

Commenti

Un caso di conformazione comunitaria del diritto domestico: l'attualità della sentenza n. 2617/2014 sul prosciutto DOP

Francesco Aversano

1.- Il fatto

Le presenti riflessioni riguardano la sentenza della Cassazione penale, Sez. III, n. 2617 del 21 gennaio 2014, su una vicenda di *aliud pro alio*; nella specie, si tratta di una vendita di prosciutto ritenuto per qualità "diverso" da quello originario DOP¹.

Il commento, tuttavia, investirà appena gli aspetti penalistici della vicenda giudiziaria, poiché l'intento di chi scrive è quello di dimostrare la "plasticità" di alcune fattispecie disciplinate dalla legislazione alimentare, in *primis* la rintracciabilità, e la necessaria eterointegrazione del nostro precetto penale con il portato comunitario e la giurisprudenza della Corte di Giustizia.

Il caso del prosciutto DOP, come si vedrà, in parte travolge i tradizionali paradigmi della frode, dapprima per la difficile qualificazione della condotta dell'operatore; di poi, perché implica una "europeizzazione" del diritto penale alimentare², esigenza ormai

inderogabile sul versante della tipizzazione delle condotte e della punibilità di fattispecie tecniche nel *food law*³. Allo stesso tempo, com'è stato giustamente affermato, l'europeizzazione è questione di estrema attualità, dato che il diritto alimentare è uno dei luoghi "più aperti alla sperimentazione giuridica, con tutti i vantaggi ma anche con tutte le difficoltà e le incognite che ciò comporta"⁴.

Ciò premesso, per una più compiuta analisi della questione sul prosciutto DOP (in realtà, si tratta di due tipi di prosciutto), non pare sufficiente l'esame della sola massima di legittimità, ma occorre indagare anche le motivazioni della Corte d'appello di Salerno nella sentenza n. 1578 del 2 luglio 2012, antesignana di quella in commento.

La Corte di merito, con singolari spunti ermeneutici, riforma la pronuncia assolutoria di primo grado e sostiene, per i soli effetti civili, la colpevolezza dell'imputato per tentata frode in commercio aggravata (artt. 56, 515, 517 *bis* e 99 c.p.), avendo l'operatore posto in vendita in vari supermercati di Salerno confezioni di prosciutto affettato con diciture *Xxx Prosciutto di San Daniele* e *Xxxx Prosciutto di Parma*, contenenti prosciutto ritenuto "diverso" da quello DOP San Daniele e Parma.

2.- Le questioni

In questa sede le sentenze "interne" saranno necessariamente comparate per meglio chiarire le questioni della lavorazione "fuori zona" di un prodotto DOP e il suo confezionamento in loco; queste

(¹) La questione in esame è oggettivamente diversa da quella affrontata da Cass. Pen., Sez. III, Sent. n. 23008 del 7.6.2001, rv 218939, la quale riguarda invece un caso abbastanza comune di frode, relativo alla condotta dell'esercente che alla richiesta di prosciutto di Parma consegnava all'acquirente prosciutto crudo comune.

(²) In materia si veda esemplarmente A. Bernardi, *Il principio di legalità alla prova delle fonti sovranazionali e private: riflessi sul diritto penale alimentare*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2015, p. 59: "occorre prendere atto del fatto che nell'attuale momento storico si moltiplicano all'interno dell'ordinamento giuridico le interazioni tra fonti penali (o penal-amministrative) nazionali, fonti sovranazionali, fonti private".

(³) Sulla "costruzione del diritto alimentare europeo", si veda F. Albisinni, *La sicurezza alimentare veicolo di innovazione istituzionale*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2009, p. 6. L'Autore sottolinea "il rapido passaggio da una legislazione alimentare (intesa come giustapposizione di innumerevoli precetti minuti, in larga misura riducibili a profili sanzionatori e prescrittivi) ad un diritto alimentare sistematicamente orientato ed articolato".

(⁴) Cfr. sempre A. Bernardi, *Op. cit.*, stavolta pp. 59 e 60.

due attività, infatti, non sono normalmente consentite a livello periferico, così come peraltro si rileva in due importanti precedenti della Corte di Giustizia⁵, dei quali ovviamente si terrà conto nel corso della presente disamina.

Nel caso salernitano le confezioni rinvenute nei supermercati difettavano di alcune fondamentali indicazioni per il consumatore: la parola *DOP*, la *corona ducale* (marchio del Consorzio di tutela del Prosciutto di Parma) e il contrassegno specifico (per il *Prosciutto San Daniele*), nonché il logo *DOP* dell'Unione europea (obbligatorio, tuttavia, dal 4 gennaio 2016)⁶.

La questione, invero, s'incentra dapprima sulla scorrettezza dell'uso imitativo dei nomi generici "prosciutto di Parma" e "prosciutto San Daniele", medesimi solo letteralmente a quelli consentiti nelle denominazioni di origine protetta *Prosciutto di Parma* e *Prosciutto San Daniele*.

Altra faccenda, invece, è quella della qualificazione della condotta; non è chiara, infatti, la natura del fatto contestato all'operatore salernitano, se cioè l'illecito costituisca il reato di frode in commercio, anche ove "per avventura" - a dirla con la Corte di Appello - si desse la prova che le fette di prosciutto sistemate nelle vaschette provenissero veramente da un prosciutto originariamente *DOP*.

Nel caso in esame, tuttavia, si pone con altrettanta evidenza il problema dell'uso imitativo delle "parole" protette (*rectius*, delle denominazioni) da parte dell'operatore salernitano; l'imputato, peraltro, utilizzava impropriamente anche i marchi *Xxxx Prosciutto di San Daniele* e *Xxxx Prosciutto di Parma*, legittimi in sé, ma divenuti decettivi per il consumatore⁷.

Dal ragionamento delle Corti si ricava che i lemmi

Prosciutto di Parma e *Prosciutto San Daniele* sono dunque esclusivi di una denominazione di origine protetta; pertanto è fatto divieto di utilizzare "nomi" che richiamino o evocino quello impresso in una *DOP*, non solo quando il prodotto non è tale, ma anche quando vi sia un contrasto con il disciplinare della relativa denominazione. Il che configura addirittura una frode in commercio, oltre che un'appropriazione con sfruttamento parassitario del *nomen* protetto. Una tale considerazione emerge da inequivocabili riferimenti normativi d'impronta comunitaria, comunque elaborati sulla scorta dei disciplinari di produzione.

E' infatti il Regolamento (UE) n. 1208/2013⁸ a prescrivere che l'etichettatura del *Prosciutto di Parma DOP* affettato e preconfezionato debba riportare "sotto il simbolo del consorzio [la corona ducale] la sigla del confezionatore-affettatore", nonché "il nome del produttore o comunque del soggetto iscritto al sistema di controllo della *DOP* e sottoposto a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema". In caso contrario, per indicare il prodotto nelle fasi commerciali non possono essere utilizzate le parole "prosciutto di Parma" che sono esclusive della *DOP*.

Lo stesso dicasi per il *Prosciutto San Daniele DOP*, dato che l'art. 3.7 del *Documento* unico, pubblicato ai sensi dell'art. 18, par.2, del Regolamento (CE) n. 1898/06 prescrive che "le confezioni di Prosciutto di San Daniele confezionato affettato devono prevedere la riproduzione grafica del contrassegno e l'indicazione del codice numerico identificativo del confezionatore".⁹

In buona sostanza, le parole "prosciutto di Parma" e "prosciutto San Daniele" non possono costituire un

(5) Si vedano le sentenze della Corte di Giustizia, procc. C-469/00 e C-108/01 *Ravil SARL/Bellon Import SARL, Biraghi SpA e Consorzio del Prosciutto di Parma, Salumificio S. Rita SpA/Asda Stores Ltd, Hygrade Foods Ltd*.

(6) "Per effetto della entrata in vigore dell'art. 12 del Regolamento (UE) 1151/2012, dal 4 Gennaio 2016 diviene obbligatorio l'utilizzo dei loghi *DOP* ed *IGP* sulle etichette dei prodotti agroalimentari recanti nomi protetti quali Indicazioni Geografiche sotto la disciplina europea. Fino al 3 Gennaio 2016, era consentito agli operatori di indicare la dizione 'DOP' o 'IGP' in alternativa (o congiuntamente) all'uso dei loghi europei; dal 4 Gennaio 2016 in poi l'apposizione del logo europeo diviene obbligatoria". Così N. Coppola, *Dal 4 gennaio 2016 diventa obbligatoria l'apposizione dei loghi dop ed igp sulle etichette*, in *Alimenta*, n. 11/12-2015, p. 229.

(7) In materia si rimanda a P. Frassi, *Lo statuto di non decettività del marchio tra diritto interno, diritto comunitario ed alla luce della disciplina sulle pratiche commerciali ingannevoli*, in *Riv. Dir. Industriale*, I, 2009, p. 29 e ss.

(8) Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1208/2013 della Commissione del 25 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [*Prosciutto di Parma (DOP)*].

(9) Cfr. la Pubblicazione, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del documento

nome generico, né comune di un prodotto, ma rientrano nei soli *regimi di qualità*, oggi assentiti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

Un prodotto che viene commercializzato sotto il nome prosciutto “di Parma” o “San Daniele” dovrà quindi corrispondere ontologicamente e dal punto di vista informativo alla normativa comunitaria, altrimenti è un prodotto “altro”, un *aliud pro alio* appunto, punibile ai sensi dell’art. 515 c.p., sia pure a seconda dei casi. E questo, ove sia presentato intero o anche affettato e confezionato. La forma o le modalità di proposizione al consumatore, infatti, non cambiano un’incoercibile sostanza delle cose: la rigida inerenza di tutta la filiera del prosciutto DOP alla sua disciplina tecnica, a cui presidio si eleva lo strumento sia pur “plastico” della rintracciabilità.

A ben vedere, sembra proprio questo il ragionamento della Corte di cassazione e, forse in modo ancora più lineare, della Corte di appello di Salerno, le cui massime si proverà di seguito a illustrare e comparare con quelle finitime della Corte di Giustizia.

3.- La funzione “baricentrica” della tracciabilità

Il caso salernitano è praticamente identico a quello giudicato in sede comunitaria, perché riguarda l’affettamento e il posizionamento in vaschetta di un prosciutto ritenuto in sede di giudizio “ormai privo delle caratteristiche di prosciutto DOP”. Le Corti nazionali, tuttavia, si spingono a definire l’alimento addirittura *diverso*, “perché privato dell’ultima fase della lavorazione (affettamento e incarto), espressamente prevista dal Disciplinare (D.M. 15.2.1993, n. 253, art. 25), secondo cui appunto le caratteristiche di particolare pregio vanno mantenute sino al consumo finale”.

Queste considerazioni sono trasfuse dapprima nella motivazione della Corte di appello di Salerno, ove evidenzia che le modalità di conservazione del

prosciutto (in vaschette contenenti il marchio del supermercato, previo affettamento nei laboratori dei medesimi supermercati) farebbero venir meno l’indispensabile requisito della *tracciabilità*, fattispecie più volte invocata nel ragionamento giurisprudenziale.

La *tracciabilità*, infatti, assume un ruolo baricentrico nel giudizio sulla frode salernitana, in specie sul versante probatorio, con una dimensione addirittura più ampia di quella prevista dall’art. 3 del Regolamento (CE) n. 178/2002, quella cioè mirata solo a “ricostruire e seguire il percorso di un alimento” nella filiera, per un più agevole controllo ufficiale. Nel caso del prosciutto DOP, la *tracciabilità* è invece destinata a ricoprire una funzione a dir poco “complessa”, perché viene considerata dalle Corti quale strumento teso a presidiare la *qualità* dell’alimento, a salvaguardia dei produttori concorrenti e del consumatore finale.

E proprio sul versante dell’acquirente, una tale interpretazione - senza espliciti richiami - sembra afferire al considerando n. 28 del Regolamento (CE) n. 178/2002, che designa la *tracciabilità* come sistema utile anche a “fornire informazioni ai consumatori”. Per gli effetti di tale principio, una rintracciabilità così intesa pare collocarsi nell’alveo dell’art. 18, co. 4 del Regolamento (CE) n. 178/2002, norma per cui gli alimenti immessi sul mercato “devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche” (il disciplinare, appunto).

Solo nella suddetta prospettiva, a nostro avviso, si potrebbe comprendere il continuo collegamento operato in sede giurisdizionale tra rintracciabilità e disciplinare del prosciutto DOP, al punto da configurare un connubio indispensabile per le decisioni afflittive.

Nel caso in esame, invero, la rintracciabilità svolge una funzione “adiacente” a quella (principale) di

agevolare il controllo ufficiale, perché - nel pensiero delle Corti - oltre a garantire le fasi produttive “a monte” (quelle cioè “controllate” dell’affettamento e del confezionamento nella sola zona tipica)¹⁰, soccorre anche la fase informativa “a valle” (a tutela dell’acquirente e dell’identità dell’alimento).

Per tale ragione, più che l’affettamento e il confezionamento in sé, andrebbe considerata la “funzione” che queste fasi svolgono nel sistema di *sicurezza*, a salvaguardia del prosciutto DOP; solo così, infatti, si spiegherebbe il vincolo posto dal disciplinare per una lavorazione prettamente interna alla zona di produzione, perché appunto governata dalla rintracciabilità fino alla consegna del prodotto all’acquirente.

In tal modo, si conferirebbe al prosciutto DOP non solo il tradizionale *pregio*, elemento giustificativo della tutela comunitaria¹¹, ma anche la *certezza* (sostanziale e formale) della sua idoneità al consumo¹², almeno sotto il profilo della “tranquillità” dell’acquirente di ricevere l’alimento DOP affettato (solo alla fonte) secondo prescrizioni disciplinari, assentite dall’organismo di controllo privato (autorizzato a sua volta dal MIPAAF).

4.- La decisione della Corte di appello tra *quality* e *safety*

La vicenda offre spunti di riflessione non solo sulla

fattispecie della frode in sé, sia pure a livello di tentativo, ma anche sulle possibili forme di tutela per consumatori e commercianti e, dunque, sulla lesione dei beni protetti¹³.

La Corte territoriale giunge alla decisione ripercorrendo vividamente la storia del procedimento penale, a partire dal fatto che presso alcuni supermercati salernitani, “in maniera inconfutabile”, erano stati esposti nel banco a libero servizio confezioni di prosciutto affettato con la dicitura specifica del supermercato, la denominazione *prosciutto di Parma* o *San Daniele* e l’indicazione della ditta produttrice, ma tuttavia “privi del marchio della corona ducale che contraddistingue il prodotto D.O.P di Parma o il logo del Prosciutto San Daniele”.

Il Giudice di appello offre ampio spazio al portato difensivo delle parti civili (i Consorzi)¹⁴, in specie in ordine alla mancanza delle denominazioni protette sulle buste contenenti il prosciutto, potendo tali DOP essere commercializzate “solo in presenza dei rispettivi marchi che ne garantiscono e ne certificano tutte le qualità ed i controlli previsti dalla normativa di settore”.

Pertanto, come dedotto dagli appellanti, offrire in vendita come *Prosciutto di Parma* o *Prosciutto San Daniele* un prosciutto affettato che per legge “non può essere denominato come tale”, integrerebbe gli estremi del reato di frode in commercio, rilevante ai sensi dell’art. 515 c.p. Questo perché può essere

⁽¹⁰⁾ Sul tema si veda *amplius* L. Costato, *Tracciabilità e territorio: il confezionamento delle DOP e IGP in loco* (Nota a Corte Giust. Comunità europee, 20 maggio 2003, n. 108/01, Cons. prosciutto Parma c. Asda Stores Ltd.), in *Riv. Dir. e Giur. Agr. e dell’Ambiente*, 5-2003, pp. 294 - 296.

⁽¹¹⁾ Si tratta di un “pregio” essenzialmente legato all’origine territorialmente definita dell’alimento DOP. In materia cfr. F. Albinetti, *L’origine dei prodotti agro-alimentari e la qualità territoriale*, in *Riv. Dir. Agrario*, 2000, n. 1, p. 41. Si veda altresì A. Germanò, *Il Formaggio “Fiorella del Gargano”: il TAR Lazio “bacchetta” l’AGCM*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2011, p. 47; l’Autore, con riguardo alla sentenza del TAR Lazio, 8.11.11 n. 8533, evidenzia che “per l’ingannevolezza della denominazione non occorre che la provenienza geografica del prodotto sia associata a un particolare suo pregio, né tanto meno a denominazioni d’origine o geografica protette, dato che l’art. 21 del d.lgs. 6 settembre 2005 n. 206 (Codice del consumo) dichiara ingannevole l’utilizzata denominazione geografica che non sia vera”.

⁽¹²⁾ Sulla problematica del “rischio” alimentare si veda *amplius*, C. Piergallini, *Danno da prodotto e responsabilità penale. Profili dommatici e politico-criminali*, Giuffrè, 2004, p. 438 e ss.

⁽¹³⁾ In tal senso, con riguardo ai beni protetti, si veda Cass. Pen. Sez. III, Sentenze n. 22313 del 15.02.2011, n. 36056 del 8.9.2004 e n. 41699 del 9.10.2013. Tra altro, cfr. Cass. Pen. Sez. III Sent., 22.05.2008, n. 27105, per cui nella nozione di “dichiarazione” stabilita nell’art. 515 c.p. si fanno rientrare anche quelle sull’origine, provenienza, qualità o quantità della merce contenute nel messaggio pubblicitario precedente la materiale offerta in vendita dell’alimento, perché idoneo di per sé a ingannare il consumatore, a cui viene proposto *l’aliud pro alio*.

⁽¹⁴⁾ Il considerando n. 57 del Reg. (UE) n. 1151/12 prevede che i gruppi svolgano un ruolo fondamentale perché sviluppino attività connesse alla sorveglianza in merito all’effettiva protezione dei nomi registrati, alla conformità della produzione al relativo disciplinare, all’informazione e alla promozione del nome registrato e, in generale, qualsiasi attività volta ad accrescere il valore dei nomi registrati e l’efficacia dei regimi di qualità. Inoltre, i gruppi dovrebbero seguire da vicino la posizione dei prodotti sul mercato.

venduto come *Prosciutto di Parma* o *Prosciutto San Daniele* solo il prosciutto affettato “munito dello specifico contrassegno”.

La Corte di appello, inoltre, riporta un vero e proprio elenco di “qualità” proprie dei prodotti DOP, che, secondo i ricorrenti, sono utili a dimostrarne una “diversità” rispetto alle *commodities*. In particolare, l’elenco si compone di vari elementi (*specific qualities*, ndr), così sintetizzate in atti: *presenza in origine del marchio; idoneità organolettica e fisico-chimica del prosciutto ad essere avviato all’affettamento; rispetto delle condizioni igienico-sanitarie; tracciabilità del prodotto; verifica dei suddetti requisiti da parte di un organismo di controllo a ciò deputato*.

Per le costituite parti civili, quindi, l’insieme dei suddetti requisiti costituirebbe il particolare *pregio* delle due DOP in esame, quale vera e propria sintesi - aggiungiamo - di *quality* e *safety*¹⁵. In buona sostanza, le *specific qualities* sarebbero il parametro più affidabile per valutare autenticità e sicurezza del prosciutto DOP e, al contempo, il “valore aggiunto” (pregio) differenziante un tale alimento sul mercato. Tale “valore”, tuttavia, sarebbe identificabile *erga omnes* solo grazie al marchio della corona ducale, per il Parma, e al logo per il San Daniele. Per tale ragione, il prosciutto DOP affettato al di fuori della zona tipica, in assenza delle condizioni di legge ed incartato in vaschette prive del marchio-pregio, non può essere venduto “come prosciutto di Parma o prosciutto San Daniele”, anche se le fette “abbiano avuto origine da una coscia originariamente marchiata come tale”; infatti, per i prosciutti DOP, il contrassegno dev’essere mantenuto “in modo permanente fino alla completa consumazione”. E con questa decisiva motivazione, nella sentenza di appello si affermano le fondamentali ragioni di *food safety*, accanto a quelle più esplicite sulla qualità

del prodotto (*rectius*, sul valore-pregio della DOP in sé)¹⁶.

5.- Ancora sulla funzione della tracciabilità

Nel corso del procedimento di secondo grado emerge un altro importante elemento, attinente stavolta alla genesi dei prodotti *de quibus*, per cui la Corte di appello si spinge a censurare anche il primo giudice. Si tratta del fatto che le denominazioni “Xxx Prosciutto di Parma” e “Xxx Prosciutto San Daniele” darebbero evidenza alla sola “provenienza” dei prosciutti dalla enunciata ditta, senza considerare che ciò risulta, invece, un fattore attinente alla “indicazione di qualità” dei prodotti medesimi (e, come detto, di sicurezza), cosa non rilevata dal Tribunale di primo grado.

Nel sovvertire la decisione di prime cure, la Corte di appello sembra ispirarsi al noto orientamento giurisprudenziale che, a proposito di frodi alimentari, affida al giudice di merito l’accertamento dell’esistenza degli elementi costitutivi del reato, anche con riferimento “alla valutazione delle differenze qualitative del prodotto commercializzato rispetto a quelle che lo stesso prodotto deve avere in relazione alle sostanze che lo compongono”¹⁷.

In sede di revisione, la lettura offerta dalla Corte è dunque evidentemente diversa da quella del primo giudice, perché fissa la decisione sulla “corretta utilizzazione di una DOP” nelle fasi successive alla produzione, singolarmente o accompagnata dal nome del produttore: non, quindi, sulla “mera” provenienza dell’alimento. E dunque, sulla scia delle memorie degli appellanti, la questione sul corretto impiego commerciale di una DOP assume per la Corte di appello un significato decisamente diverso

⁽¹⁵⁾ Si tratterebbe, dal punto di vista sistematico, delle due declinazione della food law. In tal senso v. F. Albinini, *Sicurezze e controlli: chi garantisce cosa?*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2011, p. 16.

⁽¹⁶⁾ Sul concetto-valore di “qualità” si veda *ex multis* A. Sciaudone, *Le regole dell’UE in tema di qualità dei prodotti agroalimentari e il commercio con i paesi terzi*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2010, p. 2, con richiamo alla giurisprudenza penale in tema di frode in commercio: “la divergenza qualitativa tra la cosa dichiarata o pattuita e quella effettivamente consegnata ‘deve riguardare caratteristiche non essenziali del prodotto, relative alla sua utilizzabilità, al suo pregio qualitativo o al grado di conservazione’. Si è pure ritenuto che dia luogo a quella diversità che integra il reato di frode nell’esercizio del commercio, anche la mancanza o la differenza di segni distintivi, indipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto e dalle sue qualità, essendo del tutto irrilevante il fatto che il bene consegnato, pur privo del segno distintivo, abbia identiche caratteristiche a quello ricercato dal consumatore”. Si tratta di dati emergenti dalle sentenze della Cass. Pen., Sez. III, 5.12.2005, n. 44274 e Cass. Pen. Sez. VI, 11.11.1989, n. 15555.

⁽¹⁷⁾ Così, Cass. Pen., Sez. III, n. 44969 del 4.12.2007.

da quello di individuare il luogo-azienda in cui il prodotto è stato lavorato.

La corretta utilizzazione di una DOP - anche post produzione - servirebbe infatti ad evidenziare che "quel prodotto ha le caratteristiche del disciplinare di produzione ed è stato certificato dall'ente di controllo ed identificato dal Consorzio di tutela attraverso l'apposizione del marchio come segno distintivo".

Sotto il profilo probatorio, a dirla sempre con gli appellanti, neanche le fatture di acquisto dalla Ditta Xxxx (pur prodotte in giudizio dall'imputato) erano sufficienti a integrare il requisito della *tracciabilità* "ovvero il marchio/logo" (*sic!*); la lavorazione allocata nei laboratori del supermercato avveniva infatti "al di fuori delle regole e controlli previsti dal disciplinare", al punto da portare i prodotti affettati, lavorati e confezionati *in loco*, a non possedere più le qualità della DOP, avendo "irrimediabilmente perso il principale requisito della tracciabilità".

Sul punto, i motivi sottoposti alla cognizione della Corte di appello (e sostanzialmente assorbiti nella pronuncia), confermano la cennata "plasticità" o polivalenza della *tracciabilità*, in una logica parzialmente diversa da quella *self-consistent* del Regolamento (CE) n. 178/2002, normalmente "dimostrabile" agli organi di controllo con la semplice esibizione dei documenti contabili.

Nel caso di specie, secondo gli appellanti, la produzione documentale non era sufficiente, poiché la *tracciabilità* si può esprimere solo nel "marchio" e nel "logo" dei prosciutti DOP, il che implica che le sole fatture commerciali non possono costituire "prova" della rintracciabilità per tali derrate. Ma in

proposito sembra altrettanto vero a chi scrive che, associando la rintracciabilità all'esclusiva presenza del segno distintivo della DOP (pur identitario della qualità¹⁸), si finirebbe con l'atteggiare la fattispecie a requisito del prodotto, più che a "sistema" posto a governo della filiera, così come invece previsto dal combinato degli artt. 3 e 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002.

6.- La decisione della Corte di appello di Salerno

Dopo aver ricostruito la vicenda, tarata anche sui motivi di impugnazione delle parti appellanti, la Corte penale di Salerno provvede alla riforma della sentenza di primo grado, condannando l'imputato ai soli effetti civili per il delitto di frode commerciale tentata¹⁹.

E' noto sul punto che l'art. 576 c.p.p. consente alle parti civili, nel caso di specie i Consorzi, di impugnare i capi della sentenza di proscioglimento di primo grado, per la sola responsabilità civile dell'imputato, ossia per il risarcimento del danno e il rimborso delle spese di giudizio. Questo nel solco dell'orientamento espresso a Sez. Unite dalla Corte di Cassazione, secondo cui l'art. 576 c. p. p. va inteso nel senso che la parte civile possa proporre impugnazione contro le sentenze di proscioglimento pronunciate nel giudizio, ai soli effetti della responsabilità civile, al fine di ottenere che il giudice effettui, in via incidentale e ai soli fini civilistici, il giudizio di responsabilità²⁰.

La Corte di Appello di Salerno giunge alla decisione, senza alcun richiamo alla giurisprudenza comu-

⁽¹⁸⁾ Sul concetto di "qualità" cfr. V. Rubino, *Aspetti di interazione fra qualità e sicurezza alimentare*, in <http://www.diritto.it/materiali/alimentare/rubino6.html>, inserito in *Diritto&Diritti* nel novembre 2002. L'Autore evidenzia che la sicurezza degli alimenti "un tempo esclusivamente elemento della c.d. qualità nutrizionale è oggi parte integrante nella sua accezione contenuta nel Libro Bianco anche del sistema qualità (certificazione) e della qualità commerciale (ossia caratteristica del prodotto in esso incorporata percepibile dal consumatore come valore aggiunto attraverso i suoi elementi più evidenti. Si pensi ad esempio alla tracciabilità)".

⁽¹⁹⁾ "Il delitto tentato, anche se ha una sua autonomia strutturale rispetto a quello consumato è tuttavia legato al *nomen iuris* del delitto al quale si riferisce e nasce dalla combinazione di due norme: quella incriminatrice della parte speciale che contempla come reato un determinato fatto e quella della parte generale che consente appunto di punire fatti che non pervengono alla fase della consumazione". Tale è la nozione che si ricava da Cass. Pen., Sez. III, n. 24190/2005, così come riportata in www.altalex.it.

⁽²⁰⁾ La Cassazione, a Sez. Un., nella Sent. del 20.12.2012 n. 6509, evidenzia che l'attuale assetto normativo prevede che la parte civile "non possa impugnare i capi penali della sentenza di primo grado se non indirettamente, attraverso il potere di sollecitazione del pubblico ministero previsto dall'art. 572 cod. proc. Pen. (anch'esso sopravvissuto alla riforma della L. n. 46 del 2006) mentre le è riconosciuto il potere di impugnazione contro i capi della sentenza di condanna che riguardino l'azione civile, nonché, ai soli effetti della responsabilità civile, contro le sentenze di proscioglimento pronunciate nel giudizio, così come espressamente previsto dall'art. 576 cod. proc. Pen.".

nitaria sulle attività di affettamento e lavorazione lontane dai luoghi di produzione²¹, solo in base ad un ragionamento di diritto penale “domestico”, che si proverà a riassumere qui di seguito.

In primo luogo, la Corte di merito non discute sull’effettiva lavorazione del prosciutto (con il successivo affettamento e confezionamento presso i laboratori del supermercato in vaschette preincartate), ma sposta l’attenzione decisionale sulla *utilizzazione* delle due denominazioni protette accanto al nome del produttore, “individuanti caratteristiche di qualità affatto possedute (o irrimediabilmente perdute) dal prodotto in questione che pertanto non poteva fregiarsi di tali denominazioni, le quali, per i consumatori, sono sinonimo di qualità peculiari di un prodotto di particolare pregio e che pertanto ne attirano la scelta”.

Ciò anche nel caso in cui, originariamente e prima dell’affettamento, “i prosciutti remoti lavorati avessero davvero riportato i marchi della DOP”.

La Corte di merito, quindi, rileva l’alterità determinante la frode nel fatto che, una volta lavorato ed affettato al di fuori delle condizioni del disciplinare della DOP, il prosciutto perderebbe “irrimediabilmente le caratteristiche originarie e pertanto sarà un prodotto diverso, un prosciutto ordinario, comune, ma non certo un prosciutto con quella denominazione protetta”.

A prescindere, aggiungiamo, dalla reale identità dell’alimento all’atto dell’acquisto nell’esercizio

commerciale (e dalla verifica dell’eventuale divergenza qualitativa)²².

Questo perché, nelle vaschette vendute perifericamente, l’alimento non avrebbe più le caratteristiche del prosciutto DOP (i requisiti di *quality* e *safety*), in quanto privo del fondamentale presidio della *tracciabilità*, non essendo l’ultima fase della lavorazione, quella dell’affettamento e dell’incarto, avvenuta in conformità dell’art. 25 del D.M. n. 253/1993. Infatti, le norme tecniche del disciplinare, secondo la Corte di Salerno, “garantiscono sempre e fino al consumo finale la conservazione di tutte le caratteristiche di particolare pregio del prosciutto DOP”; inefficace, quindi, è la produzione di fatture di acquisto dalla ditta da parte dell’imputato, non rappresentando queste ultime elementi di garanzia della reale presenza di prosciutto DOP nelle vaschette del supermercato, “mancando il requisito della tracciabilità su dette vaschette”.

Di nuovo, quindi, diventa decisivo il rapporto *tracciabilità-disciplinare*, stavolta inteso quale fattore determinante una proprietà “genetica” del prosciutto DOP.

Non sfuggirà, anche in questo caso, la parziale amplificazione della Corte di appello (seguita poi dalla Cassazione) circa le nozioni di rintracciabilità del Regolamento (CE) n. 178/2002 (artt. 3 e 18), pensate per facilitare il controllo ufficiale degli alimenti (anche attraverso procedure di richiamo o riti-

(²¹) Per un’analisi di questa giurisprudenza comunitaria v. F. Albisinni, *L’origine dei prodotti agro-alimentari e la qualità territoriale*, in *Riv. dir. agr.*, 2000, I, p. 23, e Id., *Luoghi e regole del diritto alimentare: il territorio tra competizione e sicurezza*, in *Dir. giur. agr. amb.*, 2004, p. 201, il quale sottolinea come da questa giurisprudenza “emerge un’idea di territorio come canone di identità e garanzia, che non si risolve in un semplice dato geografico, ma si identifica con la comunità di produttori localmente stabilita, agricoltori e non agricoltori, valorizzazione sul mercato questa appartenenza attribuendone i benefici a una collettività unitariamente considerata, e accoglie – con l’autorevolezza della Corte di giustizia – la domanda per un dichiarato legame fra politica di qualità delle produzioni agricole, radicamento della popolazione nello spazio rurale e valorizzazione sul mercato globale dei segni di appartenenza”.

Si veda altresì in proposito quanto osservato da P. Borghi, in *L’insostenibile leggerezza delle versioni linguistiche: condizionamento e confezionamento dei prodotti DOP e IGP nel recente regolamento UE n. 1151/2012*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2013, nota 12, p. 31. L’Autore evidenzia che, tanto nella seconda sentenza Rioja, quanto nelle pronunce *Prosciutto di Parma* e *Grana Padano*, “la Corte ha sempre argomentato (a) dando implicitamente per presupposto che non vi fosse nulla di illegittimo nell’introdurre nel disciplinare la prescrizione del condizionamento in loco, (b) statuendo che essa producesse inevitabilmente un “controllo” dei produttori sull’offerta del prodotto, e in particolare sulle esportazioni (con conseguente effetto equivalente a una restrizione quantitativa), ma che (c) l’effetto restrittivo (pur incorrendo, in astratto, nel divieto di cui all’art. 34 dell’odierno TFUE) rientrasse nelle deroghe giustificative di cui all’art. 36 dell’odierno TFUE, in quanto necessario per assicurare tutela ai particolari diritti IP oggetto della disciplina”.

(²²) Sul punto si deve riportare un’antica pronuncia della Cass. Pen., Sez. IV, n. 4826 del 4.6.1986 su prodotti non alimentari. La massima evidenzia come in tema di frode ex art 515 c.p. solo l’identità essenziale fra la cosa mobile dichiarata e quella consegnata esclude la frode e quindi il reato. Pertanto, nell’ipotesi della diversità qualitativa, “il giudizio sull’essenzialità, che compete al giudice di merito, deve essere formulato con riferimento alla natura ed alla proporzione degli elementi che compongono il prodotto e, in genere, a tutte quelle caratteristiche che consentono di distinguerlo da altri similari”.

ro dei prodotti a rischio)²³.

Nella lettura giurisprudenziale si conferma ulteriormente che la *tracciabilità* s'immedesima nell'esclusiva presenza sull'imballaggio della corona ducale - per il Parma DOP - e del logo per il San Daniele. Pertanto, la Corte di merito giunge alla considerazione che nel caso in esame sarebbe "perfettamente ipotizzabile" che all'interno delle vaschette "vi fosse un prodotto diverso da quello acquistato dalla ditta Branchi.

Ma anche se per avventura il prosciutto remoto fosse stato effettivamente quello DOP acquistato dalla ditta Xxx, l'avvenuta lavorazione al di fuori delle regole del disciplinare, ne ha comportato la perdita di tutte le caratteristiche di qualità. Trattasi invero di *aliud pro alio*²⁴.

La drastica conclusione offerta dalla Corte di appello induce, tuttavia, a qualche prudente considerazione circa la natura della dichiarata diversità del prosciutto; a parere di chi scrive, infatti, sembra trattarsi di un'alterità affievolita sotto il profilo della rilevanza criminale, perché di più chiara impronta civilistica²⁵: e per questo, assimilabile più coerentemente alle ipotesi delineate dall'art. 1497 c.c. sull'assen-

za di qualità essenziali o, più specificamente, delle promesse qualità dell'alimento²⁶.

A conforto di una tale lettura, può richiamarsi una consolidata giurisprudenza per cui si ha mancanza di qualità essenziali della cosa consegnata, qualora questa presenti "imperfezioni" che ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore ovvero essa appartenga a un tipo diverso o ad una specie diversa da quella pattuita²⁷.

Ecco allora l'ambito nel quale versare la condotta fattuale dell'imputato, a prescindere dall'analisi del dolo: si tratterebbe infatti di una messa in vendita di un prosciutto sicuramente "imperfetto" (frutto magari di un superficiale o consapevole "fai da te")²⁸, certamente non corrispondente per qualità e sicurezza a quello pur evocato sulla confezione.

Altre considerazioni, invece, suscita il ragionamento della Corte sulla delicata questione del "contrassegno"²⁹, in particolare ove rilancia un'antica nozione giurisprudenziale, contenuta in Cass. Pen. del 7 luglio 1989, circa la mancanza di segni distintivi, quale fattore di determinante rilevanza ai fini dell'integrazione del delitto di frode, indipendentemente dalle intrinseche qualità del prodotto³⁰.

(²³) La tracciabilità, così come qualificata dalla Corte di appello, pare invece più vicina ai principi dei considerando nn. 46 e 47 del Reg. (UE) n. 1151/2012 (provvedimento ovviamente successivo alla pronuncia), nella parte in cui prevedono: da un parte che, il valore aggiunto delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite si basa sulla fiducia dei consumatori; dall'altro, che per garantire al consumatore le caratteristiche specifiche delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, è opportuno che gli operatori siano soggetti a un sistema che verifichi il rispetto del disciplinare.

(²⁴) La «frode» tocca caratteristiche di qualità dell'alimento o comunque essenziali per la scelta di acquisto (per tutte: la provenienza geografica); lo stesso marchio registrato, nel settore alimentare, continua a svolgere principalmente il tradizionale ruolo di garanzia della qualità dell'alimento; analoghe considerazioni valgono per la denominazione protetta. Tanto si rileva in Linee guida per lo schema di disegno di legge recante "Nuove norme in materia di reati agroalimentari" (14 ottobre 2015), della Commissione per l'elaborazione di proposte di intervento sulla riforma dei reati in materia agroalimentare (DD.MM. 20.4.2015, 30.4.2015 e 31.7.2015), pp. 11 e 12.

(²⁵) Secondo la giurisprudenza della Corte di Cassazione civile, l'*aliud pro alio* ricorrerebbe non solo quanto la cosa consegnata appartenga ad un genere del tutto diverso da quello a cui appartiene la cosa pattuita, ma anche quando difetti delle particolari qualità necessarie per assolvere alla sua naturale funzione economico-sociale (e, quindi, a fornire l'utilità richiesta) o a quell'altra funzione che le parti abbiano assunto come essenziale (così Cass. n. 14586 del 2004; n. 5066 del 2007 e n. 18859 del 2008).

(²⁶) Sul concetto di *aliud pro alio* come "diversa destinazione economico-sociale" del bene, si veda M. Garutti, *Osservazioni in tema di mancanza di qualità ovvero consegna di aliud pro alio*, in *Rass. dir. civ.*, 1980, p. 1086 ss.

(²⁷) Così, Cass. Civ., Sez. III, 10.7.2008, n. 18859, *Gritti*.

(²⁸) Si veda in proposito S. Masini, *Tutela del consumatore e profili penali della disciplina delle frodi alimentari*, su <http://agrireregionieuropa.univpm.it/content/issue/31/agrireregionieuropa-anno-10-ndeq39-dic-2014>; l'Autore evidenzia che "proprio in quanto sull'operatore alimentare incombe l'obbligo di realizzare efficienti meccanismi di controllo in grado di evitare che in ciascuna fase della filiera possano individuarsi patologie e anche sintomi di devianza, la violazione delle regole di sicurezza riguarda sempre l'assenza della dovuta diligenza, tenuto conto della qualificazione dell'attività economica e del diverso grado di complessità della organizzazione".

(²⁹) Come autorevolmente affermato, "nel settore dei prodotti contrassegnati con denominazioni di origine e indicazioni geografiche, il consumatore, di regola, acquista il prodotto in base alla sola denominazione (*parmigiano reggiano, grana padano, prosciutto di Parma e di San Daniele*) senza preoccuparsi minimamente di conoscere l'effettivo produttore del prodotto". Così F. Capelli, *Prodotti agroalimentari di qualità: controlli e responsabilità*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2011, p. 30. L'Autore evoca altresì il caso del prosciutto di San Daniele con il marchio "King's".

La pronuncia del 1989, attualissima nel portato, sembra davvero la più appropriata al caso di specie, poiché - senza ambiguità - associa la mancanza del segno alla condotta punibile dell'imputato³¹. Per tale via, infatti, la Corte di appello giunge alla decisione sull'induzione in errore per il consumatore, ove asserisce che "con l'abbinamento delle denominazioni prosciutto di Parma e prosciutto San Daniele a prodotti non certificati dal marchio DOP, si attribuisce al prodotto stesso qualità di fatto inesistenti, con ciò ingannando i consumatori sul particolare pregio del prodotto messo in vendita".

In base alle predette motivazioni, si afferma in secondo grado la responsabilità dell'imputato "ai soli effetti civili", con condanna del medesimo al risarcimento dei danni patrimoniali (e non) in favore delle costituite parti civili.

7.- La sentenza della Cassazione penale n. 2617/2014

La Suprema Corte, sulla scia della sentenza di merito, ribadisce l'esistenza della frode prevista dagli artt. 515 e 517 bis, quale disposizione (aggravata) che ha per oggetto la "tutela del leale esercizio del commercio e conseguentemente l'interesse

del consumatore a non ricevere una cosa diversa da quella richiesta, così come quello del produttore a non vedere i propri prodotti scambiati surrettiziamente con prodotti diversi"³².

Secondo il Giudice di legittimità, infatti, per l'integrazione del reato di frode non è necessario "uno speciale atteggiamento del venditore né l'uso da parte di questi di manipolazioni, raggiri o sotterfugi", perché il reato in parola richiede il dolo generico³³, sussistente anche quando il compratore "avrebbe ben potuto accorgersi della diversità della merce consegnatagli rispetto a quella da lui richiesta"³⁴.

La Cassazione, quindi, così come la Corte di appello di Salerno, sulla scorta dell'impugnazione delle parti civili, decide per la condanna al risarcimento del danno, interferendo obbligatoriamente sul profilo ontologico della fattispecie di reato, ossia sull'esistenza del fatto penalmente rilevante.

Nel caso di specie, tuttavia, è stata ritenuta "ininfluente la dedotta impossibilità per l'acquirente di essere tratto in inganno per effetto della assenza, sulle confezioni, rispettivamente della Corona Ducale (che contraddistingue il Prosciutto DOP di Parma) e del Logo San Daniele (che distingue a sua volta l'omonimo prodotto DOP) e della presenza, invece, dell'indicazione della ditta produttrice (Xxxx)".

⁽³⁰⁾ Sul punto si veda D. Sarti, *Segni distintivi e denominazioni d'origine*, in L. C. Ubertazzi (a cura di), *La proprietà intellettuale*, Giappichelli, 2011, p. 144 e ss.

⁽³¹⁾ Cfr. *amplius* A. Rossi Vannini, *La tutela penale dei segni distintivi*, in *Trattato di diritto penale dell'impresa*, (diretto da Di Amato), Vol. IV, *Il diritto penale industriale*, Cedam, 1993, passim.

⁽³²⁾ E' opportuno riportare la nuova fattispecie di frode così come ridisegnata nell'art. 12 dello *Schema di disegno di legge*, recante "Nuove norme in materia di reati agroalimentari" e modifiche all'art. 516 del codice penale intitolato "Frode in commercio di prodotti alimentari": *fuori dei casi di cui all'articolo 517, chiunque, nell'esercizio di un'attività agricola, commerciale, industriale o di intermediazione, importa, esporta, spedisce in transito, introduce in custodia temporanea o in deposito doganale, trasporta, detiene per vendere, offre o pone in vendita, somministra, distribuisce o mette altrimenti in circolazione alimenti che, per origine, provenienza, qualità o quantità, sono diversi da quelli indicati, dichiarati o pattuiti, è punito con la reclusione da quattro mesi a due anni e con la multa fino a 10.000 euro.*

⁽³³⁾ Sulla nozione di "frode alimentare" cfr. F. Capelli, *Frodi Alimentari. Anatomia di un'espressione equivoca, foriera di pericolosi malintesi e di strumentalizzazioni tendenziose*, in *Alimenta*, n. 9-2015, p. 177 e ss. In particolare, si veda quanto alla corretta terminologia da utilizzare in materia; l'Autore, infatti, evidenzia che si dovrà impiegare il termine *contraffazione*, ad esempio, "in caso di utilizzo illecito di un marchio; l'espressione impiego abusivo di segni distintivi, ad esempio, in caso di utilizzo indebito di una denominazione protetta (DOP o IGP); la locuzione informazioni scorrette in caso di errori nell'etichettatura. La nozione di frode alimentare, invece, dovrà riservarsi ad una violazione intenzionale, consapevole o comunque colposa di disposizioni applicabili in materia di produzione, distribuzione o somministrazione di prodotti alimentari, idonea a causare effetti nocivi per la salute (umana od animale), indipendentemente dalla prevedibilità di tali effetti".

⁽³⁴⁾ Sono normalmente escluse dalla tipizzazione particolari finalità della condotta, essendo sufficiente l'alterità del bene; in tale prospettiva, sarebbe ravvisabile l'elemento soggettivo anche quando difetti un obbligo comportamentale del venditore o si appalesi una rilevante omissione informativa. Sul punto si veda C. Paterniti, in AA.VV., *Dizionario dei reati contro l'economia*, (a cura di G. Marini e C. Paterniti), Giuffrè, 2000, p. 326.

Merito della Corte d'appello, allora, è stato quello di aver avvalorato che le vaschette rinvenute nei supermercati, accanto all'indicazione del nome della ditta di provenienza, recavano anche l'utilizzazione delle due denominazioni protette "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto San Daniele", individuanti caratteristiche di qualità per nulla possedute o comunque irrimediabilmente perdute dal prodotto (accedendosi così a una valutazione che diversifica *commodities* e alimenti DOP).

Il giudice territoriale, dunque, aveva correttamente stigmatizzato il "dato oggettivo" della vicenda, rappresentato dall'avvenuta lavorazione al di fuori delle condizioni del disciplinare DOP, presupposto (dichiarato) del *deficit* qualitativo della derrata. E proprio su questo rilievo si appunta anche il giudizio finale della Cassazione, che spiega altresì *essenza* e *ragione* di tale difetto qualitativo, rappresentato dall'interruzione di una fase rilevante della catena di lavorazione, quella finale rappresentata dall'affettamento ed incarto: una fase "necessaria sia per la tracciabilità sia per il mantenimento delle caratteristiche di particolare pregio del prosciutto, che deve permanere fino al momento del consumo finale"³⁵.

Anche il Giudice di legittimità, quindi, incentra la propria attenzione sulla rintracciabilità, confermandone il ruolo baricentrico per determinare la qualità dell'alimento DOP e, parimenti, la sua intrinseca *sicurezza*.

Vista così, la lettura giurisprudenziale della Corte sembra sottintendere la questione dei beni tutelati e "offesi" dalla condotta illecita dell'operatore salernitano, perché il caso in esame potrebbe configurare un'ipotesi di slealtà commerciale indirettamente gravante sullo *status* psico-fisico del consumatore e sulla sicurezza del bene acquistato³⁶.

Sul punto, invero, ci conforta acuta dottrina, ove sot-

tolinea che la vendita di un alimento qualitativamente diverso da quello che appare "può incidere negativamente sulla dieta dell'acquirente" e, in definitiva, "contribuire a compromettere il suo stato di salute inteso come completezza di benessere fisico e mentale"³⁷. Si tratta tuttavia di un'incidenza solo "potenziale" sulla salute, non essendo accertata nel caso salernitano una diversità sostanziale o nutrizionale del prosciutto, né una pericolosità del medesimo nel corso del giudizio. Per tale motivo, più che la salute in sé andrebbe considerato il pregiudizio recato alla "tranquillità" dell'acquirente nella fruizione del bene alimentare; è questo, infatti, un rischio che incide sulla consapevole attività di scelta anche del prosciutto DOP, quale vera e propria "preferenza" commerciale, a cui presidio si pongono la rintracciabilità, l'ossequio al disciplinare e l'apposizione (a monte) del contrassegno.

In tale prospettiva va collocata la pronuncia della Cassazione quando ripropone il percorso argomentativo della Corte di appello sull'importanza delle prescrizioni del *Disciplinare* del prosciutto DOP; in specie, ove queste regolano le varie fasi di lavorazione del prodotto, tra cui la sede esclusiva dell'affettamento, ossia i laboratori "situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato (art. 25)".

La motivazione addotta dalla Corte di appello, secondo la Cassazione, è in definitiva "esauriente e logicamente coerente in ordine alla individuazione dell'elemento psicologico del reato", perché la condotta, così come descritta, rivela senza dubbio quella "consapevolezza di consegnare al consumatore una cosa diversa da quella che le denominazioni *Prosciutto di Parma* e *Prosciutto di San Daniele* tendono invece a rappresentare". Si tratterebbe, infatti, di prodotti di pregio, sottoposti a rigorose fasi di

⁽³⁵⁾ Sul tema della tracciabilità si veda, *passim*, la Voce di C. Losavio, in *Diritto alimentare. Mercato e sicurezza, Banca Dati on line* dir. da F. Albisinni, Wolters Kluwer Italia, 2014.

⁽³⁶⁾ In proposito si rimanda a L. Tumminello, *Sicurezza alimentare e diritto penale: vecchi e nuovi paradigmi tra prevenzione e precauzione*, in *Riv. Dir. Pen. contemporaneo*, n. 4-2013, p. 286. Come acutamente osservato, "la sicurezza alimentare si pone quale interesse funzionale alla salute. Si tratta di un bene giuridico intermedio, a carattere strumentale, che si viene a porre tra la sfera di tutela della salute pubblica, intesa quale bene di categoria, e «lo scopo ultimo della tutela stessa»: in altri termini, la garanzia della sicurezza degli alimenti si pone quale interesse la cui protezione ad hoc è strettamente giustificata dall'intima connessione che la aggancia ai fini di difesa e promozione della salute collettiva ed individuale. La salute, pertanto, si colloca quale «referente di valore 'finale'» della disciplina sulla sicurezza alimentare".

⁽³⁷⁾ Così V. Pacileo, *Reati alimentari*, Giuffrè, 1995, p. 36.

lavorazione e controllo che, a dirla con il Giudice di legittimità, “ne garantiscono il particolare sapore, colore e struttura organolettica”. Dunque, la “diversità”.

Per la Corte di Cassazione, in sintesi, il prosciutto (pure DOP) affettato “in loco” perderebbe un requisito fondamentale per il consumatore: la “qualità”, a prescindere dalla difficile prova sull’identità di specie. La divergenza sulle caratteristiche del prosciutto (essenziali o meno che siano), in definitiva, esisterà “a prescindere”, tenendo conto della finale *utilizzabilità* o al *pregio* che il prosciutto ritrae dall’appartenenza a una DOP (*deficit oggettivo*)³⁸.

Ciò detto, per amor del vero, andrebbe altresì considerato che la punizione di una condotta commerciale così peculiare è sintomo di un’attenzione giurisdizionale sempre più plasmata sulle ragioni dell’acquirente; infatti, la mancanza del “contrassegno” diventa motivo fondante la frode non solo per ragioni intrinseche alla qualità del prosciutto DOP, ma perché determina un *deficit* percettivo per il consumatore, privato della possibilità di riconoscere la reale identità del prodotto al momento dell’acquisto.

8.- Il richiamo alla giurisprudenza comunitaria e la “conformazione”

A differenza della Corte di appello, il Giudice di legittimità considera espressamente la giurisprudenza

della Corte di Giustizia relativa alla lavorazione “fuori zona” del *prosciutto di Parma DOP*, consonando la pronuncia interna al portato esperienziale d’impronta comunitaria proprio in materia di prosciutto DOP³⁹.

Proprio sul “condizionamento”, infatti, si conta un similare precedente della Corte di Giustizia (proc. C-469/00), in particolare su grattugiatura e confezionamento del formaggio *Grana Padano DOP* nella sola zona di produzione, per il miglior mantenimento della qualità e della reputazione del prodotto⁴⁰.

La sentenza comunitaria richiamata espressamente dalla Cassazione è, invece, quella sul *prosciutto di Parma DOP* (del 20.5.2003, proc. C-108/01), ove la Corte di Giustizia si sofferma sulla compatibilità del disciplinare di produzione con l’art. 29 del Trattato CE, il quale vieta fra gli Stati membri «le restrizioni quantitative all’esportazione e qualsiasi misura di effetto equivalente»⁴¹.

La pronuncia comunitaria tratta della famosa contesa tra *Consorzio Prosciutto di Parma* e *Asda Stores Ltd*; quest’ultima, infatti, gestore di una catena di supermercati nel Regno Unito, vendeva prosciutto recante la denominazione prosciutto di Parma, acquistato già affettato presso la *Hygrade*; quest’ultima, a sua volta, comperava il prosciutto disossato, ma non affettato, presso un produttore italiano membro del Consorzio. Il prosciutto, successivamente, veniva affettato e confezionato ermetica-

(38) Come osservato in dottrina, il “pregio”, per acquisire valore nel sistema giuridico, “non può essere soggettivo, come avverrebbe se esso rimanesse agganciato alla sensazione di gradimento da parte del consumatore o ai suoi desideri. Il pregio dovrebbe essere in qualche modo misurabile, e si sa che la misurabilità è un concetto oggettivo e non soggettivo”. Così A. Germanò, *Le politiche europee della qualità alimentare*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2009, p. 15.

(39) Sulla materia, cfr R. Foglia e R. Conti, *Denominazione di origine protetta. Affettamento e confezionamento del prosciutto di Parma fuori dalla zona di produzione; Osservatorio della Corte di giustizia CE*, in *Corriere giuridico* (II), n. 8-2003, n. 8, IPSOA, p. 1100.

(40) Si tratta del caso della società francese *Ravil* che importa, grattugia, preconfeziona e distribuisce in Francia, tra l’altro, il formaggio “*Grana Padano*”, e che commercializza con la denominazione “*Grana Padano râpé frais*”. La società italiana *Biraghi*, produttore del formaggio “*Grana Padano*” in Italia, e la società francese *Bellon*, importatore e distributore esclusivo dei prodotti della *Biraghi* per la Francia, chiedevano che la *Ravil* cessasse qualsiasi commercializzazione, facendo valere dinanzi ai giudici francesi che la normativa italiana subordina l’uso della denominazione *Grana Padano* alla condizione che la grattugiatura e il confezionamento siano effettuati nella zona di produzione. La Corte constata che la tutela conferita da una DOP non si estende di solito a operazioni quali l’affettamento, la grattugiatura e il confezionamento del prodotto; queste operazioni sono vietate ai terzi al di fuori della zona di produzione solo se una condizione in tal senso è prevista esplicitamente nel disciplinare.

(41) Nella sentenza della Corte di Giustizia v’è un richiamo ad un importante precedente sull’art. 29 CE, per cui sono vietati tutti i provvedimenti che hanno “l’oggetto o l’effetto di restringere specificamente le correnti d’esportazione e di costituire in tal modo una differenza di trattamento fra il commercio interno di uno Stato membro ed il suo commercio d’esportazione, così da assicurare un vantaggio particolare alla produzione nazionale o al mercato interno dello Stato interessato”; sent. 23.5.2000, causa C-209/98, *Sydhavens Sten & Grus*, Racc. pag. I-3743, p. 34.

mente dalla *Hygrade* in confezioni contenenti ciascuna cinque fette.

La Corte di Giustizia, su una situazione simile a quella penalmente rilevante in sede nazionale, stabiliva che può essere “compatibile” con la disposizione dell’art. 29 TCE il fatto di subordinare l’uso della denominazione di origine protetta *Prosciutto di Parma* - per il prosciutto commercializzato a fette - a condizione che le operazioni di affettamento e confezionamento siano eseguite nella zona di produzione⁴².

La simbiosi tra i due casi, quello inglese e di Salerno, è dunque quasi perfetta, sia pure con effetti giuridici diversi, poiché le condotte contestate agli operatori si legano al comune divieto della lavorazione “in loco” per il prosciutto a denominazione protetta⁴³; un divieto, che investe le operazioni di affettamento e di confezionamento, effettuate altresì “in una fase diversa rispetto a quelle della vendita al dettaglio e della ristorazione” (*sic* punto 33, sent. Corte di Giustizia).

La base del ragionamento della Corte di Giustizia, tuttavia, è parzialmente differente da quello del giudice nazionale, appuntandosi sul fatto che la tutela per una DOP “non si estende di solito ad operazioni quali l’affettamento e il confezionamento del prodotto. Queste operazioni sono vietate ai terzi al di fuori della zona di produzione solo se una condizione in tal senso è prevista espressamente nel disciplinare” (così punto 94, sent. Corte di Giustizia).

Per la Corte comunitaria, infatti, subordinare l’uso della DOP *prosciutto di Parma*, per quello invece

commercializzato a fette, alla condizione che affettamento e confezionamento siano effettuate nella zona di produzione, costituisce pur sempre una misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa all’esportazione ai sensi dell’art. 29 TCE, a meno che una tale condizione sia prevista nel disciplinare e sia portata a conoscenza mediante una pubblicità adeguata nella normativa comunitaria⁴⁴. Sul punto, studi eminenti hanno evidenziato che la questione del condizionamento (meglio, “confezionamento”) all’interno della zona geografica delimitata deve leggersi alla luce della nuova regolamentazione comunitaria sui *regimi di qualità*⁴⁵; e, su tale fondamento, le operazioni relative all’imballaggio possono essere legittimamente imposte da un disciplinare, come presupposto per l’uso del segno geografico⁴⁶.

Questa, invero, è un’interpretazione necessaria anche per comparare la massima della Cassazione sulla frode qualitativa alla normativa comunitaria, non solo con riferimento all’attuale disciplina sui regimi di qualità (Regolamento UE n. 1151/2012), ma anche a quella orizzontale sulle attività di confezionamento, *rectius* “imballaggio”, stabilite invece dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni al consumatore.

In sintesi: il confezionamento in vaschetta, nel caso salernitano ed inglese, andrebbe qualificato non come attività di “preimballaggio” *tout court*, ma di un preimballaggio “sui luoghi di vendita” e “per la vendita diretta”, secondo quanto stabilito dall’art. 2, co. 1, lett. e, del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽⁴²⁾ La Corte valorizza “le aspettative dei consumatori in merito all’autenticità ed alle garanzie offerte dalla certificazione U.E. Così, V. Rubino, *La protezione delle denominazioni geografiche dei prodotti alimentari nell’Unione europea dopo il regolamento 1151/2012 UE*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2013, p. 17.

⁽⁴³⁾ Si veda in tema la Nota a sentenza di S. Rizzioli, *Il condizionamento dei prodotti con denominazione d’origine*, in Riv. Dir. Agrario, n. 4-2003, parte II, Giuffrè, *passim*.

⁽⁴⁴⁾ Cfr. M. Castellaneta, *Prosciutto DOP: affettatura e confezionamento esclusivamente nella zona di produzione. La tutela della qualità del prodotto giustifica le restrizioni all’esportazione*, in Guida al diritto, n. 21- 2003, *Il Sole 24 Ore*, p. 95.

⁽⁴⁵⁾ In materia si veda L. Costato, *Il regolamento n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari*, in Riv. Dir. Agrario, 2012, 4, I, p. 648 ss.

⁽⁴⁶⁾ Così P. Borghi, *Op. cit.*, p. 30. L’Autore richiama l’art. 7, par. 1, lett. e), del reg. (UE) n. 1151/2012, che stabilisce che il disciplinare può contenere anche “informazioni relative al confezionamento, quando il gruppo richiedente stabilisce in tal senso e fornisce sufficienti motivazioni specifiche per prodotto per cui il confezionamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l’origine o assicurare il controllo”. In tal caso sottolinea la sostituzione del termine condizionamento con quello di “confezionamento”. L’art. 7 del nuovo reg. (UE) n. 1151/2012 sembra quindi “autorizzare oggi l’introduzione nel disciplinare di soli obblighi di confezionamento in loco; e non pare che consenta più, viceversa, di scrivere nei disciplinari di produzione prescrizioni obbligatorie relative a tutte le altre operazioni preparatorie del prodotto finito che vanno sotto il nome di “condizionamento” (così, ancora Borghi, *op.cit.*, p. 31).

Trattasi, però, di una modalità di confezionamento ammessa per talune *commodities* di grossa pezzatura, ma esclusa per le DOP in assenza di specifica autorizzazione o prescrizioni disciplinari *ad hoc*, venendo meno in tal caso il requisito della tracciabilità.

9.- La qualificazione della condotta illecita, tra passato e presente

A margine della nostra disamina, è utile ricercare ulteriori profili di *conformazione* all'impianto comunitario non solo di fonte giurisprudenziale, ma anche di natura intratestuale⁴⁷. Anche se, in tale prospettiva, è stato già fatto un accenno alla disciplina degli imballaggi (nel Regolamento (UE) n. 1169/2011), pur tuttavia conviene soffermarsi su altre consonanze tra violazioni alla legislazione comunitaria e condotte illecite rilevanti per strutturare la frode in commercio (ma non solo)⁴⁸.

Si veda, dapprima, la delicata questione del "contrassegno" sui prodotti confezionati in loco, problema centrale - come abbiamo visto - per la qualificazione illecita delle attività poste in essere dall'operatore salernitano, sebbene il riferimento diretto delle Corti è stato il disciplinare di produzione nazionale. A ben guardare, la mancanza del contrassegno sulle vaschette di prosciutto, al di là della frode in sé, configura un'ipotesi di *rischio informativo* non incidente direttamente sulla salute del consumatore, ma comunque annoverabile tra le "insicurezze" fissate dall'art. 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002. Questa regola, com'è noto, abbraccia anche le criticità connesse alle scorrette informazioni messe a disposizione del consumatore, compre-

se quelle riportate sull'etichetta⁴⁹; il che, a nostro avviso, riguarda anche la vicenda del prosciutto DOP, perché l'assenza del contrassegno sulle vaschette determina una "privazione" per il consumatore e, quindi, una lesione alla sua corretta e completa informazione.

Volendo altresì attualizzare l'abusivo (o anche non autorizzato) confezionamento *in loco* e senza contrassegno dei prosciutti DOP, è possibile che tali condotte - integranti *illo tempore* la frode - possano oggi annotarsi nelle "pratiche sleali" di natura informativa (ai sensi dell'art. 7, co. 1, Regolamento (UE) n. 1169/2011). Difatti, per tale regola, le informazioni sugli alimenti non devono indurre in errore circa le caratteristiche dell'alimento e, tra altro, la natura, identità, proprietà, paese d'origine o luogo di provenienza, e - si badi - anche il metodo di fabbricazione o di produzione.

Pertanto, oltre alla tutela penale di cui all'art. 515 c.p. (di più complessa *probatio*) e salvo il principio di specialità, una condotta come quella dell'operatore salernitano - anche per l'incerto grado di offensività - andrebbe oggi valutata anche alla stregua della nuova e più ampia disciplina sulle *informazioni al consumatore*⁵⁰.

Da tali considerazioni, emerge che l'abusivo affettamento in loco e la vendita senza contrassegno realizzano condotte potenzialmente plurioffensive (della lealtà commerciale e dell'informazione del consumatore), in contrasto non solo con le prescrizioni interne del disciplinare, ma, più in generale, del Regolamento (UE) n.1151/2012 sui *regimi di qualità* (ma al tempo del fatto vigeva il Regolamento (CE) n. 510/2006).

Pertanto, ora come allora, sarebbe necessaria una valutazione del comportamento illecito dell'operatore su più fronti, non escludendosi il richiamo all'art.

(47) Sulla "matrice europea" della tutela dei beni della sicurezza, si veda D. Castronuovo, *Principio di precauzione e beni legati alla sicurezza*, in www.penalecontemporaneo.it, <http://www.penalecontemporaneo.it/tipologia/4/-/-/776-principio-di-precauzione-e-beni-legati-alla-sicurezza/>, del 21.7.2011.

(48) In tema si rimanda ad A. Bernardi, *La disciplina sanzionatoria italiana in materia alimentare dopo la riforma del 1999*, in *Ind. Pen.*, 2005, p. 519 ss.

(49) Su tale rapporto si veda A. Di Lauro, *Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi. La costruzione di una "responsabilità del consumatore"*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 2-2012, pp. 8 e 10.

(50) Sul versante sanzionatorio, in attesa di una definitiva sistemazione, le violazioni amministrative in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità hanno trovato un originario riferimento nell'art. 18 del D. Lgs. n. 109/92 (Sanzioni). Tale norma, com'è noto, è in fase di "ricostruzione", a seguito della rimodulazione del D. Lgs. n. 109/92 ad opera di un DPCM, di prossima pubblicazione, anticipato dalla *Circolare* 6 marzo 2015 del MISE, ma con i dubbi applicativi del caso.

1 del D. Lgs. n. 297/04⁵¹, che com'è noto fissa sanzioni amministrative *ad hoc* e vieta elaborazioni o trasformazioni fisiche del prodotto DOP non autorizzate (ad es., quelle diverse dal normale affettamento al banco)⁵².

L'accertamento del dolo diventerà quindi fattore determinante per la qualificazione della condotta illecita⁵³, sulla scorta di voci giurisprudenziali anche restrittive, per cui ad esempio la frode in commercio si realizzerebbe "indipendentemente dal fatto che l'agente abbia usato particolari accorgimenti per ingannare il compratore o dalla circostanza che quest'ultimo potesse facilmente, applicando normale attenzione e diligenza, rendersi conto della difformità tra merce richiesta e consegnata"⁵⁴.

Secondo un altro indirizzo della Suprema Corte sarà importante anche considerare che la mancanza o differenza dei segni distintivi assume rilevanza "determinante" nell'esercizio dell'attività commerciale, dando luogo a quella "diversità" che integra il delitto dell'art. 515 c.p., indipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto o dalle sue qualità⁵⁵.

Volendo portare nel presente una frode così particolare, come quella in esame, sembra diverso il processo di conformazione del diritto penale domestico alla legislazione comunitaria, perché nel frattempo quest'ultima si è evidentemente affinata. Ci riferia-

mo, in particolare, alla protezione del segno in sé e al corretto confezionamento dell'alimento DOP, che attualmente afferiscono al *campo di applicazione* dell'art. 13, lett. d) del Regolamento (UE) n. 1151/2012, vera e propria norma "di chiusura" e, ovviamente, inesistente al tempo della decisione sul prosciutto confezionato in loco dall'operatore salernitano.

Pertanto, a nostro parere, un odierno Giudicante viene notevolmente agevolato nella ricostruzione integrata con norme di rinvio della fattispecie delittuosa "interna", perché l'art. 13 lett. d) stabilisce, senza alcuna esitazione, la protezione dei nomi registrati rispetto a qualsiasi "pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto"⁵⁶.

Tale richiamo non può, né avrebbe potuto, riguardare la soluzione del caso salernitano (precedente all'entrata in vigore del Regolamento), anche perché l'eterointegrazione (postuma) del precetto penale da parte del Giudicante sarebbe evidentemente in contrasto con l'art. 25, comma 2, della nostra Carta costituzionale e con i principi del diritto comunitario, assecondati peraltro dalla Corte di Giustizia⁵⁷.

Ciò detto, non può escludersi che il richiamo all'art. 13 lett. d) del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sarebbe invece un'opportunità per il Giudice che

(⁵¹) Il provvedimento stabilisce sanzioni amministrative interne con riguardo a DOP e IGP, ma andrebbe comunque adeguato alla disciplina comunitaria subentrata al Reg. (CE) n. 2081/92. Per ultimo, alle fattispecie introdotte dal Reg. (UE) n. 1151/2012, "nuove" o sostitutive di quelle precedenti, tra le quali spicca quella del "confezionamento" dei prodotti "di qualità" in luogo della precedente fattispecie di "condizionamento".

(⁵²) In assenza di un dolo accertato, sia pur generico, una condotta come quella in esame (affettamento e confezionamento per mancato rispetto di una norma tecnica) potrebbe collocarsi nell'ambito delle disposizioni amministrative del D. Lgs. n. 297/04, ma nel rispetto della clausola di salvezza penale, ma soprattutto dopo un accurato esame sull'intensità dell'elemento soggettivo.

(⁵³) Sul profilo soggettivo del reato di frode in commercio, si veda quanto ripreso da V. Ferrara in *Detenzione di alimenti surgelati non indicati come tali nel menu*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2013, p. 49: "soggetto attivo può essere chiunque realizzi la condotta descritta nella norma incriminatrice. L'attuale formulazione non pone limitazioni all'estensione della sfera di operatività della norma anche nei riguardi dei soggetti che non rivestono la qualifica di imprenditori commerciali".

(⁵⁴) Così la massima da Cass. Pen., Sez. II, Ord. n. 48026 del 4.11.2014 (rv. 261325), anch'essa riportata su www.leggiditalia.it. Tale principio, ci sia consentito, è in netta controtendenza anche con la "astuta pianificazione" quale presupposto della frode, sintetizzata, sul versante letterario, nel noto brocardo di Plauto *doli non doli sunt, nisi astu colas*.

(⁵⁵) Questa è la massima tratta da Cass. Pen., Sez. III, Sent. n. 1980 del 25.6.2014 (rv. 261807), in repertorio di giurisprudenza, su www.leggiditalia.it, *Wolters Kluwer Italia*.

(⁵⁶) In materia cfr. F. Capelli, *Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agro-alimentari: luci ed ombre*, in q. Riv., www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2014, p. 53, ove l'Autore riferisce che "il Consorzio del Parmigiano Reggiano non avrebbe potuto vincere le cause davanti ai vari Tribunali dei Paesi membri nei quali venivano utilizzate le denominazioni «Parmesan», «Parmetta» e «Parmeso» e il Consorzio del Prosciutto di Parma non avrebbe potuto ottenere la sentenza della Corte di giustizia che l'ha autorizzato, in sostanza, a vietare l'utilizzo della denominazione «Prosciutto di Parma» per il prosciutto affettato al di fuori della zona geografica protetta".

oggi, con la nuova regola comunitaria, si troverebbe magari a decidere su un caso analogo di prosciutto (pur DOP in origine), ma affettato in loco senza autorizzazione consortile e in dispregio delle regole disciplinari.

10.- Alcune riflessioni su conformazione ed etero integrazione

Alla luce di quanto finora considerato, resta da ultimo chiarire come debba considerarsi il richiamo della Cassazione alla sentenza della Corte di Giustizia per il caso dell'affettamento *in loco*; questo, a nostro avviso, va considerato un caso peculiare d'integrazione comunitaria⁵⁸, esigenza specifica per i delitti di frode.

Il completamento del portato interno con la sentenza *Hygrade Foods* ha natura solo apparentemente giurisprudenziale; l'integrazione operata dalla nostra Cassazione andrebbe estesa infatti anche ai profili sostanziali, perché la Suprema Corte conferma il percorso motivazionale del Giudice territoriale, ove questo allude alla rintracciabilità, fattispecie di matrice comunitaria e posta a baricentro della decisione.

La soluzione del caso salernitano, secondo noi, incentrata com'è non solo su un mero richiamo giurisprudenziale va comunque collocata all'interno del "difficile" rapporto tra delitto e norma di rinvio⁵⁹, indipendentemente dalla "forma" conformativa che si

andrà a determinare.

Com'è noto, l'incidenza dell'impianto normativo europeo sui delitti di frode rientra nel fenomeno di *comunitarizzazione* del diritto penale⁶⁰, con difficoltà sistemiche che una parte della dottrina individua addirittura in una "contraddizione" tra l'ordinamento europeo, che "continua ad essere organizzato per campi di materie, e il diritto penale, che per un verso continua ad essere appannaggio degli Stati e per l'altro rimane un ordinamento unitario in quanto modalità di disciplina e di tutela"⁶¹.

La prospettiva di una *eterointegrazione* penale con le norme europee, del resto, è tema caro agli studi penalistici anche sul versante dei "problemi interpretativi legati al fenomeno della successione tra norme e alla necessaria individuazione della regolamentazione di volta in volta applicabile al caso concreto"⁶². In ambito alimentare, tuttavia, il fenomeno conformativo si caratterizza per il tenore proprio della regolamentazione di settore ("liquida", per dirla con il Bauman) e per le continue acquisizioni tecnologiche; ciò impone all'interprete una riflessione ulteriore circa le possibili modifiche o aggiornamenti del contenuto precettivo dei delitti interni ad opera della legislazione europea, con un'influenza "sull'estensione dell'area di illiceità penale"⁶³.

Per questa ragione, il discorso sull'integrazione non può prescindere dalle contestuali ragioni dell'operatore alimentare-imputato, meglio ancora dalle sue garanzie difensive, quale contrappeso rispetto a possibili "incoerenze", dovute all'indiscriminata infil-

(57) Si veda in proposito la *Sentenza della Corte (Quinta Sezione) 7 gennaio 2004 nella causa C-58/02: Commissione delle Comunità europee contro Regno di Spagna, con condanna del Regno di Spagna per non avere adottato le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 20 novembre 1998, 98/84/CE, sulla tutela dei servizi ad accesso condizionato e dei servizi di accesso condizionato, è venuto meno agli obblighi ad esso incombenti in forza di tale direttiva.*

(58) Sulla conformazione della disciplina interna si veda A. Bernardi, *L'europeizzazione del diritto e della scienza penale, Quaderni fiorentini*, n. 2, XXXI, 2002, passim; A. Bernardi (a cura di), *L'interpretazione conforme al diritto dell'Unione Europea - Profili e Limiti di un vincolo problematico*, Napoli, Jovene ed., ed ivi, con specifico riferimento al diritto agrario e alimentare, F. Albisinni, *Interpretazione conforme al Diritto UE e Diritto Agrario: Verso un Diritto Comune dell'Agricoltura*, a p. 237-274.

(59) In materia, si rimanda esemplarmente ad A. Bernardi, *La difficile integrazione tra diritto comunitario e diritto penale: il caso della disciplina agroalimentare*, in *Riv. Cass. Penale*, 1996, p. 995 e ss.

(60) Cfr. *L'evoluzione del diritto penale nei settori d'interesse europeo alla luce del Trattato di Lisbona*, (a cura di) G. Grasso, L. Picotti, R. Sicurella, Giuffrè, 2011, p. 3.

(61) In tal senso, M. Pellegrino, *L'incidenza discendente del diritto UE sul sistema penale (a margine della L. 24 dicembre 2012, n. 234)*, <http://www.archiviopenale.it/apw/wp-content/uploads/2013/09/4.Cultura-europea.Pellegrino.L.234.pdf>, p. 4.

(62) Si veda amplius, A. Martufi, *Eterointegrazione penale e norme europee. Il caso della legislazione penale alimentare*, in *Riv. Trim. Dir. Pen. dell'Economia*, n. 3, 2012, p. 695 e ss.

(63) Così, A. Martufi, *Op. cit.* p. 697.

trazione della disciplina unionale nel sistema penale interno⁶⁴.

Lo spettro valutativo del giudice nazionale, quindi, è destinato a allargarsi (e affinarsi) in funzione di un bilanciamento di interessi (tra ragioni di giustizia e tutela delle posizioni individuali), da valutarsi in uno scenario altamente variabile della situazione normativa di riferimento (extrapenale).

La valutazione dei beni giuridici coinvolti è affidata dunque all'esame giurisdizionale⁶⁵, sulla scorta dei principi costituzionali di riferimento (dapprima il principio di legalità), perché i beni possono assumere anche natura di "controlimiti" e "valori", sottratti alla prevalenza sbilanciata della fonte comunitaria di rinvio. Questa posizione, invero, si desume da un particolare orientamento della Corte costituzionale, definito dalla dottrina "compromissorio"⁶⁶, incentrato sulla possibilità del massimo Giudice di potersi esprimere anche sul diritto europeo.

Per poter delineare i contorni dell'eterointegrazione, a parere di chi scrive, è altrettanto necessaria la verifica della struttura della regola penale di base, alla quale riferire la norma comunitaria di rinvio; in tal senso, il delitto di frode sembra prestarsi naturalmente a ipotesi di "conformazione" (pur costituzio-

nalmente orientata)⁶⁷, per una ragione ontologica: colmare i "vuoti" concettuali delle nozioni fissate *illo tempore* dal Codice Rocco.

Si pensi, infatti, al vero e proprio stravolgimento delle fattispecie di "qualità", "origine", "provenienza", oggi evidentemente diverse da quelle positivizzate in uno scenario prettamente nazionale, per non dire autarchico, della produzione alimentare.

Pertanto, in ispecie per le frodi commerciali, sarebbe addirittura auspicabile l'adeguamento del perimetro comportamentale ai contenuti precettivi comunitari (ad efficacia integrativa), in un contesto giurisdizionale che tuttavia non pregiudichi i meccanismi di tutela dell'imputato e rispetti l'asset dei principi costituzionali di riferimento (*in primis*, l'art. 25 comma 2).

Una tale spinta integrativa, infatti, non intaccherebbe la natura del disvalore penale del fatto in sé (ancorato comunque alle matrici criminali interne: vedi la qualità, l'origine o la provenienza), ma consentirebbe un adeguamento storico-giuridico delle condotte dell'operatore alimentare fraudolento al fluttuante disvalore socio-economico.

In tal senso, ci sentiamo di aderire alla posizione dottrinale che cristallizza il richiamo alla disciplina

⁽⁶⁴⁾ In tema si veda C. Sotis, *La mossa del cavallo. La gestione dell'incoerenza nel sistema penale europeo*, in *Riv. it. dir. Proc. penale*, 2012, p. 497.

⁽⁶⁵⁾ In dottrina, in casi diversi, si fa riferimento anche all'obbligo di assimilazione quale "portato del principio di leale cooperazione al tempo fissato nell'art. 5 TCEE". Tale obbligo, ha condotto "la Corte di Giustizia, già a partire dalla nota vicenda del 'mais greco-jugoslavo', a richiedere agli Stati membri di apprestare ai beni comunitari la stessa tutela garantita per le medesime violazioni ai beni interni e poi a prefigurare, prima con il precedente Zwartveld e poi con la, anch'essa nota, pronuncia sul caso Unilever – a proposito della disciplina austriaca in materia di pubblicità ingannevole di prodotti cosmetici –, veri e propri obblighi di criminalizzazione in capo agli Stati membri". Così, A. Gullo, *Deflazione e obblighi di penalizzazione di fonte UE*, in http://www.penalecontemporaneo.it/upload/1454922058GULLO_2016a.pdf, p. 5.

⁽⁶⁶⁾ Si tratta della sentenza della Corte Costituzionale, nota come FRAGD, su www.giurcost.org, nella quale emerge che non viene meno la competenza della Corte "a verificare, attraverso il controllo di costituzionalità della legge di esecuzione, se una qualsiasi norma del Trattato, così come essa è interpretata ed applicata dalle istituzioni e dagli organi comunitari, non venga in contrasto con i principi fondamentali del nostro ordinamento costituzionale o non attenti ai diritti inalienabili della persona umana. In buona sostanza, quel che è sommamente improbabile è pur sempre possibile; inoltre, va tenuto conto che almeno in linea teorica generale non potrebbe affermarsi con certezza che tutti i principi fondamentali del nostro ordinamento costituzionale si ritrovino fra i principi comuni agli ordinamenti degli Stati membri e quindi siano compresi nell'ordinamento comunitario". Sul punto, acuta dottrina evidenzia che "nel quadro dei complessivi rapporti fra ordinamento interno e ordinamento comunitario la sentenza n. 232/1989 si configura, quindi come una operazione dettata essenzialmente da una logica compromissoria". Cfr. M. Cartabia, A. Celotto, *La giustizia costituzionale in Italia dopo la carta di Nizza*, in *Riv. Giur. Cost.*, 2002, p. 4498.

⁽⁶⁷⁾ Si veda Corte cost., 14.6.1990, n. 282, in <http://www.giurcost.org/decisioni/1990/0282s-90.html>. La Corte, in ordine alla delimitazione dei rapporti tra legge penale e fonti subordinate alla medesima, ritiene che "il principio di legalità in materia penale è soddisfatto, sotto il profilo della riserva di legge (art. 25, secondo comma, Cost.) allorché la legge determina con sufficiente specificazione il fatto cui è riferita la sanzione penale. In corrispondenza della ratio garantista della riserva, è infatti necessario che la legge consenta di distinguere tra la sfera del lecito e quella dell'illecito, fornendo a tal fine un'indicazione normativa sufficiente ad orientare la condotta dei consociati (cfr. sentenza di questa Corte n. 364 del 1988). In questo senso si è ritenuto che non contrasti col principio della riserva la funzione integrativa svolta da un provvedimento amministrativo, rispetto ad elementi normativi del fatto, sottratti alla possibilità di un'anticipata indicazione particolareggiata da parte della legge, quando il contenuto d'illecito sia peraltro da essa definito".

del diritto alimentare “al solo fine di specificare in chiave tecnica uno o più elementi della fattispecie legale”; in tale prospettiva, infatti, si godrebbe di un conforto giurisprudenziale ampio, anche di natura comunitaria, che autorizza un’integrazione qualificata (o addirittura vincolata) tra norma penale e fonti extralegislative, nel caso in cui il rinvio effettuato dalla legge “abbia ad oggetto la mera specificazione di elementi tecnici da operare in base ai criteri indicati dal legislatore”⁶⁸.

Nel caso del prosciutto DOP ci sembra che il richiamo operato dalla Cassazione alla sentenza della Corte di Giustizia vada proprio nel senso delineato dalla dottrina, dato che l’inciso prescelto dal Giudice di legittimità (“è altresì conforme”) non sembra determinare una conformazione in senso proprio, ma una forma di “legittimazione” *ab externo* del portato decisionale interno e, soprattutto, del suo *iter* motivazionale.

Proprio nelle motivazioni delle due Corti nazionali sembra emergere un elemento forte di “conformazione”, che tuttavia non riguarda un “rinvio” espresso alla fonte tecnica integratrice, ma un richiamo ad una fattispecie comunitaria, più volte delibata nel presente contributo, qual è la rintracciabilità di cui al Reg. Ce n. 178/02.

L’eterointegrazione legata alla vicenda salernitana non riguarda direttamente il precetto penale in sé, ma la motivazione della decisione afflittiva.

Il continuo rimando alla tracciabilità, meglio ancora alla sua assenza nel caso di specie, ha determinato allora la condanna dell’imputato al risarcimento del danno per la diversità qualitativa del prodotto posto in commercio. L’affettamento e l’incarto, secondo la Cassazione, sono infatti fasi necessarie “sia per la tracciabilità sia per il mantenimento delle caratteristiche di particolare pregio del prosciutto, che deve permanere fino al momento del consumo finale”.

Con il richiamo alla sentenza della Corte di Giustizia, invece, la Cassazione non interviene per sostituire il precetto penale, né per completare da

un punto di vista “tecnico” il delitto di cui all’art. 515 c.p.; non si tratta, infatti, dell’attività pur sempre conformativa che, in altri casi, la stessa Suprema Corte ha inquadrato come “semplice specificazione tecnica di dettaglio”⁶⁹.

Nel caso del prosciutto - a parere di chi scrive - manca il profilo del rinvio “di dettaglio”, in quanto la Cassazione utilizza il precedente giurisprudenziale della Corte di Giustizia (la sentenza del 20.5.2003 - C-180/01), a mero sigillo e conforto della decisione interna.

11.- In conclusione

La decisione della Suprema Corte n. 2617/2014, in definitiva, non riguarda la dipendenza diretta o condizionata della frode dal diritto comunitario, ma si caratterizza per due elementi che, comunque, danno luogo a una forma di *eterointegrazione*: da una parte, l’autenticazione della decisione interna in base alla giurisprudenza della Corte di Giustizia. Dall’altra, l’utilizzo di uno strumento di matrice europea, qual è la rintracciabilità, per costruire più adeguatamente la motivazione a sostegno della diversità qualitativa del prosciutto.

In sede giurisprudenziale, il richiamo diretto alla disciplina comunitaria non costituisce tutto sommato una novità; l’invocata europeizzazione ha avuto infatti un precedente esemplare proprio in ambito alimentare, nella sentenza della Cass., Pen., Sez. III, n. 19093/2013, relativa ad una frode commerciale per un’etichettatura ingannevole impressa su confezioni di pistacchi di origine extraeuropea, riportante - in caratteri di grandi dimensioni - la dicitura “sfiziosità siciliane”. Ciò nonostante, la pronuncia sui pistacchi, a differenza di quella sul prosciutto, si conforma direttamente ai principi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e, attraverso la fonte comunitaria, finisce con avvalorare l’illiceità penale della condotta commerciale dell’operatore⁷⁰. Messe a confronto, le due sentenze determinano

⁽⁶⁸⁾ Così A. Martufi, *Op. cit.*, pp. 702 e 703, con ulteriore bibliografia.

⁽⁶⁹⁾ Si veda in tal senso Cass. Pen. Sez. III, n. 6872 del 19.1.2011, su www.penalecontemporaneo.it, con Nota di A. Colella, relativa ad un’ipotesi di disapplicazione in *malam partem* della normativa interna per contrasto con il diritto comunitario.

⁽⁷⁰⁾ La Corte richiama espressamente il valore del Reg. Ue n. 1169/11, il quale “ribadisce che l’etichettatura deve essere sempre redatta

una prospettiva ermeneutica di indubbia coerenza, essendo entrambe incentrate sulla necessaria contiguità tra *European Food Law* e regole penali interne⁷¹, il che assicura una più attenta afferenza alla voce comunitaria del giudizio sulla frode “domestica”⁷².

In effetti, l’idea di consegnare al giudicante un criterio valutativo più ampio risulta indefettibile per l’attuale tutela della lealtà commerciale e, al contempo, della difesa del consumatore, in specie per il commercio di prodotti alimentari DOP⁷³. Il vantaggio che ne deriverebbe è davvero di tutto rilievo: la modernizzazione dei criteri di giudizio su un antico reato, com’è quello previsto dall’art. 515 c.p., la cui fattispecie resterebbe ancora idonea a disciplinare, nonostante il tempo, illeciti alimentari sempre più complessi.

ABSTRACT

The delivery of a different kind of ham amount to a crime according to articles 515 and 517 bis p.c. (penal code). These articles have the goal to protect the fair trade and the consumer from receiving goods which are different from what have been requested, so as to protect the producer from having his products mistaken for different products.

It is not necessary for the seller to have a specific attitude, not even cheat, deceive or fraud to amount the crime. The crime requires the general intent and it does sussist even when the buyer could have realized of the diversity of the delivered goods.

The issue regards the ham packs found in several supermarkets which were named as “PROSCIUTTO DI SAN DANIELE” and “PROSCIUTTO DI PARMA” even though they didn’t have the mandatory quality requirements. In fact the point is that the specific ham processing was not within the conditions given by the rules and regulations of the two DOP. Even the final steps of slicing and packaging of DOP ham are necessary for its traceability, preservation of its characteristics and excellent quality which have to remain in the product till the final consumption.

The issue taken under examination is an important example of compliance of internal Law with Community Law. The decision of Court of Salerno, confirmed by Court of Cassation, is compliant with the sentence of the Court of Justice (20.5.2003, proceeding C-108/01 - Cons. Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd). According to the above mentioned sentence the use of label DOP PROSCIUTTO DI PARMA on sliced ham packs is submitted to the condition that slicing and packaging process is to be done only in production area. This is compatible with the disposition of art. 29 CE.

con modalità leggibili e, per quanto attiene al contenuto, recare l’indicazione d’origine o di provenienza, qualora l’omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l’origine o la provenienza effettiva del prodotto alimentare (...). E’ chiara, quindi, l’indicazione proviene dalla sede comunitaria di assicurare l’informazione del consumatore prevenendo equivoci sull’origine del prodotto sia con riferimento al contenuto dell’etichettatura sia, più in generale, con riferimento alle modalità di presentazione complessive di esso”.

⁽⁷¹⁾ In generale parlando, illustre dottrina ha chiarito che “l’obbligo di interpretazione conforme si rivela un principio prezioso per comprendere la dimensione costituzionale assunta dal complessivo ordinamento dell’Unione e i meccanismi attraverso i quali le disposizioni nazionali (anche penali) tendono a trasformarsi – a pena di invalidità/disapplicazione – in norme coerenti col (in quanto sottoposte al vaglio del) diritto europeo”. Questo, tra altro, emerge dal saggio di A. Bernardi, *Interpretazione conforme al diritto UE e costituzionalizzazione dell’unione europea. Brevi osservazioni di un penalista*, in <http://www.penalecontemporaneo.it/upload/1373566722BERNARDI%202013.pdf>, p. 5.

⁽⁷²⁾ Sui meccanismi di “europeizzazione” del diritto penale interno, cfr. C. Sotis, *Il diritto senza codice*, Giuffrè, 2007, p. 40 ss.

⁽⁷³⁾ Cfr. V. Rubino, *Il caso Parmesan al vaglio della Corte di giustizia CE: un’occasione mancata per fare chiarezza*, articolo pubblicato sul numero di Settembre di *Premiata Salumeria*, edito da *Pubblicità Italia*, www.pubblicitaitalia.com, in *Diritto&Diritti*, ottobre 2002, <http://www.diritto.it/materiali/alimentare/rubino4.html>. Con riferimento ai due beni richiamati, l’Autore ripercorre il ragionamento dell’Avvocato generale su protezione dei consumatori e lealtà dei negozi commerciali. Con riguardo al primo aspetto l’Avvocato generale ha sostenuto che “la commercializzazione all’estero di un formaggio denominato Parmesan di origine italiana sulla base delle valutazioni di equivalenza nell’immaginario collettivo fra questo prodotto e il Parmigiano Reggiano potrebbe confondere i consumatori tratti in inganno dalla provenienza del prodotto. Una persona media non particolarmente accorta potrebbe infatti ritenere che il formaggio grattugiato con quella denominazione così simile all’originale e con provenienza dalla stessa zona del Parmense sia identico al parmigiano reggiano con grave fraintendimento circa la qualità di ciò che sta acquistando”. Con riguardo al secondo aspetto ossia, la violazione della lealtà commerciale, il Rubino richiama le conclusioni dell’Avvocato generale circa la concorrenza sleale “che un simile prodotto integrerebbe tanto nei confronti di altri produttori di formaggi simili all’estero quanto nei confronti del Parmigiano Reggiano”.

La sentenza della Corte di Cassazione

Cass. pen. III sez., n. 2617, anno 2014, Pres. Claudia Squassoni, rel. Lorenzo Orilia; data ud. 6 novembre 2013

Lealtà commerciale – Frode in commercio - Interesse del consumatore - Affettamento e confezionamento di prosciutto DOP fuori dalla zona di produzione - Contrasto con il Disciplinare di produzione - Tracciabilità - Consegna di *aliud pro alio*.

La consegna di un diverso tipo di prosciutto integra il delitto previsto dagli artt. 515 e 517 bis cod. pen., che ha ad oggetto la tutela del leale esercizio del commercio e l'interesse del consumatore a non ricevere una cosa diversa da quella richiesta, così come quello del produttore a non vedere i propri prodotti scambiati surrettiziamente con prodotti diversi. Ad integrare il reato di cui all'art. 515 cp, infatti, non è necessario uno speciale atteggiamento del venditore né l'uso da parte di questi di manipolazioni, raggiri o sotterfugi, ed il delitto, che richiede il dolo generico, sussiste anche quando il compratore avrebbe ben potuto accorgersi della diversità della merce consegnatagli rispetto a quella da lui richiesta.

Le vaschette rinvenute nei supermercati recavano, accanto all'indicazione del nome della ditta di provenienza, anche l'utilizzazione delle due denominazioni protette "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto San Daniele", individuanti caratteristiche di qualità affatto possedute o comunque irrimediabilmente perdute dal prodotto. Il dato oggettivo è rappresentato dalla avvenuta lavorazione al di fuori delle condizioni del Disciplinare DOP, rilevando l'interruzione di un'importante fase della catena di lavorazione, quella finale rappresentata dall'affettamento ed incarto, fase necessaria sia per la tracciabilità sia per il mantenimento delle caratteristiche di particolare pregio del prosciutto, che deve permanere fino al momento del consumo finale (in ossequio all'art. 25 del Disciplinare per cui l'affettamento che deve avvenire solo presso laboratori situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato).

La decisione della Corte di merito è conforme alla sentenza della Corte di Giustizia del 20.5.2003 proced. C-108/01 in causa Consorzio del Consorzio Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd, secondo cui il fatto di subordinare l'uso della DOP Prosciutto di Parma per il prosciutto commercializzato a fette alla condizione che le operazioni di affettamento e confezionamento siano eseguite nella zona di produzione può essere compatibile con la disposizione dell'art. 29 CE.

In ordine all'individuazione dell'elemento psicologico del reato, la condotta dell'imputato, così come descritta, rivela senza dubbio la consapevolezza di consegnare al consumatore una cosa diversa da quella che le denominazioni "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto di San Daniele" tendono invece a rappresentare (cioè un prodotto di pregio sottoposto a rigorose fasi di lavorazione che ne garantiscono il particolare sapore, colore e struttura organolettica).

(Omissis)

Ritenuto in fatto

1- Con sentenza 2.7.2012, la Corte d'Appello di Salerno, riformando la pronuncia assolutoria di primo grado, ha dichiarato D.B.L. colpevole di tentata frode in commercio (artt. 56, 515 517 bis e 99 cp) per avere posto in vendita in diversi supermercati S. di Salerno confezioni di prosciutto affettato con la dicitura "Branchi Prosciutto di San Daniele" e "Branchi Prosciutto di Parma" contenenti prosciutto diverso da quello DOP San Daniele e Parma.

La Corte di merito ha motivato la decisione osservando che le modalità di conservazione (in vaschette contenenti il marchio xxxx, previo affettamento nei laboratori dei Supermercati) faceva venir meno l'indispensabile requisito della tracciabilità, sicché il prodotto, ormai privo delle caratteristiche di prosciutto DOP, tra da considerarsi diverso, proprio perché privato dell'ultima fase della lavorazione (affettamento e incarto), espressamente prevista dal Disciplinare (art. 25 DM 15.2.1993 n. 253) secondo cui appunto le caratteristiche di particolare pregio vanno mantenute sino al consumo finale.

2. Per l'annullamento della sentenza, l'imputato - tramite il difensore - ha proposto ricorso per cassazione deducendo la mancanza di motivazione sull'elemento psicologico del reato osservando che la Corte d'Appello non ha proprio affrontato il tema del dolo, ricavando, invece, una sorta di responsabilità oggettiva in violazione dell'art. 43 c.p. (Omissis)

Considerato in diritto

Il ricorso è infondato.

Come questa Corte ha già avuto modo di affermare, la consegna di un diverso tipo di prosciutto integra il delitto previsto dagli artt. 515 e 517 bis cod. pen., in quanto la disposizione codicistica ha come oggetto la tutela del leale esercizio del commercio e conseguentemente l'interesse del consumatore a non ricevere una cosa diversa da quella richiesta, così come quello del produttore a non vedere i propri prodotti scambiati surrettiziamente con prodotti diversi (Sez. 3, Sentenza n. 4351 del 04/12/2003 Ud. dep. 05/02/2004 Rv. 227560).

Si è altresì affermato in giurisprudenza che ad integrare il reato di cui all'art. 515 cp non è necessario uno speciale atteggiamento del venditore né l'uso da parte di questi di manipolazioni, raggiri o sotterfugi, ed il delitto, che richiede il dolo generico, sussiste anche quando il compratore avrebbe ben potuto accorgersi della diversità della merce consegnatagli rispetto a quella da lui richiesta (Sez. 3, Sentenza n. 23819 del 30/04/2009 Cc. dep. 09/06/2009 Rv. 244024 in motivazione; Cass. Sez. 6, 26/4/1974 n. 9381, Medaglia; Sez. 6, Sentenza n. 6436 del 13/11/1974 Ud. dep. 13/06/1975 Rv. 130234; conf. Sez. 5, sent. n. 1263/1967, La Marca).

Nel caso di specie, appare allora ininfluenza la dedotta impossibilità per l'acquirente di essere tratto in inganno per effetto della assenza, sulle confezioni, rispettivamente della Corona Ducale (che contraddistingue il Prosciutto DOP di Parma) e del Logo San Daniele (che distingue a sua volta l'omonimo prodotto DOP) e della presenza, invece, dell'indicazione della ditta produttrice (xxxx).

La Corte d'Appello ha invece accertato che le vaschette rinvenute nei supermercati recavano, accanto all'indicazione del nome della ditta di provenienza, anche l'utilizzazione delle due denominazioni protette "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto San Daniele", individuanti caratteristiche di qualità affatto possedute o comunque irrimediabilmente perdute dal prodotto. Ha quindi evidenziato il dato oggettivo rap-

presentato dalla avvenuta lavorazione al di fuori delle condizioni del Disciplinare DOP, rilevando l'interruzione di una importante fase della catena di lavorazione, quella finale rappresentata dall'affettamento ed incarto, fase ritenuta necessaria sia per la tracciabilità sia per il mantenimento delle caratteristiche di particolare pregio del prosciutto, che deve permanere fino al momento del consumo finale.

Il percorso argomentativo si presenta giuridicamente in linea con le prescrizioni del Disciplinare che regola appunto le varie fasi di lavorazione del prodotto, tra cui quella dell'affettamento, che deve avvenire presso laboratori situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato (art. 25). Esso è altresì conforme alla giurisprudenza della Corte di Giustizia delle Comunità Europee secondo cui il fatto di subordinare l'uso della denominazione di origine protetta Prosciutto di Parma per il prosciutto commercializzato a fette alla condizione che le operazioni di affettamento e confezionamento siano eseguite nella zona di produzione può essere compatibile con la disposizione dell'art. 29 CE come interpretata dalla Corte (cfr. sentenza del 20.5.2003 proced. C-108/01 in causa Consorzio del Consorzio Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd).

La motivazione inoltre è esauriente e logicamente coerente in ordine alla individuazione dell'elemento psicologico del reato, perché la condotta, così come descritta, rivela senza dubbio proprio quella consapevolezza di consegnare al consumatore una cosa diversa da quella che le denominazioni "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto di San Daniele" tendono invece a rappresentare (cioè un prodotto di pregio sottoposto a rigorose fasi di lavorazione che ne garantiscono il particolare sapore, colore e struttura organolettica).

Consegue il rigetto del ricorso e la condanna del ricorrente al pagamento delle spese processuali e di quelle sostenute dalle parti civili che si liquidano come in dispositivo tenuto contro della rispettiva attività difensiva svolta.

P.Q.M.

rigetta il ricorso.