

Conservazione di alimenti e bevande: la Cassazione (ri)scopre l'acqua calda?

scritto da Marco Miglietta | 17/09/2018



Lasciare al sole le bottiglie d'acqua in plastica di acqua è reato. L'ha sancito la Suprema Corte con una sentenza dello scorso agosto.

Quante volte ci è capitato di notare che gli esercizi pubblici avessero delle confezioni d'acqua esposte al sole ed alle alte temperature? Oggi questi ristoratori e gestori di locali dovranno essere meno negligenti perchè la Corte di Cassazione, [con la sentenza n. 39037](#) depositata il 28 agosto 2018, ha stabilito che è un reato punibile con un'ammenda piuttosto salata. Secondo la Suprema Corte, infatti, l'acqua è un prodotto alimentare vivo e - come tale - suscettibile di modificazioni pericolese perchè isolata dal suo ambiente naturale e costretta in contenitori stagni che impediscono i normali interscambi fra l'acqua stessa, l'aria, la luce e le altre forme di energia.

La vicenda scaturisce dalla condanna che il **Tribunale di Messina** ha inflitto ad un commerciante locale che aveva conservato in maniera scorretta più confezioni di acqua destinate alla vendita. In particolare, le aveva riposte nel piazzale antistante al suo deposito e quindi esposte al sole e alla calura estiva che in [Sicilia](#) è particolarmente asfissiante.

Gli Ermellini, basandosi su principi consolidati in precedenza, hanno ribadito il divieto di esporre le bottiglie di acqua alla luce o al calore del sole, come già previsto nel decreto ministeriale 20 gennaio 1927. Tale disposizione si riferisce a contenitori, come quelli in vetro, che possono subire alterazioni a seguito del contatto con la luce o il calore e trasmetterle agli alimenti conservati. Si tratta, pertanto, di una cautela generale presa a tutela del consumatore. L'inosservanza di tale divieto è punita con la contravvenzione prevista dalla Legge n. 283/1962 (art. 5, lett. b).

Resta fermo comunque che - così come più volte sancito dalla stessa Corte con precedenti pronunce - il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione è configurabile quando si accerti che le concrete modalità della condotta siano idonee a determinare il pericolo di un danno o deterioramento dell'alimento, senza che rilevi a tal fine la produzione di un danno alla salute, attesa la sua natura di reato a tutela del c.d. ordine alimentare, volto ad assicurare che il prodotto giunga al consumo con le garanzie igieniche imposte dalla sua natura.