

Procedimenti giudiziari

L'importanza delle certificazioni volontarie

L'attività di produzione e vendita di alimenti è presidiata, almeno in Italia, da norme penali specifiche del settore. A parte i delitti del codice penale (come l'adulterazione di alimenti o la frode in commercio), certamente buona parte dei rischi penali che interessano l'impresa alimentare derivano dalla legge n.283/1962. Questa legge prevede dei reati contravvenzionali, punibili, cioè, anche sulla base della sola colpa. Dobbiamo ricordare che il reato è colposo quando *"l'evento, anche se preveduto, non è voluto dall'agente e si verifica a causa di negligenza o imprudenza o imperizia, ovvero per inosservanza di leggi, regolamenti ordini o discipline"* (art.43 codice penale). Rispetto ad alcune fattispecie dell'articolo 5 della legge n.283/1962, si pensi alla contaminazioni microbiologica (lett. c), spesso la sola difesa efficace in sede processuale è dimostrare che l'impresa ha adottato tutte le procedure e cautele esigibili per evitare che l'evento si verificasse. In altri termini, l'azienda per evitare la condanna può/deve dimostrare di aver agito secondo diligenza e buona fede. La più recente giurisprudenza della Cassazione, infatti, tende a valorizzare il ruolo della diligenza professionale (colpa) nei processi penali

relativi a reati alimentari. Specie nelle contravvenzioni di cui all'articolo 5 della legge n.283/1962, punibili anche nella forma colposa, la Cassazione è oramai orientata nell'esigere un accertamento rigoroso dell'adeguatezza delle procedure e accorgimenti posti in essere dall'OSA per evitare il verificarsi dell'evento (ad esempio cattivo stato di conservazione o cariche microbiche fuori norma). In questo filone si inserisce la sentenza della Corte di Cassazione n.5859/2013 in materia di reato ex art.5, lett. C, n.283/1962. Con tale sentenza la Cassazione ha infatti annullato la decisione del Tribunale di Lecce che aveva condannato l'imputato ad una ammenda di 10mila€ perché colpevole del reato previsto dall'art. 5 lett. c) e dall'art. 6 della Legge n.283 del 1962. In particolare era stato accertato che alcuni involtini di carne in fase di lavorazione presso lo stabilimento erano contaminati dal batterio della salmonella. La Corte di cassazione stigmatizza la mancanza da parte del primo giudicante di una indagine sulla appropriatezza del piano di autocontrollo, che la difesa aveva puntualmente depositato, rispetto alla violazione contestata e, inoltre, di non aver illustrato puntualmente le ragioni per cui avrebbe ritenuto di superare la produzione e le argomentazioni difensive. L'indagine sul profilo soggettivo offre quindi all'OSA mezzi di difesa



importanti, soprattutto quando l'accertamento dei fatti risulta essere non controvertibile. In quanto, come detto, il giudice ha il dovere di valutare l'adeguatezza delle procedure messe in atto, si aprono spazi di rilevanza anche per le certificazioni di qualità. Infatti, è noto che le certificazioni rilasciate da un organismo terzo e accreditato a livello nazionale sono attestazioni al mercato relative alla circostanza che un operatore economico opera nel rispetto di precisi riferimenti e standard gestionali e/o produttivi. La rispondenza di un processo gestionale e/o produttivo a parametri di qualità riconosciuti come tali dal mercato si pone come indice di una correttezza e adeguatezza che in un processo penale può avere gioco in sede di contraddittorio. Inoltre alcuni dei principi dei sistemi qualità, se puntualmente applicati, consentono di reperire con maggiore facilità la documentazione difensiva in sede di contenzioso civile oppure in sede di difesa penale. Aderire a una normativa volontaria può rappresentare un fattore ausiliario ma determinante per rinforzare le difese processuali e raggiungere un verdetto di assoluzione in un procedimento penale poiché sarà più agevole la prova che l'azienda abbia investito e agito secondo correttezza e parametri di diligenza anche superiori al livello cogente.

MA

© RIPRODUZIONE RISERVATA