

1 dicembre 2015 11:29

ITALIA: E' reato congelare i cibi senza farli passare dall'abbattitore termico. Cassazione

Scatta la condanna penale per gli esercenti di bar, pizzerie e ristoranti, che surgelano i cibi - cotti o crudi, carne o pesce, non importa - mettendoli direttamente nel surgelatore senza averli fatti previamente 'sostare' nell'abbattitore termico, dove la crescita dei batteri viene meglio contrastata per la maggiore accelerazione del ciclo del freddo. L'avvertimento viene dalla Cassazione che ha confermato la condanna all'ammenda - la cui entità non è nota - per la titolare di un bar di Torino colpevole di aver "detenuto sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione e, in particolare, 50 chili di hamburger acquistati freschi e sottoposti irregolarmente a surgelazione in assenza di abbattitore termico, con l'uso della medesima attrezzatura destinata alla conservazione". In genere, l'abbattitore termico è utilizzato nei ristoranti di pesce, soprattutto quelli che servono carpacci crudi. Ad avviso della Suprema Corte, invece - che si è trovata in accordo con la Procura di Torino, sempre attenta alla salute di consumatori e lavoratori - tutti i locali che vendono al pubblico cibo surgelato devono usare l'abbattitore, indipendentemente dallo stato di conservazione nel quale vengono trovati gli alimenti durante i controlli, anche nel caso in cui non siano tossici o nocivi per la salute. La 'prassi' di non utilizzare l'abbattitore è così diffusa che la proprietaria del bar in questione - come riporta il verdetto 40772 della Terza sezione penale della Cassazione - non ha nemmeno negato di "aver posto in essere il fatto oggetto dell'imputazione". Non pensava che fosse un reato. "La contravvenzione in esame - rileva la Suprema Corte - non richiede la produzione di un danno alla salute, poichè l'interesse protetto dalla norma (artt. 5 e 6 legge 283 del 1962) è quello del rispetto del cosiddetto ordine alimentare, volto ad assicurare al consumatore che la sostanza alimentare giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte per la sua natura". L'uso dell'abbattitore evita la formazione dei macro cristalli all'interno del prodotto e surgela rispettando le qualità organolettiche del cibo. Per quanto riguarda la contestazione dell'errata modalità di conservazione, i supremi giudici ricordano agli esercenti che chi effettua i controlli non è tenuto a far eseguire "analisi di laboratorio o perizie", "ben potendo il giudice di merito considerare altri elementi di prova, come le testimonianze di soggetti addetti alla vigilanza, quando lo stato di cattiva conservazione sia palese e, pertanto, rilevabile da una semplice ispezione". In questo caso, il Tribunale di Torino - ricorda la Cassazione - aveva "verificato in concreto la mancanza di un piano di autocontrollo, dell'abbattitore di temperatura e del termometro esterno, cosicchè gli alimenti sono stati ritenuti in cattivo stato di conservazione perchè detenuti in violazione delle norme tecniche di buona conservazione".