessa lo "scivolone" in cui è incappata Cass. 11 giugno 2003, Miccoli, *Alimenta*, 2003, fasc. n. 9, 188, per cui "la materia dei rifiuti di origine animale trova una sua particolare disciplina nel Decreto Legislativo 14/12/1992 n. 508 in tema di eliminazione, trasformazione e immissione sul mercato dei rifiuti in questione", e ribadisce l'opinione espressa da Cass. 16 gennaio 2002, Leuci, *Foro it.*, 2002, II, 433, anche a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento 1774/2002, il quadro normativo afferente alla disciplina dei sottoprodotti di origine animale non è sostanzialmente mutato rispetto a quello derivante dall'applicazione del d.leg. n. 508/92: infatti, la disciplina dettata dal Regolamento, che concerne esclusivamente i profili sanitari e di polizia sanitaria della gestione degli scarti di origine animale non destinati al consumo umano, concorre con quella di cui al d.leg. n. 22/97.

Tuttavia, in senso contrario si è espressa la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, con l'Accordo tra il Ministro della Salute, il Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio, il Ministro per le Politiche agricole e forestali, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano che in data 1° luglio 2004 ha emanato le "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002", stabilendo che il decreto n. 22 si applichi ai sottoprodotti di origine animale "al momento dell'accesso (...) agli impianti di incenerimento, di coincenerimento o alle discariche" ai sensi degli articoli 4, 5 e 6, reg. n. 1774/2002.

Insomma, staremo a vedere che cosa ci riserva il prossimo futuro: ma nel frattempo non si può fare a meno di stigmatizzare il disorientamento e lo sconcerto degli operatori economici e giuridici di fronte ad una normativa dai contorni così incerti.

* *Le sentenze in commento sono pubblicate alle pagg. 40-42*

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 33205/04 del 8.6.04; Pres. Postiglione, est. Gentile, ric. Ciuffi; P.M. Trib. Napoli

Massima

Siero residuo della lavorazione del latte. Costituisce rifiuto ai sensi degli artt. 6 e 7 D. L.vo 22/97. Necessità prescritta autorizzazione per la vendita ex artt. 28 e 30 D. L.vo 22/97. Sussistenza. Utilizzo per l'allevamento suinicolo. Non rileva

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Il Tribunale di Napoli, con sentenza emessa il 15/03/02 dichiarava Cioffi Mario colpevole del reato di cui all'art 51, 2° comma, D. Lvo 22/97 [capo B) della rubrica] e lo condannava alla pena di € 2000,00 di ammenda; assolveva, poi, il suddetto Cioffi del reato di cui all'art. 51, 1° comma, D. Lvo 22/97 [capo A) della rubrica] perché il fatto non sussiste.

Avverso la citata sentenza il PM del Tribunale di Napoli e Cioffi Mario proponevano ricorso per Cassazione, deducendo, il primo, violazione dell'art. 606 lett. b) cpp; il secondo violazione dell'art. 606, lett. b) ed e) cpp.

In particolare il PM ricorrente esponeva che nella fattispecie il siero, quale residuo derivante dalla lavorazione del latte, costituiva rifiuto ai sensi degli artt. 6 e 7 D. Lvo 22/97, per cui era necessaria la prescritta autorizzazione per la vendita dello stesso, ex artt. 28 e 30 D. Lvo 22/97.

Tanto dedotto, il PM chiedeva l'annullamento della sentenza impugnata, limitatamente al reato di cui al capo a) della rubrica.

Il Cioffi, a sua volta, esponeva che la decisione impugnata non era congruamente motivata in ordine all'affermazione della responsabilità penale dell'imputato, in ordine al reato di cui al capo b).

Il ricorrente, pertanto, chiedeva l'annullamento della sentenza impugnata limitatamente al capo b).

Il P.G. della Cassazione, nella pubblica udienza dell'08/06/04, ha chiesto l'annullamento della sentenza impugnata con rinvio per il reato di cui al capo a); l'inammissibilità del ricorso dell'imputato.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Il ricorso del PM è fondato.

Il ricorso di Cioffi Mario è inammissibile.

Per quanto attiene al reato di cui al capo a) si rileva che è stato contestato a Cioffi Mario la contravvenzione di cui all'art. 51, comma 1°, D. Lvo 22/97, perché nella qualità di rappresentante legale del caseificio "Il Sorrentino" e quale gestore dell'attività produttiva dello stesso, faceva commercio del siero costituente rifiuto dell'attività di lavorazione del latte, vendendolo - in mancanza dell'autorizzazione, iscrizione o

comunicazione di cui agli artt. 27 - 33 D. Lvo 22/97 - alle aziende agricole della zona, quale alimento per suini.

Il Giudice di merito - ritenuto che il siero prodotto dalla lavorazione del latte costituiva non un rifiuto, ma un sottoprodotto della produzione casearia - assolveva il Cioffi dalla predetta imputazione, perché il fatto non sussiste.

Trattasi di decisione errata in diritto e carente nella sua motivazione.

Il siero che residuava all'esito della lavorazione del latte costituiva rifiuto ai sensi degli artt. 6 e 7 D. Lvo 22/97.

In particolare, secondo l'allegato A) del D. Lvo 22/97 (CER, voci 01- 016) sono da considerarsi rifiuti qualsiasi sostanza/materia costituenti residui derivanti dal processo di lavorazione e trasformazione del prodotto (nella specie il latte).

Non vi è dubbio, pertanto, che il siero, quale residuo del processo di lavorazione del latte realizzato dal caseificio "Il Sorrentino" (di cui il Cioffi era il rappresentante legale) costituiva rifiuto ai sensi degli artt. 6, lett. a); 7, 3° comma, lett. c) D. Lvo 22/97; per il cui commercio occorre i prescritti titoli abilitativi ai sensi degli artt. 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33 D. Lvo 22/97.

Il Cioffi, invece, vendeva il siero senza aver ottemperato agli adempimenti prescritti dalla normativa.

L'assunto contenuto nella decisione impugnata - secondo cui il siero derivante dalla lavorazione del latte realizzata dal caseificio *de quo*, non costituiva rifiuto, bensì un sottoprodotto della lavorazione del latte - costituisce affermazione vaga e generica e, comunque, non congruamente motivata.

In particolare, non sono indicate con precisione le ragioni per cui il siero (anziché residuo e scarto della produzione del caseificio) costituiva un prodotto minore della lavorazione del latte, liberamente commerciabile nel settore degli alimenti per allevamenti zootecnici secondo la normativa giuridica attinente al mercato *de quo*.

Va annullata, pertanto, la sentenza del Tribunale di Napoli del 15/03/02 limitatamente al reato di cui al capo a) con rinvio al predetto Tribunale, che si atterrà ai principi di diritto sopra enunciati.

Per quanto attiene al ricorso proposto dal Cioffi in ordine al capo b) della imputazione (art. 51, 2° comma, in relazione all'art. 14 D. Lvo 22/97), trattasi di censure vaghe e generiche, senza indicazione specifica delle ragioni di diritto e degli elementi di fatto da porre a sostegno delle richieste avanzate nella impugnazione *de qua*; con conseguente inammissibilità del ricorso ex artt. 581, lett. c) cpp e 591 lett. c) cpp.

Il giudice di merito, comunque, ha motivato, con un procedimento argomentativo privo di errori di diritto, in modo esauriente in ordine a tale capo della decisione.

In particolare, ha indicato con precisione le ragioni per cui una elevata quantità di acqua derivante dalla lavorazione del latte e pari circa a litri 1.100.000, veniva

smaltita illecitamente immettendola nella rete fognaria pubblica.

Va dichiarata, pertanto, l'inammissibilità del ricorso proposto da Cioffi Mario con conseguente condanna dello stesso al pagamento delle spese processuali e della sanzione pecuniaria, che si determina in € 500,00.

P. Q. M.

La Corte,

Annulla la sentenza impugnata per il reato di cui al capo A) e rinvia al Tribunale di Napoli.

Dichiara inammissibile il ricorso del Cioffi e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di € 500,00 alla Cassa delle Ammende.

* * *

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 37394/04 del 2.7.04; Pres. Papadia, rel. Lombardi, ric. Fusco

Massima

Siero residuo della lavorazione del latte. Reato di cui all'art. 51, D. L.vo 22/97. Rifiuto. Nozione. Qualunque sostanza in oggetto compresa nell'allegato A al D. L.vo 22/97 di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi. Utilizzo per l'allevamento suinicolo. Non rileva.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con la sentenza di cui in epigrafe il Tribunale di Torre Annunziata ha affermato la colpevolezza di Fusco Rosario in ordine al reato di cui all'art. 51 del D. L.vo n. 22/97, ascrittogli perché, quale titolare del caseificio "The Green Valley", effettuava lo smaltimento di rifiuti speciali non pericolosi, costituiti da siero di latte derivante dalla produzione della mozzarella, senza la prescritta autorizzazione, conferendolo in parte alla ditta "Goccia Bianca", anche essa sprovvista della necessaria autorizzazione. Il giudice di merito ha osservato che il siero di latte, prima dell'entrata in vigore del decreto Ronchi, rientrava nella categoria dei "mercuriali", essendo compreso nell'allegato 1 al D.M. 5.9.1994, di talché doveva essere escluso dalla nozione di rifiuto; che, a seguito delle modifiche introdotte nell'art. 57, quinto comma, del D. L.vo n. 22/97, dall'art. 49 della L. n. 448/98, è cessato il regime speciale previsto transitoriamente per la citata categoria di sostanze, di talché le stesse rientrano nella nozione di rifiuto a tutti gli effetti.

Avverso la sentenza ha proposto ricorso il difensore dell'imputato, che la denuncia con cinque motivi di gravame.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Con il primo mezzo di annullamento il ricorrente denuncia la sentenza per manifesta illogicità della motivazione. Si deduce che la decisione del giudice di merito è fondata sull'erroneo presupposto che il siero di latte rientrasse nell'elenco dei cosiddetti "mercuriali", mentre di quest'ultimo facevano parte solo i preparati

farmaceutici che contengono mercurio; che, al contrario, il siero di latte è costituito esclusivamente da acqua e proteine animali, di talché - si afferma - l'iter argomentativo seguito dal giudice di merito è viziato per essere fondato su una premessa errata.

Con il secondo mezzo di annullamento il ricorrente denuncia la violazione ed errata applicazione dell'art. 51 del D. L.vo n. 22/97. Premesso che il citato testo normativo non contiene una nozione legislativa di rifiuto - si afferma - che per detta nozione deve farsi ricorso alla elaborazione giurisprudenziale, secondo la quale la nozione di rifiuto deriva oggettivamente dalla destinazione della sostanza all'abbandono; che, nel caso in esame, invece, le sostanze cedute erano destinate al reimpiego, come dimostrato dal fatto che venivano utilizzate quale mangime per gli animali. Con il terzo mezzo di annullamento si denuncia la violazione ed errata applicazione dell'art. 133 c.p.. Si deduce sul punto la carenza di motivazione della sentenza in ordine alla determinazione della entità della pena inflitta al Fusco. Con il quarto mezzo di annullamento si denuncia l'inosservanza degli art. 126, 134, 135, 136 e 142 in relazione agli art. 480, 481 e 483 c.p.p.. Si deduce che nei verbali delle udienze dibattimentali in data 6.6.2003 e 9.12.2003 manca la indicazione della identità del pubblico ufficiale che li ha redatti, non desumibile neanche dalla sigla apposta in calce agli stessi, e nel secondo anche la firma del giudice, con la conseguente nullità di tali atti. Con l'ultimo mezzo di annullamento il ricorrente denuncia l'inosservanza dell'art. 546 lett. e) in relazione all'art. 125, terzo comma, c.p.p. e la totale carenza di motivazione della sentenza. Si deduce che

nel corso del dibattimento, all'esito della acquisizione documentale, è stato escusso il consulente tecnico della difesa, ma che nella sentenza non vi è alcuna riferimento alla deposizione di questi, al fine di valutarne la rilevanza probatoria.

Il ricorso non è fondato.

Il primo motivo di gravame censura un passaggio della motivazione della sentenza impugnata del tutto inconferente.

Infatti, l'inserimento del siero di latte nell'elenco delle sostanze di cui all'allegato 1 al D.M. 5.9.1994, contestata dal ricorrente, assumeva rilevanza solo al fine di escludere che detta sostanza potesse assumere la qualifica di rifiuto in corso di regime transitorio.

Orbene, essendo cessato il regime transitorio, si palesa evidente che detta sostanza è, in ogni caso, soggetta al regime generale della legge in materia di rifiuti.

Osserva la Corte, in ordine al secondo motivo di gravame, che, contrariamente all'assunto del ricorrente l'art. 6, comma primo lett. a), del D. L.vo n. 22/97 contiene una puntuale definizione normativa della nozione di rifiuto, rientrando in detta categoria: "*qualsiasi sostanza od oggetto che rientra nelle categorie riportate nell'allegato A e di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi*".

In sede di interpretazione autentica della citata disposizione (art. 14, comma 1 lett. a), del D.L. n. 138/02, convertito in L. n. 178/02) è stato, inoltre, precisato che rientra nel concetto espresso dal termine "*si disfi*": "*qualsiasi comportamento attraverso il quale in modo diretto o indiretto una sostanza, un materiale o un bene sono avviati o sottoposti ad attività di smaltimento o di recupero secondo gli allegati B e C del decreto legislativo*".

Esattamente, pertanto, il giudice di merito ha attribuito al siero di latte, che rientra tra i residui della produzione di sostanze alimentari, la qualifica di rifiuto, essendosene l'imputato disfatto, mentre non risultano applicabili, in ogni caso, le eccezioni di cui al secondo comma del citato art. 14, riferibili solo alle sostanze di cui il detentore "*abbia deciso*" o "*abbia l'obbligo di disfarsi*".

Anche il terzo motivo di ricorso è infondato.

La determinazione della pena, peraltro, individuata nella misura meno afflittiva dell'ammenda, è adeguatamente motivata mediante il riferimento ai parametri di cui all'art. 133 c.p.. E', altresì, infondato il quarto motivo di gravame.

E' stato già affermato da questa Corte che "*Il processo verbale è nulla qualora non vi sia almeno in sigla la sottoscrizione del pubblico ufficiale che lo ha compilato, e non quando il nome e cognome di questo non risultino in alcuna parte del verbale medesimo; ed è irrilevante che attraverso detta sigla non possa individuarsi il nome del sottoscrittore, salvo che si contesti con una precisa accusa di falsità l'effettiva partecipazione del pubblico ufficiale all'atto*

documentato" (sez. II, 199703513, Acampora, riv. 208075; conf. sez. n. 200320869. Negri, riv. 225087).

E' stato, inoltre, precisato da questa Corte che "*L'art. 483 del nuovo c.p.p. non considera come causa di nullità del verbale di dibattimento l'omissione della sottoscrizione da parte del giudice, ma anzi prevede solo l'apposizione da parte di questi di un semplice "visto" meramente certificativo di una esercitata funzione di controllo*" (sez. V, 199201470, Causo, riv.; 189082) (principio di tassatività ex art. 177 c.p.p.)

Non sussiste, pertanto, la eccepita nullità dei verbali del dibattimento, per non essere state indicate negli stessi le generalità del pubblico ufficiale che li ha redatti, avendo questi apposto la propria firma, sia pure in forma di sigla, in calce ai verbali.

Né il verbale è nullo in conseguenza del fatto che non rechi la sigla del giudice del dibattimento.

E', infine, infondato il quinto motivo di ricorso.

E' noto che "*L'omesso esame di una prova può essere dedotto in cassazione soltanto nei limiti di cui all'art. 606 lett. e) c.p.p.. E', cioè, necessario che la prova sia enunciata nella decisione, ma trascurata nello sviluppo delle argomentazioni. Anche in quest'ultimo caso deve risultare non assorbita in altre considerazioni. Esso non può essere inquadrato nella violazione dell'art. 546 comma 1 lett. e) - tale da determinare la nullità della pronuncia in base all'art. 125 comma 1 n. 3 c.p.p. in riferimento all'art. 606 lett. b) - poiché tale vizio attiene a disposizioni di diritto sostanziale e non processuale, anche laddove menziona le "altre norme giuridiche". Non è configurabile neppure la violazione dell'art. 606 lett. e) c.p.p., poiché il difetto di motivazione, pur costituendo fonte d'invalidità della sentenza, può essere rappresentato esclusivamente alla stregua dell'art. 606 lett. e), che opera come previsione specifica e rende inapplicabile quella di carattere generale, contenuta nella lett. c). Né la censura può, infine, rientrare nella lett. d) dell'art. 606 cit., in quanto questa statuizione ha la funzione di apprestare tutela nel caso di eventuali violazioni del c.d. diritto alla controprova, quando sia stata compromessa l'effettiva instaurazione del contraddittorio fra le parti in ordine ad un elemento decisivo dell'istruzione probatoria.*" (sez. III, 199708962, Ruggeri, riv. 208446)

Orbene, poiché si palesa assorbente, ai fini della configurabilità del reato, il fatto accertato dal giudice di merito che il Fusco si è disfatto del siero di latte mediante il conferimento alla predetta ditta "Goccia Bianca", si palesa irrilevante, quale vizio di motivazione della sentenza impugnata, la omissione dell'espresso riferimento a quanto dichiarato dal consulente di parte.

Il ricorso, pertanto, deve essere rigettato.

Ai sensi dell'art. 616 c.p.p. al rigetto dell'impugnazione segue a carico del ricorrente l'onere del pagamento delle spese processuali.

P.Q.M.

La Corte rigetta il ricorso e condanna il ricorrente Fusco Rosario al pagamento delle spese del procedimento.

Massima

Alimenti in cattivo stato di conservazione. Distribuzione nella mensa di scuola materna. Reato di cui all'art. 5 lett. b) Legge 283/62. Sussistenza. Omessa vigilanza sul personale dipendente e omissione dei controlli necessari. Responsabilità a titolo di colpa in capo al titolare dell'impresa. Intervenuta modifica del terzo comma dell'art. 6 della Legge 283/62 introdotta dall'art. 6 del D. L.vo 507/99 (pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda). Erronea applicazione di entrambe le penalità.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Il giudice del tribunale di Trapani, sezione distaccata di Alcamo, con sentenza dell'8 gennaio 2003, dichiarò Di Gregorio Andrea colpevole del reato di cui all'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, per avere, quale rappresentante della ditta Bruno s.a.s., gerente la cucina della scuola materna De Amicis, detenuto per la distribuzione al consumo degli utenti della mensa dell'istituto, un quantitativo di cosce di pollo in cattivo stato di conservazione stante la presenza di cariche microbiche, e lo condannò alla pena di giorni quindici di arresto ed € 1.000,00 di ammenda, con la sospensione condizionale della pena.

La corte d'appello di Palermo, con sentenza del 28 gennaio 2004, confermò la sentenza di primo grado.

L'imputato propone ricorso per cassazione deducendo:

a) inosservanza ed erronea applicazione dell'art. 40, secondo comma, cod. pen.; mancanza o manifesta illogicità della motivazione. Osserva che, fuori dei casi di concorso, un soggetto può essere ritenuto responsabile di un reato solo se il fatto sia stato da lui materialmente commesso o se lo stesso è a lui addebitabile ai sensi dell'art. 40, secondo comma, cod. pen. Nella specie, egli, quale titolare dell'impresa, poteva essere considerato responsabile solo ai sensi dell'art. 40, co. 2, cod. pen. qualora non avesse impedito il verificarsi dell'offesa, pur essendo venuto a conoscenza della condotta illecita del personale dipendente, o nel caso che la condotta illecita fosse conseguenza di sue precise istruzioni o di sue scelte gestionali. Nel caso in esame, quindi, unico soggetto responsabile doveva essere ritenuta eventualmente la teste Calamusa, che era la responsabile del centro cottura di Calatafimi. La sua testimonianza peraltro non poteva ritenersi ammissibile ed utilizzabile perché la stessa, se non unica responsabile, era quanto meno correa del reato, ed andava sentita in tale veste. In ogni caso la stessa ha ammesso di essere responsabile del centro cottura di Calatafimi, mentre la s.a.s. Bruno aveva sede ed operava in Mazara del Vallo.

b) inosservanza ed erronea applicazione della legge penale e di altre norme giuridiche. Lamenta che, nonostante l'eccezione sollevata in proposito in sede di discussione in appello, gli è stata inflitta una pena illegale. Infatti, a seguito della modifica del terzo comma dell'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, introdotta dall'art. 6 del d. Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, per il reato per cui si procede è ora prevista la pena alternativa dell'ammenda, mentre illegalmente gli sono

state inflitte entrambe le pene.

c) inosservanza ed erronea applicazione della legge penale. Lamenta che i giudici del merito sono partiti da una pena base di giorni venti di arresto ed € 1.500,00 di ammenda ed hanno poi operato una riduzione di un terzo (e non fino ad un terzo) per le attenuanti generiche, giungendo però alla pena finale di giorni 15 di arresto ed € 1.000,00 di ammenda, mentre, applicando i criteri di cui all'art. 134 cod. pen., la pena finale avrebbe dovuto essere pari a giorni 13 e non a giorni 15 di arresto.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Il primo motivo si risolve in una censura in punto di fatto della decisione impugnata, con la quale si richiede una nuova e diversa valutazione delle risultanze processuali riservata al giudice del merito e non consentita in questa sede di legittimità, ed è comunque infondato. I giudici del merito hanno infatti fornito congrua, specifica ed adeguata motivazione sulle ragioni per le quali hanno ritenuto l'imputato colpevole del reato contestategli osservando: che chiunque detenga per la somministrazione un prodotto non conforme alla normativa deve rispondere a titolo di colpa per non avere fatto eseguire i controlli necessari ad evitare l'avvio del prodotto al consumo, e dunque anche per le deficienze della organizzazione dell'impresa o della doverosa vigilanza sull'operato del personale dipendente, essendo il destinatario della norma incriminatrice anche il legale rappresentante o il gestore di una società; che tale responsabilità può escludersi nel solo caso in cui si tratti di fatti illeciti non riconducibili direttamente alle attribuzioni del gestore in quanto rientranti nella esclusiva preposizione di altra persona delegata a tali mansioni; che quindi il De Gregorio rispondeva per non avere adottato i controlli e le precauzioni idonee ad evitare l'utilizzazione delle carni sequestrate; che la qualità della Calamusa di responsabile del centro cottura non la rendeva responsabile della conservazione della carne e non escludeva certamente la responsabilità dell'imputato, e ciò perché la responsabilità della cucina a servizio della mensa scolastica non comportava l'assunzione di una qualunque forma di garanzia verso terzi in ordine alla bontà e sicurezza dei cibi utilizzati nella preparazione dei pasti, dal momento che tali ingredienti non erano forniti direttamente dalla Calamusa, che si limitava al loro impiego dopo che erano stati procurati dalla ditta per cui lavorava.

Trattasi, peraltro, di conclusioni che sono pienamente conformi alla giurisprudenza sul punto di questa Suprema Corte, la quale ha affermato, tra l'altro, che «l'assunto dell'esclusione della responsabilità del titolare di un albergo e dell'individuazione della medesima nella persona del capocuoco, nel caso di rinvenimento di carne in iniziale stato di putrefazione nel frigorifero della cucina, dà luogo soltanto ad una chiamata di correo. Al predetto titolare deve essere addebitato l'illecito quanto meno a titolo di negligenza, consistente nell'aver omesso il controllo sull'operato del capocuoco, e per "culpa in eligendo", rappresentata dall'aver preposto alle cucine un soggetto privo della necessaria capacità professionale» (Sez. III, 21 ottobre 1997, Ambrosi, m. 209.419); e che «ai fini della integrazione del reato di cui all'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'esonero dalla responsabilità penale del rappresentante legale di una società che gestisce un ristorante, è ipotizzabile nella materia contravvenzionale in esame, che contempla anche la responsabilità a titolo di colpa, solo quando si tratti di grossi complessi imprenditoriali, di fatti illeciti non riconducibili direttamente alle attribuzioni del gestore e di provata esclusiva preposizione di un delegato a tali attribuzioni» (Sez. VI, 18 marzo 1994, Intravaia, m. 199.429).

Avendo la corte d'appello, con un apprezzamento di fatto adeguatamente e congruamente motivato, e quindi non censurabile in questa sede, escluso qualsiasi responsabilità o corresponsabilità della Calamusa in ordine al reato in questione è infondato anche l'assunto secondo cui non avrebbe potuto essere sentita come testimone o avrebbe dovuto essere sentita nella veste di correa. Il terzo motivo resta assorbito dall'accoglimento del secondo motivo ed è comunque infondato. Contrariamente a quanto sostiene il ricorrente, infatti, il giudice di primo grado non ha affatto inteso operare la

diminuzione ex art. 62 bis cod. pen. sulla pena base di giorni 20 di arresto nella misura di 1/3 (e non sino ad un terzo). Si legge infatti nella sentenza di primo grado che la pena base detentiva è stata individuata in 20 giorni di arresto, poi ridotta a 15 giorni per le generiche (e quindi esattamente ridotta alla misura di un terzo).

E' invece fondato il secondo motivo perché nella specie è stata inflitta una pena illegale. Infatti, l'art. 6 del d.lg. 30 dicembre 1999, n. 597, ha disposto che il terzo comma dell'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283 sia così sostituito: «Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni. Per la violazione delle disposizioni di cui alle lettere d) e h) dell'articolo 5 si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da lire cinque milioni a lire novanta milioni». Il contestato reato di cui all'art. 5, lett. b), della legge 30 aprile 1962, n. 283, era quindi punibile con la pena alternativa dell'arresto o dell'ammenda, mentre all'imputato sono state illegalmente inflitte sia la pena dell'arresto sia quella dell'ammenda.

La sentenza impugnata deve pertanto essere annullata limitatamente alla determinazione della pena, con rinvio per nuovo giudizio sul punto ad altra sezione della corte d'appello di Palermo.

Per questi motivi

La Corte Suprema di Cassazione

annulla la sentenza impugnata limitatamente alla determinazione della pena, con rinvio per nuovo giudizio sul punto ad altra sezione della corte d'appello di Palermo.

Rigetta il ricorso nel resto.

* * *

Cass. Pen. Sez. III

Sent. ord. n. 36056/04 del 9.07.04; Pres. Dell'Anno, est. Sarno, ric. Proc. Gen. Corte Appello Palermo

Massima

Olio d'oliva vergine. Composizione acidica difforme dalla normativa comunitaria. Detenzione nello stabilimento di confezionamento. Mancata diretta esposizione al pubblico. Tentativo di frode in commercio. Integra anche indipendentemente da un concreto rapporto con l'acquirente. Reato di cui all'art. 515 C.P. Sussistenza

I FATTI

Con sentenza in data 13.3.2003 il Tribunale di Termini Imerese, Sezione distaccata di Cefalù, in composizione monocratica, condannava Botindari Beppuccio alla pena di euro 400 di multa per il reato di tentata frode in commercio per avere, in qualità di titolare dell'omonima ditta individuale, nell'esercizio dell'attività commerciale di vendita di olio di oliva e di semi, compiuto atti idonei diretti in modo non equivoco alla consegna all'acquirente di un prodotto per qualità diverso da

quella pattuita, detenendo 60 bottiglie di olio di oliva vergine confezionate in data 5.2.1997, nonché la partita di olio extravergine di oliva pari a kg 1500, pronte per la vendita, aventi una composizione acidica ed il valore della trioleina difformi da quelli prescritti dal regolamento comunitario.

Fatti commessi in San Mauro Castelverde il 20.2.97.

Avverso detta sentenza ha proposto appello l'imputato chiedendo la declaratoria di nullità del decreto di citazione e, nel merito, in via principale, l'assoluzione dal reato perché il fatto non sussiste, o perché non

costituisce reato, e la revoca della confisca dell'olio in sequestro; in subordine, la riduzione della pena.

Con sentenza del 9.2.2004 la Corte di Appello di Palermo, in riforma della sentenza impugnata, ritenendo non provato che la merce fosse direttamente esposta al pubblico per la vendita, assolveva il Botindari perché il fatto non costituisce reato revocando la confisca dell'olio in sequestro.

Avverso tale decisione ha proposto ricorso per cassazione il Procuratore Generale della Repubblica presso la Corte di appello di Palermo per violazione di legge e mancanza della motivazione in relazione agli artt. 56 e 515 c. p.

Il ricorrente, dopo avere premesso che l'imputato si occupava di acquistare olio sfuso, imbottigliarlo e commercializzarlo destinandolo al consumo alimentare e che, nella sede della sua impresa, i verbalizzanti avevano verificato la presenza non solo di un silos di acciaio, contenente olio, ma anche di numerose bottiglie alle quali era già stata apposta l'etichetta con l'indicazione del prodotto, ossia olio di oliva ovvero olio extravergine di oliva, e delle relative date di produzione, si doleva che nella sentenza impugnata, per verificare l'univocità degli atti, i giudici si erano soffermati solo sulla mancata diretta esposizione al pubblico del prodotto.

Non erano state valutate, invece, secondo il ricorrente, circostanze decisive quali la natura dell'attività commerciale svolta dal Botindari, il definitivo imbottigliamento dell'olio con requisiti difformi dal prodotto indicato nell'etichetta, il rilevante numero di bottiglie già pronte per la vendita e il breve periodo trascorso dalla produzione.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Il ricorso è fondato e merita accoglimento.

La Corte di Appello di Palermo ha escluso la configurabilità del tentativo richiamando la sentenza delle Sezioni Unite di questa Corte che, in data 25 ottobre 2000, Mobrìci, ha affermato che non è configurabile il tentativo, per assenza dell'univocità degli atti ove i prodotti con etichetta alterata o sostituita siano semplicemente detenuti all'interno dell'esercizio o di un deposito senza essere esposti o in qualche modo offerti al pubblico; nonché la sentenza di questa Sezione che, in data 10 gennaio 2003, ha escluso che raggiungesse la soglia del tentativo punibile la condotta del soggetto costituita dalla sola accertata detenzione nello stabilimento di produzione, in vista della futura commercializzazione, di prodotti alimentari con l'indicazione di una errata data di scadenza.

In maniera assolutamente condivisibile il Procuratore Generale, nel ricorso, ha sottolineato che la sentenza impugnata, incentrata solo sulla mancata diretta esposizione al pubblico del prodotto, ha trascurato che

l'attività economica dell'imputato, diretta alla produzione ed al commercio all'ingrosso di olio di oliva, e non assimilabile, quindi a quella del venditore al minuto, non richiedeva l'esposizione della merce al pubblico per la vendita; e che, pertanto, il giudizio sull'univocità degli atti, non poteva essere limitato all'esame di questo solo elemento.

Va subito rilevato al riguardo che l'articolo 515 c.p., facendo riferimento a chiunque ponga in essere la condotta sanzionata "nell'esercizio di un'attività commerciale ovvero in uno spaccio aperto al pubblico", è finalizzato alla tutela sia del pubblico dei consumatori, che degli stessi commercianti.

Si osserva inoltre che l'esposizione al pubblico della merce è, invece, normalmente riscontrabile solo nel caso della vendita al minuto.

Essa è di solito esclusa nel caso della vendita all'ingrosso ed a riprova di ciò, nel caso di cessazione della locazione degli immobili adibiti alla sola vendita all'ingrosso, non è stata riconosciuta l'indennità per la perdita dell'avviamento contemplata dagli artt. 34 e 35 della legge n. 392 del 1978, essendo quest'ultima riservata solo agli immobili utilizzati per lo svolgimento di attività comportanti contatti diretti con il pubblico degli utenti e dei consumatori.

Nel caso di vendita all'ingrosso, quindi, la valutazione dell'univocità degli atti non può prescindere dalla considerazione delle caratteristiche proprie di tale tipo di attività e delle modalità con le quali normalmente essa si svolge.

Nella fattispecie in esame, anche il deposito in magazzino può rappresentare un fatto di per sé indicativo della possibile immissione nel circolo distributivo di prodotti aventi differenti caratteristiche rispetto a quelle pattuite, ove si accerti essere questa intenzionale condotta del soggetto all'origine di una sequenza causale che, secondo l'*id quod plerumque accidit*, ha potenzialità intrinseche di consumazione.

E ciò, per il principio - non certamente contraddetto dalla sentenza delle SU del 25.10.2000 - secondo il quale il tentativo nel reato di frode in commercio può essere integrato anche indipendentemente da ogni concreto rapporto con l'acquirente, essendo invece decisive, al fine suddetto, solo l'idoneità e la non equivocità degli atti nella direzione di una consegna (cfr. Sez. 3, Sentenza n. 14161 del 13/12/1999).

La sentenza emessa dalla Corte di Palermo deve essere, quindi, annullata e gli atti devono essere rimessi ad altra Sezione della medesima Corte di Appello per un nuovo giudizio che tenga conto del principio esposto.

P.Q.M.

Annulla la sentenza impugnata con rinvio ad altra Sezione della Corte di Appello di Palermo.

Massima

Contratti in genere - invalidità - nullità del contratto - in genere - norme imperative - natura - determinazione - criteri - interesse pubblico tutelato - necessità - confezioni di caffè prive della data di scadenza - norma imperativa a tutela della salute pubblica - idoneità a determinare la nullità del contratto.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con atto di citazione notificato in data 8.4.1997 la Caputo Attilio snc, già Caputo Attilio & C. sas, proponeva appello avverso la sentenza resa dal Tribunale di Lucca in data 29.11.1995/4.3.1996, nella causa promossa dalla Caputo Attilio & C. sas in opposizione avverso il d.i. emesso in data 2.3.1987, n. 228, dal Tribunale di Lucca con cui le era stato ingiunto il pagamento della somma di L. 11.556.628, oltre interessi e spese, per fornitura, di caffè confezionato, in favore della ditta caffè Marco, e con la quale l'opposizione era stata rigettata, per carenza di prova in ordine alla data della scoperta dei denunciati vizi della merce e quindi in ordine alla tempestività dell'indicata denuncia, con condanna dell'opponente al pagamento delle spese del giudizio.

Si costituiva l'appellata depositando fascicolo e comparsa (nelle more era intervenuto il fallimento della Caffè Marco) e chiedendo la reiezione del gravame.

Con sentenza in data 23.5/15.7.1999, la Corte di appello di Firenze, disattesa l'eccezione di inammissibilità dell'appello per difetto di procura, rilevava che **era stata data piena prova della circostanza che le confezioni di caffè in oggetto non recassero la data di scadenza del prodotto leggibile**, avendo provveduto alla produzione di una confezione di caffè, in primo grado, da cui si rilevava, "ictu oculi", **l'assoluta illeggibilità della data di scadenza del prodotto**, e senza che in primo grado controparte avesse eccepito alcunché sul punto. Ne conseguiva che doglianza in quanto infondata andava disattesa.

Ciò posto, si osservava che **"la nullità del contratto può essere rilevata d'ufficio dal giudice anche in grado di appello, indipendentemente dall'attività assertiva delle parti"** e che **"il giudice ha l'obbligo di rilevare d'ufficio, anche in grado di appello, l'esistenza di una norma di legge idonea ad escludere, alla stregua delle circostanze di fatto acquisite agli atti di causa, il diritto vantato dalla parte"**.

L'art. 12 del D.P.R. n. 322/82 prescrive che **"i prodotti alimentari preconfezionati devono riportare le indicazioni di cui all'art. 3, secondo quanto previsto dall'art. 1, 3° comma, lett. a)"**.

L'art. 3, testé richiamato, fra le altre indicazioni, prevede, alla lettera d), il termine di conservazione. Inoltre il 2° c. dell'art. 12 del D.P.R. citato prescrive che **"le indicazioni devono essere indelebili e apposte in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili"**. Infine il già richiamato art. 3, dopo avere elencato le indicazioni cui si è fatto riferimento, prescrive che **"è vietato il commercio dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente**

comma...". Sul carattere imperativo di cui alle norme citate non vi potevano essere dubbi stanti le chiare **dizioni usate dal legislatore (debbono, deve, è vietato), così come non vi era dubbio che si trattasse di un divieto assoluto, posto a tutela di un interesse generale, la salute pubblica**, ciò che non ammette né una diversa volontà delle parti che possa superare il divieto, né un'eccezione prevista dalla legge stessa, che non c'è. L'art. 1418, 1° c., c.c., prescrive che **"il contratto è nullo quando è contrario a norme imperative, salvo che la legge disponga diversamente"**. Nel caso di specie, quindi, **l'illeggibilità della data di scadenza dei prodotti sulle confezioni comportava la nullità del contratto per contrasto dello stesso con norme imperative**, e senza che la legge abbia disposto diversamente. Ne conseguiva che la dedotta nullità sussisteva e andava dichiarata. Tale dichiarazione assorbiva ogni altra questione dedotta in giudizio dalle parti, e comportava l'accoglimento dell'opposizione proposta in primo grado dell'appellante, e, conseguentemente, la revoca del decreto ingiuntivo opposto.

Avverso tale sentenza ha proposto ricorso per cassazione, la curatela del fallimento della ditta Caffè Marco, sulla base di tre motivi. L'intimata società non ha svolto attività difensiva.

MOTIVI DELLA DECISIONE

La Curatela del fallimento della ditta Caffè Marco ha posto tre motivi, uno di natura processuale e gli altri due sostanziali alla base del suo ricorso.

Il primo mezzo, avente natura, come si è detto, processuale, verte sulla procura conferita dalla controparte per l'appello, redatta a margine dell'atto relativo con la data del 24.3.1997, quando la citazione per il giudizio di secondo grado reca la data del 3.4.97 e risulta notificata il successivo giorno 5. Ad avviso della ricorrente, stante anche la mancanza, nel corpo della procura stessa, di ogni riferimento in grado di ricondurre le stesse al giudizio di che trattasi, mancherebbe la certezza che la procura "de qua" sia stata conferita per il giudizio di che trattasi.

La tesi della Corte fiorentina, secondo cui la riferibilità della procura al giudizio in questione è ricavabile dal conferimento della stessa al medesimo procuratore che aveva assistito la snc Caputo Attilio in primo grado (unitamente ad altro avvocato del Foro di Firenze) sarebbe inidonea a superare le censure anche in quanto l'ulteriore affermazione secondo cui la procura potrebbe essere conferita prima della materiale redazione dell'atto sarebbe non condivisibile.

Con il secondo motivo si denuncia difetto di motivazione su punto decisivo; posto che la prova della mancanza, sull'involucro del prodotto, della data di

scadenza, in italiano e leggibile chiaramente, sarebbe stata conseguita attraverso la produzione di una delle confezioni, si lamenta che nessun teste o altro mezzo probatorio aveva confermato che la busta "de qua" si riferisse alla fornitura contestata.

La odierna ricorrente aveva offerto la prova che, al contrario, nelle confezioni consegnate, era stampigliata la data; senza motivazione alcuna, la Corte territoriale non aveva neppure menzionato detta prova sulla base del fatto che la busta venne prodotta dalla curatela, mentre era vero il contrario.

Con il terzo motivo si lamenta violazione dell'art. 1418 c.c., in quanto la giurisprudenza (Cass. SS.UU. 21.8.1972, n. 2697) avrebbe chiarito che non ogni contrasto con norme imperative determina la nullità del contratto, dovendosi verificare la materia della disposizione in ipotesi violata e, quindi, lo scopo della legge e la natura della tutela apprestata. Nella specie, tali requisiti non sussisterebbero.

Il primo motivo non è fondato. Una seppure datata (Cass. n. 1681 del 1961) sentenza di questa Corte infatti è puntuale nell'affermare che ben può la procura essere conferita anteriormente alla redazione dell'atto afferendo il fatto unicamente ai rapporti tra cliente ed avvocato; comunque è condivisibile l'avviso della Corte fiorentina secondo cui nel corpo della procura vi sono sufficienti elementi idonei a ricollegarla all'atto di citazione in appello, né è trascurabile il fatto che la stessa sia apposta al margine dell'atto stesso. L'unicità del documento che contiene i due atti è stata, seppure a fini diversi, considerata (cfr. Cass. 17.3.1995, n. 3111) significativa circa la valenza della procura in ordine al processo cui l'atto giudiziario relativo si riferisce.

La lamentata doglianza non può essere pertanto accolta.

Il secondo motivo si basa su di un asserito, evidente travisamento di un fatto, seppure processuale: la produzione della confezione da parte dell'odierna ricorrente, mentre tanto era stato fatto dalla controparte.

NOTA

Strana sentenza in cui la Corte di Cassazione sembra non essersi accorta che ormai da oltre 10 anni è in vigore il d.lgs 109/92 che disciplina compiutamente la materia dell'etichettatura degli alimenti, ed ha ancorato tutte le sue riflessioni all'abrogato dpr 322/82 deducendone la nullità del contratto di compravendita di una partita di caffè priva di "data di scadenza" (TMC) per violazione di norma imperativa.

In ogni caso i principi formulati nella sentenza possono essere adattati anche alla "nuova" disciplina, con alcune specificazioni.

La Corte di Cassazione precisa che la normativa in materia di etichettatura degli alimenti **deve essere considerata ai fini contrattuali come "imperativa" in quanto indirizzata alla tutela della salute dei consumatori.**

Secondo la Corte regolatrice **il controllo in ordine alla natura della norma, da cui è possibile dedurre l'invalidità dell'atto o quantomeno la sua irregolarità, si risolve nell'indagine sullo scopo della legge, ed in particolare sulla natura della tutela apprestata** (di interesse pubblico o privato), senza che soccorra il criterio estrinseco della forma (comminatoria espressa di nullità o formule espressive di una particolare rigidità normativa).

Il principio esposto è certamente valido, ma singolarmente la Corte, partendo da un errore di normativa, perviene a conclusioni discutibili.

In primo luogo occorre ribadire che, benché certamente molti profili dell'etichettatura degli alimenti investano aspetti della tutela della salute (si pensi anche solo alla disciplina *in itinere* degli allergeni) la giurisprudenza ha più volte ribadito che l'insieme delle disposizioni dettate in materia hanno la funzione fondamentale di consentire al consumatore scelte consapevoli, il che equivale ad una finalità essenzialmente commerciale. Sul punto basti richiamare la sentenza 401/92 della Corte Costituzionale, secondo cui *"la disciplina relativa all'etichettatura ed alla presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari viene essenzialmente riguardata con riferimento alla materia del commercio e della connessa protezione del consumatore tendendo ad assicurare il massimo della trasparenza nella vendita dei prodotti. Che questo sia lo scopo della nuova disciplina riceve conferma anche dall'enunciazione dell'art. 2 del dpr 109/92 quando prescrive*

Mentre risulta evidente che ogni altra considerazione circa il difetto di motivazione e la mancata ammissione delle prove richieste (ma non riportare testualmente nel ricorso con violazione comunque del principio dell'autosufficienza) deriva dalla effettività della circostanza dedotta, è del pari evidente che si tratta di errore revocatorio e che il ricorso per cassazione sul punto è inammissibile in quanto richiede una ricostruzione dei fatti diversa da quella fissata nella sentenza di merito (cfr. Cass. 29.5.1995, n. 6038).

Anche tale censura si rivela pertanto priva di pregio.

In relazione al terzo motivo, è **ben nota la sentenza (Cass. SS.UU. 21.8.1972, n. 2697), secondo cui occorre specificamente controllare la natura della disposizione violata per dedurre l'invalidità o la semplice irregolarità dell'atto e tale controllo si risolve nella indagine sullo scopo della legge ed in particolare sulla natura della tutela apprestata, se cioè di interesse pubblico o privato, senza che soccorra il criterio estrinseco della forma.**

Ciò posto, va ricordato che la sentenza impugnata espressamente richiama il divieto (contenuto nell'art. 3 D.P.R. n. 322 del 1982) del commercio di prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni richieste, cosa questa che elide qualsivoglia dubbio al riguardo della imperatività della norma; ma, in ogni modo, **risulta evidente il riferimento all'interesse pubblico che connota la norma stessa, attenendo il divieto alla tutela della salute del consumatore.** Anche tale motivo va pertanto disatteso.

Il ricorso deve essere in definitiva respinto; non v'ha luogo a provvedere sulle spese.

PER QUESTI MOTIVI

La Corte rigetta il ricorso.

che l'etichettatura la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore gli acquirenti (...)". L'assunto è d'altra parte riscontrabile oltre che nella pertinente giurisprudenza comunitaria anche nel reg. 178/02 CE che proprio tali funzioni attribuisce all'etichettatura degli alimenti (cfr. Art. 16).

Orbene, tornando alla nostra vicenda il quesito che si poneva al Giudice regolatore era se fosse nullo il contratto di compravendita della partita di caffè per violazione della pertinente disciplina che impone l'etichettatura della data di scadenza- termine minimo di conservazione.

Volendo mantenersi sulla disciplina generale senza badare alla natura del prodotto ed ai riflessi applicativi concreti emerge da subito che il d.lgs. 109/92 all'art. 3 co. 3 stabilisce l'obbligo dell'indicazione degli elementi di cui all'art. 3 co. 1 "*nel momento in cui questi (prodotti n.d.r.) sono posti in vendita al consumatore*". Vero è che l'art. 10, così come oggi novellato dal d.lgs.181/03, proprio in relazione ai prodotti preconfezionati impone la responsabilità dell'apposizione del termine minimo di scadenza in capo al produttore, confezionatore, o primo venditore stabilito nella UE.

Tuttavia la disposizione, che non ha riscontro nella direttiva 2000/13 CE (e che come tale potrebbe essere passibile di disapplicazione per contrasto), non dice che l'apposizione debba essere curata direttamente da questi soggetti, bensì che loro è la responsabilità della apposizione. Si consideri poi che a norma dell'art. 14 comma 5, 6, 7 e 7 bis del dlgs 109/92 le indicazioni nelle fasi precedenti alla immissione al consumo possono figurare anche sulla documentazione di accompagnamento.

Ed infatti secondo altra sentenza di legittimità (Cass. Sez. I, sent. n. 19024 del 12.12.03) "*I prodotti alimentari preconfezionati di cui all'art. 14 d.leg. 27 gennaio 1992 n. 109, a norma dell'art. 1 stesso decreto devono essere provvisti di etichettatura e delle prescritte indicazioni solo se destinati ad essere presentati come tali al consumatore ed alle collettività, e non anche qualora il ristorante, dopo averli debitamente conservati, li impieghi per confezionare altro e diverso prodotto (fattispecie relativa a buste contenenti cotolette di pollo scongelate rinvenute in un autogrill, destinate - come ritenuto dal giudice di merito - non direttamente alla vendita al pubblico, ma al confezionamento di panini ed altro)*".

Così formulato l'assetto normativo sembra perdere quei caratteri di imperatività nell'ambito delle transazioni fra livelli diversi della filiera che giustificerebbe l'impugnazione del contratto per nullità ex art. 1418 cc, per configurarsi piuttosto un "vizio" del bene venduto, ove sia dimostrabile che le parti intendevano lo scambio di confezioni di prodotto già pronte per essere immesse in commercio, con tutte le conseguenze che da tale qualificazione giuridica possono derivare in termini di rilevanza d'ufficio, prescrizione e conseguenze processuali e sostanziali.

V. Rubino

Redazione e Amministrazione: EDIZIONI SCIENZA E DIRITTO S.a.s.

20129 MILANO - Via Ramazzini, 4 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 -info@scienzaediritto.com - www.scienzaediritto.com

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio - Abbonamento per il 2005 € 52

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di rettificarli o di cancellarli a semplice richiesta. Le informazioni custodite saranno utilizzate al solo scopo di sottoporre agli abbonati proposte commerciali (L. 675/96 Tutela dati personali)