ALIMENTA

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 7/8

Anno XIV

Luglio - Agosto 2006

Mensile

SOMMARIO

D. Pisanello

La disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi generali di sicurezza *ex art.* 18, 19 e 20 Reg. 178/02 - Parte II (147)

Ministero della salute (156)

- Circolare 3 luglio 2006. Prodotti alimentari esclusi dal campo di applicazione del Reg. n. 853/2004
- Circolare 12 luglio 2006. Numeri di riconoscimento degli stabilimenti - Sistema SINTESI
- Circolare 3 marzo 2006. Materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari

ALIMPRESA - AIIPA. Corso di formazione in diritto alimentare. Programma (154)

Ministero della salute - Istituto Superiore di Sanità (158)

Convegno "La nuova normativa alimentare e la sua applicazione in Italia: provvedimenti di attuazione, controlli ufficiali e obblighi degli operatori". Roma 10 ottobre 2006

Cassazione (159)

- Sent. n. 9643 del 16.12.05. Forme di formaggio parmigiano-reggiano in fase di stagionatura ottenute da latte insudiciato. Sequestro cautelare. Salubrità del formaggio assicurata dalla lunga maturazione. Astratta configurabilità del reato. Mancato controllo del giudice del riesame. Necessità di distinzione fra produzione primaria (latte) e produzione-trasformazione in formaggio. Rinvio per nuovo esame

Istituto Autodisciplina Pubblicitaria (166)

- Pronuncia n. 116/05 del 25.07.05 nella vertenza Granarolo spa contro Danone spa. Pubblicità ed etichetta "Danone yogurt con frutta" e "Actimel".

NISINA

Un esempio di additivo inutile

La pausa ferragostana non concede spunti d'intervento sicché occorre andarne alla ricerca. E' così che, spigolando fra le pagine delle riviste di categoria di recente pubblicazione, abbiamo notato la comparsa di piccoli annunci (gli "stelloncini" come fanno gli addetti ai lavori) di uguale contenuto: "nessun rischio nell'impiego di Nisina nella produzione alimentare. Lo afferma l'EFSA". Una non notizia fra le tante di cui le agenzie di p.r. sollecitano la pubblicazione e che noi, forse più smagati, abbiamo ritenuto di non privilegiare.

In effetti dormivano sonni tranquilli anche prima di questo alto pronunciamento perché conosciamo da gran tempo i ricorrenti sospetti a carico di questo polipeptide a meccanismo d'azione antibiotico ma di nessuna rilevanza sotto il profilo dell'antibioticoresistenza perché privo di indicazioni terapeutiche per l'organismo umano. Ma detto questo, la domanda che ne consegue è: a che serve?

I batteri sensibili alla Nisina – riferisce l'EFSA nel suo rapporto del gennaio di quest'anno – oltre i batteri lattici sono quelli del genere *Bacillus*, *Clostridium*, *Listeria*, *Streptococcus*. Ne risultano indenni i batteri Gram-negativi, lieviti e muffe. Con questo spettro d'azione la Nisina potrebbe rappresentare una sorta di panacea ad uso pressoché universale per metterci al sicuro da rischi microbiologici ma così non è come dimostra la letteratura che riferisce di ceppi di *Clostridium botulinum* e *Listeria monocytogenes* nisinoresistenti.

E' per questo motivo che la Nisina deve essere impiegata in combinazione con altri metodi di conservazione sinergica (le "hurdle technology") come pH basso e alta concentrazione salina che, in stretta connessione con i moderni criteri di igiene della produzione e dei controlli HACCP, sono gli unici ad assicurarci da rischi microbiologici. E allora, ritorna la

(segue)

domanda, a che serve la Nisina? A niente, è la risposta come dimostrato dalla circostanza che essa, classificata sotto la sigla E 234 come additivo ad azione conservante, ha limitati campi d'impiego come budini di semolino e tapioca, formaggi stagionati e formaggi fusi, "clotted cream" (panna cotta) e mascarpone. Prodotti per i quali lo shock termico è indispensabile così come il pH acido e la concentrazione salina (per i formaggi fusi e il mascarpone in specie) mentre per i formaggi "stagionati" (curiosamente) non si tien conto della distruzione della carica lattica operata indiscriminatamente dalla Nisina sul latte posto in opera per la caseificazione.

E allora a che serve questo additivo? Neppure ad "assicurare", come qualcuno pretenziosamente è portato a sostenere tirando in ballo l'effetto barriera, per il semplice motivo che ove la tecnologia non ha funzionato là la breccia è aperta e nessuno potrà

garantire che interverrà la Nisina.

Conclusione. Perché dunque l'ostracismo alla Nisina che, in definitiva, appartenendo al gruppo delle lattocine è il naturale prodotto di alcuni ceppi di *Streptococcus lactis*? Perché, considerato additivo inutile, rappresenta emblematicamente l'occasione di discussione per propiziare una svolta epocale: quella di sfrondare la selva degli additivi ammessi e vagliare più criticamente sia le proposte di additivi nuovi sia l'estensione dell'impiego di quelli vecchi.

In definitiva, applicare finalmente il criterio che "*sia dimostrata l'esistenza di una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo ricercato non possa essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnologico*".

Più chiaro di così!

a.n.

RECENSIONI

SALUTE E BENESSERE ANIMALE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA.

I criteri delle produzioni di origine animale

Autori: M. Vaarst, S. Roderick, V. Lund e W. Lockeretz

Edizione italiana coordinata da **Andrea Martini, Valentina Ferrante e Sara Barbieri**

Edagricole, Bologna (vol. in XXII di 266 pagg. e 12 illustrazioni) – Euro 27,00

Da diversi anni in Europa si sentiva il bisogno di un testo organico e completo riguardante tutti gli aspetti delle produzioni biologiche animali, tenendo conto sia della tutela degli animali sia delle persone. Finalmente questa esigenza è stata soddisfatta con la realizzazione di un'importante opera, curata da una équipe di studiosi di paesi diversi, pubblicata nel Regno Unito nel 2004.

Ora questo lavoro è disponibile anche per il pubblico italiano grazie all'edizione coordinata da Andrea Martini, Valentina Ferrante e Sara Barbieri e pubblicata da **Sole 24 Ore Editoria Specializzata**.

E' nello sviluppo delle produzioni biologiche che l'agricoltura ha vissuto in tempi recenti i più profondi e rapidi cambiamenti. Nei sistemi biologici, almeno inizialmente, l'attenzione si era focalizzata sulle coltivazioni mentre l'allevamento costituiva una priorità di secondo livello sia nella ricerca che nello sviluppo. Oggi, invece, sta progressivamente aumentando l'interesse per gli allevamenti biologici con una forte attenzione sui temi della salute e del benessere animale. Lo scopo di questo libro è favorire lo sviluppo delle

conoscenze dando spazio alle soluzioni pratiche e ai metodi innovativi tratti sia dalla ricerca sia dall'esperienza pratica maturata in contesti differenti e nei più diversi angoli d'Europa.

Un'opera ad ampio spettro che potrà aiutare i produttori, i veterinari, gli studenti e gli scienziati a contribuire al miglioramento della salute e del benessere degli animali in tutto il comparto agricolo, non solo biologico ma anche tradizionale.

Autori

Mette Vaarst (Danish Institute of Agricultural Sciences di Tjele, Danimarca); **Stephen Roderick** (Centro Studi in Agricoltura Biologica in Cornovaglia, Regno Unito); **Vonne Lund** (Swedish University of Agricultural Sciences di Skara, Svezia); **Willie Lockeretz** (Friedman School of Nutrition Science and Policy della Tufts University a Boston, USA).

Edizione italiana coordinata da **Andrea Martini** (Università di Firenze), **Valentina Ferrante** (Università di Milano), **Sara Barbieri** (Università di Milano).

LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PER LA VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI GENERALI DI SICUREZZA EX ART. 18, 19 E 20 REG. 178/02

D. Pisanello – BIN Avvocati Associati (Torino, Milano)

1. Introduzione; 2. La sicurezza alimentare e i suoi rapporti colla categoria della sicurezza generale dei prodotti; 3. I requisiti generali di sicurezza degli alimenti; 4. Le sanzioni per la violazione degli obblighi di rintracciabilità; 5. Le sanzioni per la violazione degli obblighi di *crisis management*; 6. Ruolo e responsabilità del distributore; 7. Brevi conclusioni sul concorso di disposizioni sanzionatorie.

Parte II

4. Le sanzioni per la violazione degli obblighi di rintracciabilità

In primo luogo il decreto, all'art. 2, dispone in modo conciso la sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta a quattromilacinquecento euro a carico di quegli "operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del Regolamento (CE) 178/2002".

E' noto che l'art. 18 reg. 178/02 è la disposizione relativa alla c.d. "rintracciabilità", termine con il quale si indica la "possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art. 3, n. 15 reg. 178/02).

A partire dal 1° gennaio 2005, l'obbligo di rintracciare gli alimenti, i mangimi e tutte le sostanze che ne entrano a far parte in tutte le fasi della catena produttiva, produzione primaria inclusa, è vigente in tutti gli ordinamenti degli Stati membri della UE. Tale obbligo, che comunque non interessa – almeno formalmente - la rintracciabilità interna (all'azienda), è inteso dal regolamento secondo l'approccio "un anello a monte e un anello a valle" (*one step back, one step forward*) ed implica per l'impresa la predisposizione di sistemi e procedure per individuare "chi abbia loro fornito cosa" e a quali imprese abbia a sua volta fornito i propri prodotti (24).

E' altresì noto come l'articolo 18 sia una disposizione articolata, composta da diversi elementi che possono essere sintetizzati nel seguente modo:

1. l'affermazione generale con la quale si dispone la rintracciabilità in tutte le fasi della c.d. filiera alimentare (25) (par. I);

2. un obbligo di risultato gravante sugli operatori alimentari consistente nella capacità di "essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime" (par. II, 1° co.);

3. una prima obbligazione di mezzi, gravante sugli operatori alimentari e consistente nella predisposizione "di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni" riguardanti il fornitore di materie impiegate nella produzione alimentare (par. II, 2° co.);

4. un'ulteriore obbligazione di mezzi gravante sugli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali "devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti" (par. III).

5. l'obbligo di una adeguata etichettatura ed identificazione al fine di agevolare la rintracciabilità (o il ritiro?, *NdA*), mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche (par. IV).

A fronte di queste cinque distinte previsioni dell'articolo 18 è lecito domandarsi quali di queste fattispecie siano passibili della sanzione prevista dalla sintetica disposizione dell'art. 2 del decreto legislativo.

Si può ritenere che laddove si constati la assenza *tout court* "di sistemi e di procedure" di rintracciabilità la contestazione sarà legittimamente elevata. Diversamente, nei casi in cui il sistema aziendale sia stato comunque integrato con procedure di rintracciabilità, non sembra che la potestà degli organi di controllo derivante da questo decreto possa spingersi sino a sindacare, sanzionandole, le scelte d'attuazione dell'impresa (si pensi alle scelte in ordine alla estensione del lotto o al tempo di conservazione dei dati) (26). La norma comunitaria, e la Commissione lo ha in numerose occasioni ribadito, lascia all'impresa alimentare ampia discrezione nella determinazione dei mezzi e modalità per raggiungere i risultati di tracciabilità.

Non bisogna poi omettere di considerare che la funzione della rintracciabilità è quella di uno strumento gestionale di sicurezza alimentare tale da consentire ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli (cons. 28 reg. 178/02) (27). A parere di chi scrive, dunque, nel caso di una "non adeguata capacità di rintracciabilità", neppure l'obbligo di ritiro del "prodotto

non conforme" potrà essere compiutamente realizzato: in tal caso sarà quindi ed eventualmente la sanzione dell'art. 3 del decreto a trovare applicazione (in materia di ritiro del prodotto) e non quella dell'art. 2.

A conferma della proposta lettura si può anche considerare che, più in generale, le recenti novelle legislative hanno segnato il favore del legislatore comunitario per la logica della "flessibilità", in relazione a quello di "responsabilizzazione" degli operatori del settore alimentare: si prendano in considerazione i regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004, in cui numerose disposizioni sono – e non a caso - caratterizzate da clausole quali "ove opportuno", "se necessario" "qualora necessario", "per quanto ragionevolmente possibile". In questa ottica, è l'operatore del settore alimentare che decide in autonomia, e in piena responsabilità, del processo produttivo in base a scelte, tecnicamente valide e idonee ad assicurare l'accettabilità alimentare del prodotto che si immette in commercio.

Analoghe considerazioni possono farsi con riferimento al disposto di cui all'art. 18, IV par. reg. 178/02 che, come accennato, richiede una "adeguata etichettatura" degli alimenti e dei mangimi al fine di "agevolare" la rintracciabilità.

Si osservi infine che con espressa previsione contenuta all'art. 7, §8° co., le sanzioni di cui all'art. 2 si applicano anche alla produzione di vino, settore disciplinato a livello generale dal reg. 1439/99 (28) e ai prodotti agro-alimentari a denominazione garantita (D.O.P. e I.G.P.) di cui al reg. 510/2006 che ha sostituito il reg. 2081/92 (29).

5. Le sanzioni per la violazione degli obblighi di *crisis management* (30)

Gli articoli 3 e 4 riguardano, invece, le sanzioni per la violazione degli obblighi cui l'operatore alimentare deve ottemperare nel caso in cui "ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare" (art. 19 reg. 178/02).

Questi obblighi sono tre e precisamente: "immediato ritiro" del prodotto, informazione all'autorità di controllo e, se v'è il rischio che il prodotto "non conforme ai requisiti di sicurezza" sia giunto ai consumatori, comunicazione "del motivo del ritiro" agli stessi.

Preliminarmente si deve osservare la diversa tecnica qui impiegata dal legislatore nazionale: se per le sanzioni in tema di rintracciabilità si è adottato un rinvio secco alla previsione regolamentare, agli art. 3 e 4, come pure nei seguenti, il decreto descrive, in parte riformulando, la fattispecie sanzionabile.

L'art. 3, 1° co. del decreto 190/2006, in corrispondenza con quanto previsto dall'art. 19, I par., reg. 178/02, prevede, sempre salvo che il fatto non costituisca reato, per la mancata attivazione del ritiro il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremila ad euro diciottomila, e per la inosservanza del secondo

obbligo (la contestuale comunicazione alle autorità competenti) la sanzione del secondo comma dell'art. 3 (da euro cinquecento a euro tremila). Con riferimento, invece, al terzo obbligo posto per le situazioni di non conformità ai requisiti di sicurezza, la comunicazione dei motivi di ritiro al consumatore, la sanzione è prevista dall'art. 4 del decreto (da euro duemila a euro dodicimila).

Ad avviso di chi scrive, anche se nella disciplina del *crisis management* la predisposizione a livello aziendale di una procedura, di un "piano delle crisi", che identifichi chi debba fare cosa, con quali modalità e tempistiche e con quali obbiettivi (*qui, quid, quomodo, quando e quoniam*) è certamente essenziale (31), stando alla formulazione dell'art. 3, non sembra sanzionabile la semplice mancanza di una procedura (scritta) di ritiro laddove, per lo meno, non sussista l'altro presupposto della norma: la presenza nel circuito commerciale di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza.

Fuori dai casi in cui sia ravvisabile una responsabilità penale, dunque, le condotte sanzionate in via amministrativa da questo decreto afferiscono alla mancata ottemperanza degli obblighi che si son definiti di *crisis management*, allorquando si sappia o si abbia motivo di temere che sia in circolazione un prodotto (lotto, partita) "non conforme ai requisiti di sicurezza" fissati dalla legislazione alimentare.

Orbene, in ordine ai presupposti di questi obblighi è forse il caso di svolgere qualche considerazione sul combinato disposto dell'art. 14 (requisiti di sicurezza) e gli obblighi di *crisis management*, di cui all'art. 19 del reg. 178/02, al fine di metter in luce la articolata soluzione sanzionatoria approntata dal d. lgs. 190/2006.

Per disposizione dell'art. 19 del reg. 178/02, la fattispecie in base alla quale sussiste l'obbligo di ritiro del prodotto (ed anche del controverso dovere della comunicazione-denuncia all'autorità controllo) è il mancato rispetto dei requisiti di sicurezza ("non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti", testuale dall'art. 19, I par. reg. 178/02). L'art. 14 del reg. 178/22 è rubricato esattamente "requisiti di sicurezza degli alimenti" e indica, come già evidenziato, non solo le caratteristiche sanitarie del *corpus* alimento ma anche quelle di natura immateriale ed informativa.

Posto che quelli indicati dall'art. 14 costituiscono la cornice generale al cui interno la legislazione verticale (*product law*) indica *standard* specifici di sicurezza, stante la formulazione degli artt. 19, I par. e art. 14 reg. 178/02, si pone il quesito se qualsiasi inottemperanza ai requisiti di sicurezza, sia pur di minimo impatto sulla salute umana, sia tale da implicare l'obbligo di ritiro, quello di notizia alla autorità di controllo e, soprattutto, quello di comunicazione al consumatore (nel caso in cui i prodotti "non conformi" possano essergli giunti).

Ci si chiede, ad esempio, se le carenze informative relative alla presenza di un ingrediente con potenzialità allergeniche (inserito nell'elenco di cui all'allegato II sezione III del d.lgs. 109/92, come modificato da decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 (32)) oppure la presenza di additivi o residui di sostanze autorizzate

ma in quantitativi superiori alla soglia consentita (33), possano integrare quella mancanza di sicurezza cui conseguono gli obblighi dell'art. 19 reg. 178/02, pena le sanzioni, a partire dal 7 giugno 2006, di cui al decreto n. 190/2006.

Per rispondere a questo quesito è opportuno completare il quadro legislativo di riferimento prendendo in considerazione anche il decreto legislativo 155/97 (34) il quale prevede che "qualora a seguito dell'autocontrollo di cui al comma 2, il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi" (art. 3, 4° co. d.lgs. 155/97) pena la sanzione amministrativa pecuniaria di cui all'art. 8, 1° co. lett. c) d.lgs. 155/97.

Inoltre, si deve considerare la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della Intesa stato-regioni in tema di gestione operativa del sistema di allerta rapida per gli alimenti destinati al consumo umano del 15 dicembre 2005 (35). Da questo accordo, che risulta essere la implementazione in diritto italiano del Capo IV (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni di emergenza) del reg. 178/02 possono forse trarsi alcuni elementi per risolvere il summenzionato dubbio.

Il sistema di allerta rapido istituito con l'accordo del 15 dicembre 2005 distingue infatti tra "situazioni di allerta" che si riscontrano a fronte della presenza in commercio di alimenti che rappresentano un "grave rischio" per la salute del consumatore e nelle quali è richiesto un intervento immediato, e "situazioni di non conformità" nelle quali, per le particolarità del caso specifico, non si configura un immediato rischio sanitario e, pertanto, si attiva una procedura diversa dall'allerta (segnalazione di non conformità di cui all'all. E dell'accordo del 15 dicembre 2005).

Nell'un caso dunque, il reg. 178/02 e il decreto n. 190/2006 si riferiscono genericamente al mancato rispetto dei "requisiti di sicurezza", dall'altro il tuttora vigente d.lgs. 155/97 e l'accordo sul sistema di allerta rapida richiedono la sussistenza di un "pericolo grave per la salute", sulla scorta delle risultanze dell'obbligatorio piano di autocontrollo.

Si appunti, poi, che in forza dei criteri direttivi dell'art. 2, 1° co., lett. c) (36) della legge delega su cui si basa il decreto legislativo 190/2006, la sanzione amministrativa è disposta per quelle infrazioni a regolamenti o direttive comunitari sprovvisti di un apparato sanzionatorio che ledano o esponano a pericolo interessi diversi da quelli costituzionalmente protetti, quali la salute della persona umana.

Pertanto la prima conclusione può essere quella di considerare le disposizioni sanzionatorie ex d.lgs. 155/97 come norme speciali, e dunque prevalenti, rispetto a quelle del d.lgs. 190/2006 per quanto attiene

alle sanzioni presidianti l'obbligo di ritiro e di comunicazione-notizia all'autorità di controllo competente per territorio.

Tuttavia, rispetto alle situazioni di crisi come disciplinate dal d.lgs. 155/97 che, per inciso, non è cedevole rispetto alla responsabilità penale, il disposto del reg. 178/02 ha la ulteriore e significativa conseguenza di imporre anche la comunicazione ai consumatori, in tutti i casi in cui il prodotto (lotto, partita) possa esser loro giunto; mentre la disposizione dell'art. 4 del decreto 190/2006 prevede la sanzione a carico di quell'operatore alimentare il quale, tenuto al ritiro di un prodotto che possa essere arrivato al consumatore o all'utilizzatore (dei mangimi), non abbia informato il consumatore e l'utilizzatore (dei mangimi) sui "motivi del ritiro".

Questa disposizione, punendo la mancata informazione al consumatore, riprende alcuni spunti del regolamento 178/02, in particolare l'art. 19, I par., ma se ne distacca parzialmente. In primo luogo il legislatore nazionale, forse *oborto collo*, non ha potuto collegare la sanzione alla "qualità della comunicazione" del rischio, come invece fa il reg. 178/02 parlando di "informazione efficace e accurata" (37).

Per intendere se l'obbligo di ritiro e di avviso ai consumatori si applichi a tutti i casi in cui prodotti alimentari (immessi sul mercato) non siano conformi alla legislazione alimentare (non conformità), anche quando non sussista un pericolo grave e immediato, si può riflettere – a mò di spunto – su quanto disposto dall'accordo stato-regioni sull'allerta rapida che appunto riferisce l'attivazione della procedura di allerta rapida alla presenza di un "*grave rischio per la salute del consumatore*" (art. 3, p. 1 accordo 15 dicembre 2005).

E' auspicabile che l'autorità di controllo nell'applicazione degli artt. 3 e 4 del decreto legislativo 190/2006 tenga conto della distinzione operata, certo ad altri fini, dall'accordo del 15 dicembre, anche in considerazione dell'impatto negativo sull'impresa di un obbligo generalizzato di comunicazione al consumatore di tutte le situazioni di emergenza e ritiro prodotto.

Sul punto comunque non può tacersi il dato che il capo IV del reg. 178/02, da cui l'accordo sull'allerta rapida trova la sua base comunitaria, si riferisce a un "*rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi*" (art. 50 reg. 178/02) e che, come già segnalato, la valutazione della pericolosità dell'alimento deve tener conto anche degli effetti nel medio e lungo periodo (vedasi art. 14 reg. 178/02).

L'impressione è che, posto in termini esclusivamente sanzionatori, il tutto sembra destinato a ridursi a un obbligo di pubblicazione (dal sapore assai lesionistico) di un avviso sulla stampa (o di altri canali di comunicazione di larga diffusione) sulla cui valenza ed opportunità, in chiave di costi-benefici, è lecito dubitare.

Tanta dovizia sanzionatoria, evidenziatasi in tema di "comunicazione ai consumatori", si rinviene, ma con incisività più lieve, con riferimento al distributore

laddove, ex art. 5 d. lgs. 190/2006 si sanziona la mancata attuazione del richiamo del prodotto (presso il consumatore) (38).

6. Ruolo e responsabilità del distributore

Il regime sanzionatorio che il distributore finale riceve all'interno del reg. 178/02 è parzialmente meno gravoso rispetto a quello gravante sul produttore: mentre gli obblighi relativi alla rintracciabilità interessano tutti gli operatori, in tema di gestione delle crisi, leggendo l'art. 19 si ricava che l'imposizione di obblighi di sicurezza a carico degli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione è "limitata alle rispettive attività" (39). Detto altrimenti, la responsabilità assegnata dal reg. 178/02 è proporzionale alla capacità di controllo sulle condizioni di sicurezza del prodotto.

Si deve comunque precisare che il regolamento, e così anche il decreto sanzionatorio qui commentato, opera una distinzione all'interno delle attività svolte abitualmente dal distributore: per quelle attività che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento e rispetto alle quali vige un regime di responsabilità limitato "entro i limiti delle rispettive attività", detti operatori devono "avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti."

E' in considerazione di questa distinzione che, con riferimento ai due obblighi da ultimo citati, il decreto 190/2006 prevede in capo al distributore finale specifiche sanzioni di importo significativamente inferiore rispetto a quelle comminate al produttore per la violazione dell'obbligo di ritiro (da 500 a 3000 euro) e per la mancata attuazione "per quanto di competenza" degli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi (*idem*).

Al contrario, quando il distributore svolge delle attività che vanno ad incidere sulla natura e salubrità dell'alimento dovrebbe conseguire una parificazione di trattamento con quello riservato al produttore. Questa situazione sembra concretarsi nei casi in cui il distributore si ponga come utilizzatore professionale, come nel caso di porzionatura sul punto vendita o, fors'anche, nei casi di commercializzazione di prodotti alimentari a "*private label*" nelle quali la GDO si presenta come produttore, per lo meno ai sensi della dir. 85/374, e dunque dovrebbe assumersene i relativi oneri.

Al riguardo merita di essere segnalata la sentenza del 10 gennaio 2006 (Causa C.-402/03 (40)) colla quale la Corte di Giustizia ha avuto modo di precisare le responsabilità del produttore rispetto a quelle del fornitore in forza dell'armonizzazione compiuta dalla

direttiva 85/374 "sulla responsabilità per danno da prodotti difettosi".

Il caso che ha dato luogo a questa sentenza è relativo ad una richiesta di risarcimento danni avanzata da due cittadini danesi che avevano contratto la salmonellosi consumando uova acquistate presso un supermercato.

In Danimarca, l'ordinamento prevede accanto alla responsabilità in base alla dir. 85/374 (recepita con legge 7 giugno 1989 n. 371) gravante sul produttore, un secondo titolo di responsabilità, affermatosi in via giurisprudenziale, in forza del quale il fornitore risponde *tout court* della responsabilità degli operatori economici intervenuti in successione a monte e salvo regresso verso questi ultimi.

La Corte di Giustizia, richiamato che la responsabilità oggettiva del fornitore finale può essere riconosciuta solo quando il produttore non può essere individuato, e salvo che il fornitore stesso non comunichi al danneggiato, entro un termine ragionevole (tre mesi in Italia), l'identità del produttore (art. 3, n. 3 dir. 85/374), e ribadito (41) che la direttiva 85/374 persegue un'armonizzazione totale delle materie da essa disciplinate, ha concluso nel senso che non è conforme al diritto comunitario imporre al fornitore una responsabilità oggettiva al di là dei casi tassativamente elencati all'art. 3, n. 3, della direttiva stessa, in quanto la responsabilità senza colpa è istituita dalla direttiva solo e soltanto in capo al "produttore". E' invece ammissibile, in quanto non contrastante col diritto comunitario, una norma nazionale in base alla quale si preveda la responsabilità illimitata del fornitore per colpa.

E' questa dunque la ripartizione dei rischi d'impresa connessi alla produzione e commercializzazione di prodotti anche agro-alimentari. Con le precisazioni che si sono ora svolte, l'impresa alimentare meramente "distributiva" riveste per il reg. 178/02 una "posizione di garanzia" attenuata rispetto al produttore e, in base alla dir. 85/374 come interpretata dalla Corte di Giustizia, interessata da una esposizione al rischio di responsabilità oggettiva molto diversa e malgrado le analisi economiche sulla distribuzione del valore lungo la filiera produttiva indichino che la GDO ottiene crescenti percentuali del valore prodotto in molti comparti produttivi (principalmente quelli in cui langue la fedeltà al marchio) (42). Sul punto si rivela che le indicazioni contenute nella Risoluzione del Consiglio del 19 dicembre 2002 *sulla modifica della direttiva relativa alla responsabilità per danno da prodotti difettosi* (43) in base alla quale "la possibilità di prevedere norme sulla responsabilità dei fornitori, comprese norme sulla responsabilità oggettiva, potrebbe comportare aspetti positivi per i consumatori a prescindere dal fatto che dette norme vengano stabilite a livello nazionale o comunitario, resta sino ad oggi, lettera morta.

L'articolo 6 infine sanziona il comportamento dell'operatore del settore dei mangimi nel caso in cui, fatte salve particolari disposizioni dell'Autorità competente, non abbia provveduto alla distruzione della

partita, del lotto o consegna di un mangime non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare. Infine, l'articolo 7 prevede, in caso di reiterazione delle violazioni, oltre all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, anche la sospensione del provvedimento autorizzativo per lo svolgimento dell'attività.

7. Brevi conclusioni sul concorso di disposizioni sanzionatorie

Le sanzioni amministrative di cui al decreto oggetto di questo contributo sono tutte subordinate alla condizione di irrilevanza penale del fatto: tutte le fattispecie sono infatti accompagnate dalla condizione "*salvo che il fatto costituisca reato*".

Questa disposizione è una deroga al principio di specialità fissato dall'art. 9 della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale) secondo il quale "quando uno stesso fatto è punito da una disposizione penale e da una disposizione che prevede una sanzione amministrativa, ovvero da una pluralità di disposizioni che prevedono sanzioni amministrative, si applica la disposizione speciale".

La pratica conseguenza è che i pubblici ufficiali, deputati all'accertamento, risulteranno onerati della non facile distinzione tra rilevanza penale o meno del fatto e saranno indotti nei casi dubbi a propendere per la rilevanza penale, trasmettendo la notizia di reato alla Procura della Repubblica, alla cui trasmissione seguirà o il rinvio a giudizio ovvero l'archiviazione e, in questo ultimo caso, il ritorno alla "sfera amministrativa". Conseguenza: un allungamento dei tempi dei procedimenti.

Può essere utile precisare che, perché la clausola in questione sia operante, è necessario che il fatto contestato sia lo "stesso fatto" previsto e dalla legge penale e dalle disposizioni del decreto qui in commento

(44). Ciò chiarito, di seguito saranno svolte alcune rapide considerazioni sulle sanzioni in tema di rintracciabilità e ritiro.

In tema di rintracciabilità, le fattispecie sanzionabili con l'art. 2 del decreto 290/2006 possono forse concorrere con ipotesi di responsabilità penale nella misura in cui la mancata predisposizione delle procedure di rintracciabilità integri quella "inosservanza di leggi, regolamenti, ordini o discipline" che costituisce il profilo di colpa specifica che, in date circostanze, potrebbe dar luogo alla responsabilità penale prevista in tema di lesioni colpose (art. 42 e 590 cod. pen.). L'ipotesi però sembra a chi scrive piuttosto remota.

Con riferimento all'obbligo di attivazione per il ritiro del prodotto non conforme, la fattispecie dell'art. 3 non sembra, in linea astratta, pienamente sovrapponibile a quelle delle fattispecie penali eventualmente rilevanti. Qui si sanziona una "non azione" che parrebbe essere un fatto diverso dall'aver posto in commercio alimenti pericolosi. Se ciò è vero, è allora prefigurabile un concorso effettivo delle norme sanzionatorie penali e amministrative.

Piuttosto sembra che in tema di ritiro e comunicazione del rischio all'autorità amministrativa le disposizioni sanzionatorie di cui al d. lgs. 155/97 siano *lex specialis* rispetto a quelle del d.lgs. 190/2006 integrando quindi un concorso materiale da risolvere attraverso l'applicazione dell'9, 1° co. L. 689/81.

Questo nuovo decreto sanzionatorio si aggiunge al già articolato e complesso insieme di disposizioni sanzionatorie disciplinanti la produzione e la commercializzazione alimentare e non v'è oculato osservatore che non colga in questa ipertrofia sanzionatoria un grave svilimento della funzione di repressione e d'indirizzo che è propria della legge.

NOTE

(24) Norme speciali sono dettate dal Reg. CE 1830/03 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE) per la tracciabilità dei prodotti costituenti o contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) commercializzati nel mercato europeo in base al Reg. CE 1829/03. Secondo tale regolamento la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi ottenuti da OGM è assicurata mediante la conservazione e trasmissione delle informazioni pertinenti lungo tutta la "filiera". L'operatore che mette in commercio prodotti contenenti OGM o costituiti da OGM ha, inoltre, l'obbligo di specificare "l'identificatore unico" assegnato ad ogni OGM in base al Reg. n. 65/04.

(25) Con il termine "filiera" si indica l'insieme organizzato e coordinato di attività economiche finalizzate alla commercializzazione di un prodotto finito. Questa nozione originariamente sviluppatasi in ambito di analisi economica e oggetto di utilizzo anche dal legislatore: art. 16 D.lgs. 228/2001 e il D.M. 1 agosto 2003 recante "*Criteri, modalità e procedure per l'attuazione dei contratti di filiera*". La maggiore integrazione di filiera è la cornice entro cui gli elementi della sicurezza alimentare, analisi del rischio, rintracciabilità e sistema di allerta, possono essere efficacemente sviluppati. Filiere "normate" a livello legislativo sono la filiera della carne *ex reg. n. 1760/2000/CE* e del pesce *ex reg. 2065/2001* della Commissione ma anche quelle tutelate con D.O.P., I.G.P. ai sensi del regolamento CEE 2081/92 ora reg. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 "relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari".

(26) Le indicazioni fornite al riguardo nelle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" del Ministero della Salute (Accordo del 28 luglio 2005 - Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002) Rep. atti n. 2334, in GURI, n. 294 del 19 dicembre 2005) sono da intendersi al momento e salvo ulteriori sviluppi come meramente facoltative.

(27) Il primo sistema di rintracciabilità obbligatorio per legge è stato infatti previsto nella filiera delle carni bovine in base al reg. 1760/2000/CE (in GUCE L 204 del 11/8/2000) per reazione alla crisi dell'encefalopatia spongiforme (BSE).

(28) Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (in G.U.C.E., L 179, 14.7.1999) e il Reg. CE n. 753/2002 della Commissione del 29 aprile 2002 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento CE n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli (in G.U.C.E., L 118, 4 maggio 2002).

(29) Sulla riforma del sistema europeo delle D.O.P. e I.G.P., F. Capelli, Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari nel nuovo regolamento comunitario n. 510/2006 e nel decreto italiano 19 novembre 2004 n. 297 relativo alle sanzioni applicabili in caso di violazione delle norme contenute nel regolamento predetto, in questa *Rivista* n. 5/2006. Si rinvia anche a D. Pisanello, *La riforma del sistema comunitario di tutela delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari*, in *Contratto e Impresa/Europa*, n. 1/2006.

(30) Con riferimento agli obblighi disposti dall'art. 19 Reg. 178/02 si ritiene corretto l'uso della espressione "azioni di *crisis management*" perché come accennato *supra*, una della novità del reg. 178/02 è quella di spingere verso la creazione di una cultura della gestione delle crisi in capo a tutti gli operatori alimentari, pubblici e privati, passando dalla sola valutazione del rischio a quella più ampia della gestione del rischio e dunque delle crisi che, del rischio, costituiscono la concretizzazione in chiave di "pericolo" attuale.

(31) Le metodologie del *risk management* sono molteplici e diverse in funzione anche degli obiettivi posti (assicurativi, gestionali, economici etc.). In questa sede, la disciplina di riferimento è basata sulla norma AS/NZS 4369:99 di *Australian Standards*, integrato con specifici e pertinenti elementi di analisi del "rischio alimentare". Sul ruolo del *risk management* nella conduzione legale d'azienda utili riferimenti in: In tema di gestione dei rischi d'impresa si vuol segnalare anche G. Clerico, *Attività economica e rischio di danno*.

Come la struttura del capitale e la priorità di rivalsa sul capitale sociale influenzano la precauzione dell'impresa, in Riv. crit. dir. priv. 2000, pp. 71-106, Orgalime Legal Affaire Committee, *Product Liability in Europe, a practical guide for Industry*, II° ed. Bruxelles 1993, pp. 104-113. Si veda anche A. Borghesi, *La gestione dei rischi di azienda. Economia e organizzazione, teoria e pratica*, Padova 1985.

(32) In GURI del 23 marzo 2006. Si veda D. Dongo, *Etichette a prova di allergia*, in *Agrisole* 31 marzo-6aprile.

(33) Cfr. Art. 4 della "Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano (Accordo rep. N. 2395), su cui *infra*. In tema di responsabilità penale connessa al superamento dei limiti di tolleranza previsti dalla legislazione alimentare si veda: V. Pacileo, *Il diritto degli alimenti*, cit. pp. 129 ss. e V. Paone, *La responsabilità del rivenditore di alimenti deperibili*, in *Foro*, 1998, II, 156.

(34) Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (in GURI, n. 136, del 13 giugno 1997) recante "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari". In argomento: R. Mirabelli e G. Porcelli, *L'applicazione delle norme igienico-sanitarie alla luce del decreto legislativo n. 155/1997* in *Alimenta* 1997 pp. 151-154, A. Lazzaro, *Legislazione igienico-sanitaria. I nuovi rapporti tra responsabili di stabilimento, servizi veterinari e magistratura*, in *Alimenta*, 1998 pp. 143-152, M. Dallavalle, *Il decreto legislativo 155/97: obblighi, responsabilità e sanzioni*, in *Archivio Civile*, 1999 pp. 545-547.

(35) Intesa sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, cit., in GURI del 12 gennaio 2006.

(36) Cfr. *supra* sub nota 2.

(37) Cfr. art. 19, I par. ultima frase: "Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute."

(38) Cfr. art. 19, I par. E' forse utile appuntare che "ritiro" e "richiamo" sono ipotesi di intervento emergenziale aventi un diverso significato normativo: il ritiro interessa il prodotto non ancora presso il consumatore (ma che può arrivarci) mentre il "richiamo" coinvolge prodotti che sono già entrati nella disponibilità del consumatore ed interessa principalmente il distributore finale. La definizione è consonante a quella fornita dall'art. 2 della direttiva 01/95/CE sulla sicurezza generale dei prodotti (in GUCE L 11/4 del 15/1/02).

(39) Cfr. art. 19, II par.

(40) In GUCE, C 48, 25 febbraio 2006 oppure sul motore di ricerca del sito ufficiale della Corte: <http://curia.eu.int>.

(41) L'orientamento della CGCE sul natura di armonizzazione totale della dir. 85/374 risale infatti alle tre pronunce della Corte del 25 aprile 2002 cause C-52/00, C-154/00 e C-183/00.

(42) Sull'argomento si rinvia a F. Galgano, *Grande distribuzione e responsabilità per prodotti difettosi*, in *Contratto e Impresa* 1992.

(43) In GUCE, L 26, del 4 febbraio 2003.

(44) La formulazione citata, riferendosi allo "stesso fatto" riprende la locuzione impiegata dall'art. 9 l. 689/81 che in tema di principio di specialità, presuppone che le disposizioni interessate prendano in considerazione lo "stesso fatto". Secondo la Giurisprudenza dunque "in presenza di fattispecie che presentino un elemento di diversità, ancorché coincidenti in tutto od in parte con riguardo alla condotta del trasgressore, si deve ravvisare un concorso effettivo, non apparente, con applicazione delle rispettive sanzioni, ovvero, se si tratti di concorso formale, ai sensi dell'art. 8 della citata legge, della sanzione per la violazione più grave aumentata sino al triplo (cfr. Cass., 10 settembre 1991, n. 9494, Giust. civ. Mass. 1991, fasc. 9).

La parte I è pubblicata sul numero di Giugno 2006

* * *

RECENSIONI

SALUMI E SALUTE. Il vero e il falso sui cibi di ogni giorno

Autore: G. Ballarini – Edagricole Bologna – www.edagricole.it/libri.html

Vol. X 180 pagg. – Euro 14,50

I salumi come fonte di benessere. Il vero e il falso su un cibo che entra tutti i giorni nella dieta degli italiani e tra questi i giovani. Ogni anno gli italiani consumano venti chilogrammi di prodotti di salumeria prevalentemente costituiti da carni suine. La varietà di prodotti che rientrano in questa tipologia è assai vasta e vede primeggiare i prosciutti crudi e cotti, tanto che ogni anno ne viene consumato uno procapite. Come ricorda l'Autore, le carni conservate con il sale (da cui il nome di salumi) hanno origini antichissime, tanto che si può risalire a 3400 anni fa per trovare nell'antica Mesopotamia le prime indicazioni sulla carne conservata con il sale. Anche nella Pianura Padana le prime segnalazioni di conservazione della carne di suino con il sale risalgono ad oltre 2500 anni. Nell'area mediterranea oltre il sale c'è a disposizione anche il sole, gli aromi, le spezie, il fumo, tutti i mezzi per conservare

le carni e che ci hanno regalato mille prodotti dalle caratteristiche diverse e straordinarie.

I salumi possono essere considerati a pieno diritto non solo degli alimenti, destinati a soddisfare le esigenze nutritive dell'uomo ma anche un cibo socializzante tanto da essere preferito dal 98% dei giovani, secondo i dati di una ricerca promossa da ISVI e dall'Unione Nazionale Consumatori. La nostra penisola costituisce una patria ideale di queste produzioni tipiche che rappresentano un bene di inestimabile importanza e al contempo una testimonianza che il consumo di salumi, in corretto uso, ha in sé una forte componente salutare.

Giovanni Ballarini, professore universitario e antropologo, si interessa da anni di alimentazione, molto attivo nel campo della divulgazione scientifica, ha pubblicato numerosi libri.

ALIMPRESA, formazione e consulenza per le industrie alimentari - **AIIPA**, Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari

presentano la prima

SCUOLA DI FORMAZIONE IN DIRITTO ALIMENTARE

Coordinatore: Avv. Vito Rubino

CORSO BASE (8 MODULI DA 4 ORE CIASCUNO)

sede: Milano, C.so di Porta Nuova 34

Programma delle lezioni:

Lunedì 2 ottobre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **Diritto comunitario agroalimentare**

- Parte generale:

- Istituzioni e poteri nella CE, competenza, atti vincolanti (direttive, regolamenti, decisioni), valore delle sentenze della Corte di giustizia.
- Interazione del diritto comunitario con il diritto nazionale: prevalenza e disapplicazione, successione delle leggi nel tempo, recepimento.
- Prove pratiche: analisi della casistica.

Docente: Prof. Giuseppe Coscia, ordinario di diritto dell'Unione europea, facoltà di Giurisprudenza, Università del Piemonte Orientale (Alessandria)

Lunedì 9 ottobre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **Diritto comunitario agroalimentare**

- Parte speciale:

- Le regole di "sicurezza alimentare" nel diritto comunitario: Regolamento 178/02 CE; profili sanzionatori ex d.lgs. 190/06.
- La nuova disciplina comunitaria sugli additivi, coloranti e aromi: anteprema.
- Prove pratiche: analisi della casistica.

Docente: Avv. Prof. Paolo Borghi, ordinario di diritto alimentare dell'Unione europea, facoltà di Giurisprudenza, Università di Ferrara.

Lunedì 16 ottobre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **La disciplina igienico-sanitaria delle produzioni alimentari.**

- il "pacchetto igiene" e le sue applicazioni concrete nelle principali filiere di riferimento; Case studies;
- la disciplina dei contaminanti negli alimenti: contaminanti organici ed inorganici.
- Prove pratiche: analisi della casistica e simulazioni.

Docente: dott. Stefano Bentley, ricercatore presso la facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Parma.

Lunedì 23 ottobre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **Diritto penale e civile agroalimentare** - Parte generale:

- Delitti e contravvenzioni. Concetto di reato come fatto tipico, antiggiuridico, colpevole.
- Tipicità, nesso di causa. Antiggiuridicità. Colpevolezza.
- Concorso di persone nel reato. Deleghe aziendali.
- Depenalizzazione e sanzioni "amministrative".
- Responsabilità civile.
- Prove pratiche: case studies

Docente: Avv. Luca Gastini, Studio legale Gastini Simonelli Marelli & Strozzi, Alessandria.

Lunedì 30 ottobre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **Il Controllo Ufficiale delle produzioni alimentari.**

- Il Controllo Ufficiale nella normativa italiana e comunitaria;

- Qualifica, funzioni e poteri dei Funzionari Pubblici in sede di controllo ufficiale. Diritti ed obblighi del soggetto sottoposto a controllo. Il sequestro dei prodotti non conformi.
- Campionamenti ed analisi. Procedimento e garanzie difensive.

Docente: Dr. Stefano Bentley, ricercatore presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Parma, specialista in ispezione degli alimenti.

Lunedì 6 novembre 2006. Inizio ore 9.00 termine ore 13.00. **Etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti** - parte generale.

- Presentazione della normativa italiana e comunitaria di riferimento: principi, regole, obblighi giuridici e sanzioni;
- pubblicità ingannevole e competenze dell'Autorità Garante alla luce del nuovo codice del consumo;
- origine e provenienza, tutela del made in Italy.

Prove pratiche: analisi della casistica concreta.

Docente: Dott. Giuseppe De Giovanni, già dirigente del Ministero delle Attività Produttive, consulente.

Lunedì 13 Novembre 2006. Inizio ore 9,00 termine ore 13,00. **Diritto Penale Alimentare:** - parte speciale.

- i delitti contro la salute pubblica del codice penale.
- I delitti contro l'industria ed il commercio.
- Le contravvenzioni alimentari più importanti.

Prove pratiche: case studies.

Docente: Avv. Luca Gastini, Studio Legale Gastini, Simonelli, Marelli & Strozzi, Alessandria.

Lunedì 20.11.2006. Inizio ore 9,00 termine ore 13,00. **Etichettatura degli alimenti** - parte speciale.

- analisi della disciplina verticale di prodotto
- claims pubblicitari
- prove pratiche: analisi dei casi.

Docente: Dott. Giuseppe De Giovanni, già dirigente del Ministero delle Attività Produttive, consulente.

Hanno inoltre assicurato la propria partecipazione in qualità di docenti alcuni illustri Magistrati, che affiancheranno i relatori già indicati per le singole lezioni.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito internet www.alimpresa.it o telefonare al numero **02-29000599**

Programma dei seminari verticali Ottobre 2006 - Giugno 2007

- 4 Ottobre 2006 ore 9,00: **RINTRACCIABILITA' E RITIRO PRODOTTO: obblighi giuridici e sanzioni ex D.Lgs 190/06** - ore 15,00: **WORKSHOP:** Presentazione della piattaforma tecnologica nazionale "Italian food for life".
- Novembre 2006: **LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIO NELLE SITUAZIONI DI CRISI DELLA FILIERA ALIMENTARE .**
- Gennaio 2007: **ISO 22000 E CERTIFICAZIONI RICHIESTE DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE** (in collaborazione con CERTIQUALITY).
- Febbraio 2007: **LA NUOVA ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI:** aggiornamento.
- Febbraio 2007: Maggio 2007: **LE SANZIONI AMMINISTRATIVE NELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE:** aspetti procedurali e sostanziali.
- Marzo 2007: **IL DIRETTORE DI STABILIMENTO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE** - responsabilità, compiti ed obblighi giuridici.
- Aprile 2007: **LA PUBBLICITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:** aspetti giuridici e commerciali.
- Maggio 2007: **LA NUOVA DISCIPLINA COMUNITARIA DEI CLAIMS PUBBLICITARI E SALUTISTICI NELL'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI.**
- Giugno 2007 **DOP - IGP e prodotti tipici:** aspetti normativi e giurisprudenziali a confronto.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito internet www.alimpresa.it o telefonare al numero **02-29000599**

MINISTERO DELLA SALUTE

**Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria,
la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti ex ufficio IX**

Prot. 24537-P

3 luglio 2006

Oggetto: Prodotti alimentari esclusi dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 853/2004.

Sono giunte a questo Dipartimento, richieste da parte di alcune Associazioni alle quali afferiscono imprese alimentari autorizzate con numero CEE ai sensi della normativa verticale precedente, attualmente abrogata dalla Direttiva 2004/41 ed escluse dal campo di applicazione del Regolamento n. 853/2004, circa l'apposizione dei marchi d'identificazione sulle etichette, confezioni, imballaggi ecc. A tale proposito, in accordo con le Regioni Province autonome, il Ministero della Salute, rappresenta quanto segue.

In considerazione di quanto previsto da:

- l'Allegato II – Sez. I punto 7 del Regolamento CE n. 853/2004: "*Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui non si applica, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione ad entrambi i tipi di alimenti*",

- dal Regolamento CE n. 2076/2005 che, all'art. 5 prevede: "*Gli operatori del settore alimentare possono continuare fino al 31 dicembre 2007 ad utilizzare gli stock di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura recanti marchi sanitari o d'identificazione prestampati da loro acquistati prima del 1° gennaio 2006*",

- considerando che le linee-guida comunitarie, nonché le "Linee guida applicative del Regolamento 853/2004/CE di cui all'intesa sancita in Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome il 9 Febbraio 2006, considerano gli alimenti composti: "*prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale*" e che gli stessi non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento n. 853/2004, non necessitando, pertanto, di riconoscimento ai sensi dello stesso e, quindi, dell'apposizione del marchio d'identificazione;

nel rispetto ed in conformità di quanto già previsto nelle Linee-guida di cui all'Accordo del 9 febbraio 2006 sopraccitate, si rappresenta che la decadenza del riconoscimento ai sensi della precedente normativa, sarà comunicato all'Azienda interessata da parte dell'Autorità che lo ha rilasciato entro il termine del 31 dicembre 2007 come previsto dalle disposizioni comunitarie; entro lo stesso termine è fissato il limite ultimo di smaltimento delle scorte dei materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura riportanti ancora il marchio d'identificazione (bollo CEE) precedentemente previsto.

Si rimane a disposizione per ogni eventuale ed ulteriore chiarimento.

* * *

MINISTERO DELLA SALUTE

**Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria,
la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti ex ufficio IX**

Prot. ex Uff. IX DGVA/2584N/P

12 luglio 2006

Oggetto: Numeri di riconoscimento degli stabilimenti – Sistema SINTESI

In riferimento all'oggetto e conseguentemente a numerose richieste giunte a questo Dipartimento da parte di alcune Associazioni di categoria relative al mantenimento dei numeri di riconoscimento già assegnati precedentemente agli stabilimenti ai sensi della normativa previgente ai Regolamenti Igiene, si rappresenta che la problematica è stata esaminata dal Ministero della Salute e dalle Regioni e Province Autonome nell'ambito della riunione del Comitato interregionale del 13 giugno 2006 raggiungendo il seguente accordo:

- viene accolta la richiesta delle Associazioni di categoria relativamente al mantenimento dei numeri di riconoscimento (numero + eventuali suffissi/prefissi) assegnati agli stabilimenti ai sensi della normativa previgente ai regolamenti costituenti il pacchetto igiene, senza l'aggiunta del codice regionale (il codice regionale a suo tempo assegnato agli stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR 54/97 è da considerarsi parte integrante del numero di riconoscimento esistente).

- nuovi stabilimenti che saranno riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, saranno identificati con un numero alfanumerico assegnato a random, senza il codice regionale:

CE	IT	Z9X9X
----	----	-------

In considerazione dell'esistenza, emersa dall'analisi della banca dati, di stabilimenti (1.300 strutture pari al 9% degli stabilimenti censiti – Allegato I) con più numeri di riconoscimento riconducibili a diverse attività e delle difficoltà riscontrabili nel definire l'attività prevalente, si comunica che entro il 30 agosto 2006 le imprese alimentari in possesso di più autorizzazioni (numeri, prefissi e suffissi diversi) e che vorranno mantenere la numerazione già assegnata, dovranno far pervenire alle Regioni e Province Autonome – Servizi Veterinari e p.c. al Ministero della Salute - D.S.P.V.S.A. - ex Ufficio IX, la propria scelta circa il numero, il prefisso e suffisso da mantenere, superato tale periodo le Regioni e Province Autonome procederanno d'Ufficio alla scelta dell'identificativo, nonché revoca dei rimanenti, da mantenere secondo criteri stabiliti dalle stesse.

* * *

MINISTERO DELLA SALUTE

**Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria,
la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti ex Uff. IV DGVA**

N. DGVA - IV/9337 P/18da9

3 marzo 2006

Oggetto: Materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari

E' stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea G.U.U.E. Serie L 302 del 19.11.2005 il "regolamento (CE) n. 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con i prodotti alimentari".

Con tale provvedimento la Commissione europea ha ribadito il divieto dell'uso e/o della presenza delle sostanze denominate "BFDGE e NOGE" nella fabbricazione dei materiali ed oggetti sopra indicati. Mentre nell'allegato I dello stesso regolamento sono riportati i nuovi limiti di migrazione specifica, espressi come totali, per il "BADGE e alcuni suoi derivati" che sono stati aggiornati in base al parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Pertanto i LMS(T) di cui all'allegato VII al decreto ministeriale 28 marzo 2003, n. 123 sono sostituiti dai LMS(T) stabiliti dal regolamento (CE) n. 1895/2005.

Al riguardo giova rammentare che i regolamenti comunitari sono direttamente applicabili negli ordinamenti nazionali degli Stati membri.

REVISIONE DI ANALISI: AGGIORNAMENTO DELL'IMPORTO

L'importo dovuto per ogni richiesta di revisione di analisi di campioni ai sensi dell'art. 15 della legge n. 689/1981 è stato aggiornato. Il nuovo importo è di euro 103,92 e si applica dal 1° aprile 2006. Lo ha stabilito il Ministero dell'Economia e Finanze con DM 28 febbraio 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 60 del 13.3.2006.

MINISTERO
DELLA
SALUTE

ISTITUTO
SUPERIORE
DI SANITÀ

con il patrocinio della
**Rappresentanza in Italia della
Commissione Europea**
e in collaborazione con

l'Ufficio per l'Italia del Parlamento Europeo

Convegno

«La nuova normativa alimentare e la sua applicazione in Italia: provvedimenti di attuazione, controlli ufficiali e obblighi degli operatori»

Roma, 10 ottobre 2006

**Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299 - Roma**

Programma

- ore 11,00 Registrazione dei partecipanti
- ore 11,15 Introduzione ai lavori - **Pier Virgilio Dastoli**, Direttore Rappresentanza in Italia della Commissione europea
- ore 11,30 **Romano Marabelli**, Capo del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Ministero della Salute
«I provvedimenti nazionali attuativi della normativa alimentare europea»
- ore 12,00 **Silvio Borrello**, Direttore generale, Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, Ministero della Salute
«I nuovi regolamenti igiene»
- ore 12,30 Pausa / Buffet
- ore 13,00 • Intervento del Ministro della Salute **Sen. Livia Turco**
- Dibattito coordinato da **Enrico Garaci**, Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità e presentazione del volume "*Nuova disciplina del settore alimentare e Autorità europea per la sicurezza alimentare*", di Fausto Capelli, Barbara Klaus, Vittorio Silano, Editore dalla Casa Editrice Giuffrè di Milano
- ore 14,00 **Paolo Aureli**, Direttore Centro Nazionale per la Qualità e i Rischi Alimentari. Istituto Superiore di Sanità
«Criteri microbiologici sulla base della nuova normativa del settore alimentare»
- ore 14,20 **Agostino Macri**, Capo del Dipartimento di Sanità Alimentare e Animale, Istituto Superiore di Sanità
«Ricerca scientifica in materia di sicurezza alimentare»
- ore 14,40 **Fausto Capelli**, Collegio europeo/Università di Parma
«Obblighi e responsabilità degli operatori»
- ore 15,00 **Vittorio Silano**, Capo del Dipartimento dell'Innovazione, Ministero della Salute
«Nuove prospettive nell'attività del Comitato Scientifico dell'EFSA»
- ore 15,20 **Massimo De Vincenzi**, Direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute, Istituto Superiore di Sanità
«Sicurezza alimentare in particolari gruppi di consumatori: il caso della malattia celiaca»
- ore 15,40 **Barbara Klaus**, Avvocato in Milano e Monaco (Germania)
«Analisi del rischio: valutazione, gestione e comunicazione del rischio»
- ore 16,00 Dibattito

N.B. La partecipazione al convegno è gratuita

Inviare la domanda di partecipazione debitamente compilata, a mezzo fax al n. 06-59942120 o a mezzo e-mail: v.ummarino@sanita.it

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 9643 del 16.12.05; Pres. Vitalone, Est. Franco; ric. Bigi, Facchetti, Gandini, dif. Soda

Massima

Forme di formaggio parmigiano-reggiano in fase di stagionatura ottenute da latte di vacche mastitiche, insudiciato da residui fecali, cellule somatiche. Intervento sequestro cautelare. Lamentata violazione degli artt. 321 e 324 c.p.p. in relazione all'art. 5, lett. d) Legge 283/62, art. 1 D.P.R. 30.10.55, art. 9 D.P.R. 1.4.97 n. 54, art.2 D.L.vo 155/97. Salubrità del formaggio de quo assicurata dalla lunga maturazione. Astratta configurabilità di reato insussistente trattandosi di prodotto alimentare non ancora pervenuto alla fase finale e quindi privo della prevista marchiatura. In tema di sequestro preventivo il giudice del riesame deve esercitare un controllo non puramente formale. Necessità di distinzione fra produzione primaria (il latte) e produzione-trasformazione in formaggio. Carezza di elementi sufficienti alla sussistenza dei reati ipotizzati. Rinvio per nuovo esame al Tribunale di Reggio Emilia.

Svolgimento del processo

1. Con decreto dell' 11 agosto 2005 il giudice per le indagini preliminari del tribunale di Reggio Emilia dispose il sequestro preventivo del caseificio Olma, sito in Novellate, condotto in affitto dalla srl Agricola Chiara, di 323 forme di formaggio destinato a diventare parmigiano-reggiano rinvenute nel caseificio e di 7820 analoghe forme di formaggio rinvenute presso i magazzini generali GEMA. Ciò in relazione agli ipotizzati reati di cui agli artt. 516 cod. pen. e 5 legge 30 aprile 1962, n. 283, per i quali erano indagati Gandini Maria Neve, Gandini Giulio e Facchetti Giuseppe Primo per avere prodotto, al fine di porlo in commercio, parmigiano reggiano non genuino perché ottenuto con latte insudiciato ed in stato di alterazione, non idoneo alla produzione di parmigiano reggiano.

2. Il tribunale del riesame di Reggio Emilia, con ordinanza del 21 settembre 2005, respinse la richiesta di riesame, osservando, tra l'altro:

a) che nel giornale di produzione il casaro Brovini Luigi aveva annotato che nel caseificio Orma era stato lavorato latte da lui definito non idoneo alla produzione di parmigiano reggiano, ottenuto da animali malati di mastite, insudiciato con residui fecali e in un caso anche da tracce di detersivo ed aveva fatto commenti negativi anche sulle condizioni del caseificio e delle stalle che ad esso conferivano il latte;

b) che alcuni campioni di latte ivi prelevati avevano presentato cellule somatiche anche se avevano dato esito negativo alla prova di impurità del latte, mentre il veterinario aveva accertato che i capi di bestiame non presentavano problemi;

c) che successivamente, anche a seguito delle dichiarazioni di un lavoratore straniero addetto alle stalle, il giudice per le indagini preliminari aveva ritenuto sussistente sia il *fumus* dei reati contestati, perché era stato prodotto, per metterlo in commercio,

formaggio parmigiano reggiano non genuino perché ottenuto dalla lavorazione di latte insudiciato da cellule somatiche e da residui fecali, sia il *periculum* in mora, perché il sequestro delle forme e della struttura produttiva era necessario ad impedire la commissione di ulteriori reati;

d) che effettivamente dai suddetti atti di indagine emergeva che nel caseificio Olma, nel periodo gennaio-maggio 2005, era stato utilizzato latte proveniente da animali affetti da mastite e non alimentati correttamente, nonché insudiciato da residui fecali ed in un'occasione da detersivo e conservato in un frigorifero sporco;

e) che tali modalità di lavorazione del latte protratte per un lungo periodo integravano il *fumus* dei reati contestati, anche se poi nel corso del successivo giudizio si sarebbe dovuta verificare l'ipotesi accusatoria ed accertare se effettivamente, come sostenuto dalla difesa, il processo di lavorazione del parmigiano reggiano comporti l'eliminazione delle impurità e la neutralizzazione delle cariche microbiche, con conseguente assenza di pericolo per la salute umana;

f) che allo stato era infatti sufficiente osservare che l'impiego di latte con le rilevate impurità pareva integrare una violazione delle basilari norme igieniche e poteva quindi comportare la sussistenza del reato di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e, con la successiva messa in commercio del prodotto finito, anche del reato di cui all'art. 516 cod.pen.;

g) che l'esigenza cautelare consisteva, quanto alle forme di formaggio, nel pericolo di aggravamento delle conseguenze del reato, poiché la distribuzione del prodotto preparato con latte insudiciato avrebbe potuto causare pericolo alla salute pubblica e, quanto alla struttura produttiva, nel pericolo di commissione di ulteriori analoghi reati, desumibile dal periodo di tempo per il quale si erano protratte le censurate modalità di lavorazione del latte e dalla assenza di elementi che dimostrassero un risanamento della struttura aziendale.

3. Propone ricorso per cassazione la spa Nuova Castelli, in persona del legale rappresentante Bigi Dante, proprietaria delle forme di formaggio in fase di stagionatura sequestrate presso i magazzini generali Gema, deducendo violazione degli artt. 321 e 324 cod. proc. pen., dell'art. 516 cod. pen., dell'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, dell'art. 1 del d.p.R. 30 ottobre 1955, relativamente al processo di lavorazione, maturazione e caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano, dell'art. 9 (formaggi a lunga maturazione) del d.p.R. 14 gennaio 1997, n. 54, contenente il regolamento recante la attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in tema di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, del regolamento CEE 1107/96 del 12 giugno 1996, dell'art. 2 del d. lgs. n. 155/97 di attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE nonché manifesta arbitrarietà delle ipotesi di reato configurate con riferimento alle forme di pasta di formaggio in fase di stagionatura.

Lamenta che il tribunale del riesame ha in sostanza rinviato alla fase del successivo giudizio la verifica della stessa configurabilità delle ipotesi di reato contestate, ritenendo erroneamente che questo accertamento attenga a valutazioni probatorie, mentre esso discende direttamente dalla normativa di lavorazione propria del parmigiano reggiano e dalla natura stessa dei reati contestati. Infatti, il legislatore nazionale e quello europeo hanno tenuto conto, nel dettare le prescrizioni di igiene e di genuinità del formaggio parmigiano reggiano, delle peculiarità del suo processo produttivo. Il legislatore ha invero codificato il processo di lavorazione escludendo ogni trattamento di risanamento del latte per non alterarne la composizione biologica e l'attitudine casearia, ha previsto la scrematura per affioramento, la coagulazione, la cottura, l'acidificazione, la salatura ed ha prescritto un termine non inferiore a nove mesi (di regola 18-24 mesi) per la sua stagionatura. Al termine di questo processo di lavorazione gli organi di tutela accertano le caratteristiche organolettiche, la genuinità e naturalità e impongono il marchio. Questo processo di lavorazione è dovuto al fatto che gli accertamenti scientifici hanno escluso in questo tipo di formaggio batteri, coliformi o altri agenti patogeni. La salubrità e la sicurezza del prodotto alimentare sono l'effetto sinergico dei sistemi enzimatici antimicrobici attivi nel latte crudo, del sistema di lavorazione e della lunga maturazione. E' proprio per questo che l'art. 9 del d.p.R. 54 del 1997 prevede, per i formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, delle deroghe alla caratteristiche del latte crudo, relativamente al tenore dei germi ed al titolo di cellule somatiche. Per espressa previsione normativa, quindi, valori di germi e cellule somatiche superiori alla norma non escludono la caseificazione del latte per la produzione di parmigiano reggiano, che sarà comunque genuino.

Inoltre, ai sensi del regolamento CEE 1107/96 si ha parmigiano reggiano solo dopo la stagionatura e la apposizione del marchio di riconoscimento qualitativo. Il tribunale del riesame, poi, imputando al caseificio, ed allo stagionatore, l'asserita sporcizia del latte

proveniente dalle stalle degli allevatori, ha erroneamente applicato alla fase della mungitura (ossia della produzione primaria) le misure di igiene propriamente dettate per le fasi successive, e ciò in violazione dell'art. 2 del d. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, che esclude la mungitura (e le stalle in cui essa avviene) dalle misure dettate per la produzione degli alimenti. Il che è evidente perché, per il luogo stesso in cui la mungitura avviene, possono aversi impurità nel prodotto, mentre ciò che rileva sono le condizioni di igiene nei luoghi e nelle fasi di produzione successive alla primaria. E ciò, per il parmigiano reggiano, è assicurato dal rispetto delle misure di igiene e sicurezza nel caseificio e nei locali di stagionatura e dal rispetto del suo processo produttivo. Il tribunale del riesame ha ignorato tutte le disposizioni normative in materia e non ha così tenuto conto che la immissione in commercio di un prodotto qualificabile come parmigiano reggiano può avvenire solo dopo la stagionatura, verificata dagli organi competenti. Prima della conclusione del processo di trasformazione e stagionatura non vi è ancora prodotto alimentare costituente cibo, ne vi è oggettivamente alcuna vendita o immissione in commercio di sostanza alimentare. Il che esclude alla radice la stessa configurabilità del reato di cui all'art. 516 cod. pen. Inoltre, considerare astrattamente non genuina, o alterata e contraffatta, o insudiciata la pasta di formaggio in corso di stagionatura per completare il processo di trasformazione del latte in formaggio solo in ragione della cosiddetta sporcizia del latte, significa violare tutti gli studi scientifici in materia e le stesse previsioni legislative che prescrivono il processo produttivo del parmigiano reggiano e prevedono, quanto al latte, le deroghe in ordine alle sue caratteristiche, al tenore dei germi ed al titolo di cellule somatiche. Anche sotto questo profilo della non configurabilità dell'elemento della non genuinità della sostanza appare arbitraria la imputazione di vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine. Ugualmente arbitraria è la configurazione della contravvenzione di cui all'art. 5 legge 30 aprile 1962, n. 283, perché il tribunale del riesame non ha considerato le disposizioni legislative che pongono deroghe per il parmigiano reggiano proprio in tema di germi e cellule somatiche del latte utilizzato. Manca quindi totalmente il *fumus* e la stessa configurabilità dei reati ipotizzati.

Inoltre, il tribunale del riesame si è sottratto anche all'obbligo di verificare la necessità di conservazione del sequestro per il pericolo di aggravamento o protrazione della conseguenze del reato.

Osserva infine che il tribunale del riesame non ha dato alcuna risposta né a tutti i suddetti rilievi ed eccezioni, né alle censure sugli errori del giudice per le indagini preliminari che aveva scambiato le analisi sul latte come analisi di campioni di formaggio sequestrato e sulla totale mancata analisi della pasta di formaggio sequestrata. In pratica si è mantenuta in sequestro una sostanza che potrà essere immessa in commercio solo se e in quanto ne sarà accertata la genuinità e naturalità dai previsti organi di tutela. E ciò in danno dello stagionatore e solo in ragione dei rilievi di sporcizia del latte semmai attribuibili al produttore del latte stesso.

4. Propone ricorso per cassazione anche Facchetti Giuseppe Primo, quale amministratore unico della srl Agricola Chiara, che conduce in affitto il Caseificio Olma, deducendo:

1) violazione degli artt. 321 e 324 cod. proc. pen. in relazione agli artt. 516 cod. pen. e 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283. Osserva che l'ordinanza impugnata (la quale ha affermato che l'impiego del latte contenente impurità pare integrare una violazione delle norme igieniche e può quindi comportare la sussistenza della contravvenzione ipotizzata e con la successiva messa in commercio del prodotto finito anche del reato di cui all'art. 516 cod. pen.) si è in realtà basata sulla sola astratta configurabilità di un reato ritenuto espressamente insussistente, non essendosi verificata la messa in commercio del prodotto finito «parmigiano reggiano» non ancora venuto ad esistenza come prodotto alimentare e non essendosi tenuto conto della specifica disciplina che regola la produzione del latte e dei prodotti a base di latte, ed in particolare del parmigiano reggiano. Il tribunale ha inoltre omesso la valutazione delle prove (assenza di rilievi sui requisiti igienici del caseificio e sullo stato di salute delle vacche visitate dal veterinario, esito negativo della prova di sudiciometria, nessuna analisi eseguita sulla pasta destinata a diventare formaggio) dando valore solo alle annotazioni soggettive del casaro, prive di alcun riscontro oggettivo.

b) violazione dell'art. 321 cod. proc. pen. in relazione al sequestro preventivo del caseificio, inteso quale stabilimento di trasformazione, nonché dell'art. 28 d.p.R. 327/1980, dell'allegato B) al d.p.R. 54 del 1957 ed agli artt. 1-3 n. 17 del reg. CEE 178/2002.

b1) Osserva che nella ordinanza impugnata non vi è alcun cenno alla pericolosità intrinseca del caseificio e tanto meno ad una sua riscontrata carenza dei requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti destinati alla produzione di sostanze alimentari ed in particolare alla lavorazione del latte. Sotto il profilo logico qualsiasi caseificio della zona tipica di produzione del parmigiano reggiano sarebbe sequestrabile perché le aziende agricole produttrici del latte in questione potrebbero continuare a conferire lo stesso latte prodotto giornalmente nei loro allevamenti ad altri caseifici per la sua trasformazione in pasta di formaggio destinata, forse a divenire parmigiano reggiano. Gli stabilimenti destinati alla trasformazione del latte sono muniti dei necessari accorgimenti per rispettare le norme igieniche e poiché è noto che il latte di per sé non può essere pulitissimo, sono state dettate norme di igiene generale per le stalle da dove proviene il latte crudo, ma è stata esclusa la applicazione di tali principi alla fase di produzione primaria, nella quale è compresa la mungitura.

b2) Rileva che il pericolo di reiterazione del reato non è eliminato con il sequestro del caseificio in quanto il latte delle aziende agricole continua ad essere prodotto e venduto. Il tribunale ha inoltre omesso di considerare che proprio attraverso le tecniche adottate in ogni caseificio vengono eliminate le eventuali impurità del

latte (nella specie peraltro risultate alle analisi inesistenti). E la attività nella specie svolta dal caseificio si esauriva appunto nella lavorazione e nella cottura del latte per la produzione della pasta destinata, forse, a divenire dopo la stagionatura parmigiano reggiano ed era diretta proprio ad eliminare le impurità eventualmente presenti nel latte.

2) violazione degli artt. 321 e 324 cod. proc. pen., dell'art. 516 cod. pen., dell'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, dell'art. 1 del d.p.R. 30 ottobre 1955 n. 1269, relativamente al processo di lavorazione, maturazione e caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano, dell'art. 9 (formaggi a lunga maturazione) del d.p.R. 14 gennaio 1997, n. 54, contenente il regolamento recante la attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in tema di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, del regolamento CEE 1107/96 del 12 giugno 1996, degli artt. 2 e 5 del d. Lgs. n. 155/97 di attuazione della direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, degli artt. 1, comma 32, e 3, comma 13, del regolamento CEE n. 178/2002, nonché manifesta arbitrarietà delle ipotesi di reato configurate con riferimento alle forme di pasta di formaggio in fase di stagionatura rinvenute nel caseificio Olma.

Svolge, in sostanza le stesse considerazioni svolte nel ricorso della spa Nuova Castelli, rilevando in particolare che la pasta ricavata dalla lavorazione del latte secondo le procedure codificate non può essere considerata astrattamente come non genuina o adulterata o contraffatta o insudiciata perché, da una parte, non costituisce ancora una sostanza alimentare e, dall'altra parte, deve ancora sottostare nella sua fase di preparazione ad una disciplina codificata di produzione che ne garantisce all'esito la perfetta salubrità e sicurezza quando, dopo i controlli, potrà fregiarsi della denominazione di parmigiano reggiano. Proprio per questo il legislatore non impone particolari esami su eventuali contaminazioni particellari del latte proveniente dalla mungitura, ritenendo sufficiente che il latte sia separato dalle impurità o filtrato, operazione che può realizzarsi nella stalla o nel caseificio. E' quindi evidente nella specie la assoluta arbitrarietà della contravvenzione di cui all'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, proprio perché non sono state considerate le specifiche deroghe normative previste sia per il latte sia per la fase di mungitura.

2b) Ricorda che prima del termine del periodo di stagionatura, della marchiatura e dei preventivi controlli, non esiste il formaggio parmigiano reggiano. Nella specie la destinazione delle forme sequestrate a divenire parmigiano reggiano era in realtà ancora molto lontana, perché si trattava di forme di pasta di latte cotto e posto in salamoia, nemmeno ipoteticamente classificabili come parmigiano reggiano e tanto meno come sostanza alimentare di cui potesse ragionevolmente prevedersi la destinazione alla ingestione da parte di esseri umani. Non è quindi ravvisabile l'ipotesi della messa in vendita o in commercio di sostanze alimentari non genuine come genuine.

5. Propone altresì ricorso per cassazione Gandini Maria Neve, indagata quale socia della srl Agricola Chiara, deducendo:

1) violazione degli artt. 321 e 324 cod. proc. pen. in relazione agli artt. 516 cod. pen. e 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, e dell'art. 9 d.p.R. 14.1.1997, n. 54.

la) violazione ed erronea applicazione dell'art. 516 cod. pen., perché in mancanza di qualsiasi commercializzazione o di una detenzione al fine della messa in commercio, non è configurabile il reato in questione. Il latte presente in un caseificio ove si produce formaggio che potrà in futuro divenire parmigiano reggiano non è infatti destinato alla commercializzazione diretta, ma alla produzione proprio di quel formaggio del quale, dopo un trattamento di prolungata stagionatura per molti mesi, sarà consentita la marchiatura come parmigiano reggiano in caso di superamento positivo dell'apposito esame di controllo.

lb) violazione ed erronea applicazione dell'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, perché, ai sensi dell'art. 2 d. lgs. 115/1997, per la fase della mungitura non sono applicabili le misure di igiene previste in tema di alimenti. Nella specie il latte utilizzato nel caseificio per la preparazione di formaggio proviene direttamente dalla mungitura e non può essere considerato ad ogni effetto sostanza alimentare, perché rientra ancora nella fase primaria di produzione ed è privo di qualsiasi trattamento, a differenza del latte destinato alla alimentazione umana. Dalle relazioni dei consulenti tecnici risulta che nella preparazione del parmigiano reggiano sono osservati precisi e rigorosi procedimenti, normativamente previsti, e che tali modalità di preparazione escludono che il formaggio possa in qualche modo essere nocivo per la salute pubblica. Del resto residui fecali ed insudiciamento sono presenti anche nell'uva che viene mestata o utilizzata per la produzione del vino, ma non per questo a tale uva si applica la legge 30 aprile 1962, n. 283, perché anche tale attività rientra nella produzione primaria. La inapplicabilità dell'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, deriva comunque anche dal fatto che le analisi sui campioni del latte prelevato hanno dato esito negativo alla prova di sudiciometria.

lb-2) Ricorda che l'art. 9, primo comma, lett. a) del d.p.R. 54 del 1997 prevede espressamente la deroga ai limiti batterici per il latte destinato alla produzione di formaggi a lunga maturazione, come il parmigiano reggiano. Mancano quindi limiti legali alla presenza di germi tali da ritenere che il latte non sia sudicio ai sensi dell'art. 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283. Si tratta del resto di norma speciale che, in applicazione delle direttive CEE 92/46 e 92/47, in materia di latte e di prodotti a base di latte risulta l'unica applicabile in ordine ai limiti legali di germi nel latte.

2) violazione degli artt. 321 e 324 cod. proc. pen. in relazione agli artt. 516 cod. pen. e 5, lett. d), della legge 30 aprile 1962, n. 283, e dell'art. 9 d.p.R. 14.1.1997, n. 54.

Osserva che manca il *periculum in mora*, inteso quale pericolo concreto che il bene possa essere strumentale allo aggravamento o al protrarsi delle conseguenze del reato ipotizzato o l'agevolazione alla commissione di altri reati. Difetta invero il rapporto di funzionalità tra caseificio e attività realizzatrice del reato, ossia il rapporto di causalità tra la struttura in cui sarebbe avvenuto l'illecito e la violazione, sicché difetta anche l'esigenza cautelare. L'illecito potrebbe infatti avvenire anche in luoghi diversi dove fosse utilizzato il latte considerato insudiciato. Non è poi vero che non vi è stato alcun risanamento del caseificio, dal momento che non sono stati segnalati rilievi di sorta.

Motivi della decisione

I ricorsi sono fondati nei limiti che seguono.

1. Innanzitutto, ed in via generale, va rilevato che effettivamente il tribunale del riesame si è sottratto al compito demandategli rinviando in sostanza alla successiva fase del giudizio lo stesso accertamento della sussistenza del *fumus* dei reati ipotizzati nonché lo stesso esame delle argomentazioni e degli elementi addotti dalla difesa, limitandosi alla sola astratta configurabilità dei reati ipotizzati dall'accusa.

In proposito, va ricordato che la giurisprudenza di questa Suprema Corte ha affermato i principi secondo i quali:

- il richiamo normativo, costante e reiterato, al «reato» - sotto i due profili che solo cose ad esso pertinenti ben possono essere oggetto di sequestro e che questo deve mirare a evitare l'aggravarsi o il protrarsi delle relative conseguenze, nonché la commissione di altri fatti di reato - rende evidente che presupposto perché possa essere disposto il sequestro preventivo è che un reato sia stato commesso, ossia che storicamente si sia verificato un fatto avente i connotati dell'illecito penale, ancorché non ne sia ancora ben definita la qualificazione giuridica o ne siano ignoti gli autori (Sez. VI, 6 agosto 1992, Liotti, m. 191.957);

- in tema di sequestro preventivo la motivazione del provvedimento e dell'ordinanza di riesame non possono consistere nella formulazione di frasi di stile, nelle quali sia meramente affermata la sussistenza del reato in concreto e dell'astratta configurabilità dell'ipotesi tipica. In particolare, il giudice del riesame deve esercitare un controllo non puramente formale ed apparente della legalità della misura cautelare adottata, ma penetrante e preciso, sicché è indispensabile che nell'ordinanza stessa siano indicati, in modo puntuale e coerente, gli elementi in base ai quali il tribunale ritenga esistente in concreto il *fumus* del reato configurato e la conseguente possibilità di sussumere questa fattispecie in quella astratta (cfr. Sez. III, 1 luglio 1996, Chiatellino, m. 206.240).

2. Sempre in via preliminare e generale va altresì rilevato come questa Corte non condivide l'assunto difensivo secondo cui le particolari modalità di produzione del formaggio parmigiano reggiano non

consentirebbero in pratica un controllo sulla qualità delle materie prime utilizzate ed escluderebbero in modo assoluto la stessa configurabilità dei reati contestati.

2.1. Quanto all'ipotizzato reato di cui all'art. 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, infatti, va ricordato che questo vieta non solo la vendita o la somministrazione delle sostanze alimentari ivi indicate - fra cui quelle con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, e così via - ma anche l'impiego di tali sostanze nella preparazione di alimenti e bevande.

Deve pertanto ritenersi che anche nella preparazione del parmigiano reggiano non possano essere utilizzate sostanze alimentari insudiciate, o invase da parassiti, o in stato di alterazione o comunque nocive, anche se poi, in concreto, nel verificare se le sostanze alimentari utilizzate abbiano o meno tali caratteristiche si dovrà anche tener conto delle particolari modalità di produzione di questo tipo di formaggio, delle sue peculiarità di maturazione e fare riferimento alle disposizioni normative speciali, nazionali e comunitarie, che eventualmente apportino una deroga alla richiamata normativa generale.

2.2. Quanto al reato di cui all'art. 516 cod. pen., va ricordato che esistono una serie di disposizioni normative, comunitarie e regolamentari, che disciplinano il processo di produzione del parmigiano reggiano e la cui violazione potrebbe, in ipotesi, far configurare il reato in questione o quanto meno il tentativo di una messa in commercio come genuine di sostanze alimentari non genuine.

3.1. Sotto il profilo dell'art. 5 legge 30 aprile 1962, n. 283, quindi, va ricordato il d.p.R. 14 gennaio 1997, n. 54 (contenente il regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte), il quale, in relazione ai formaggi a lunga maturazione (quale appunto è il parmigiano reggiano) all'art. 9, primo comma, dispone che *«nel caso di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni sono consentite le seguenti deroghe: a) per quanto concerne le caratteristiche del latte crudo, all'allegato A, capitolo IV; b) per quanto concerne i requisiti degli stabilimenti, all'allegato B, capitolo V, fermo restando il possesso dei requisiti prescritti dall'articolo 28 del d.p.R. 26 marzo 1980, n. 327 ... »*.

Per quanto interessa poi nel presente giudizio, il capitolo IV dell'allegato A), al punto 2 della lett. A) fissa i valori limite di germi (100.000 per ml a 30 ° C) e di cellule somatiche (400.000 per ml) che può contenere il latte crudo di vacca destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte.

Nel caso di specie, quindi, si sarebbe dovuto specificare se i germi e le cellule somatiche contenuti nel latte utilizzato dal caseificio in questione superassero o meno tali valori limite perché se fossero stati inferiori non era esclusa la caseificazione del latte per la produzione di parmigiano reggiano.

E va altresì ricordato che la lett. E. del cap. IV, del ricordato allegato A), dispone che *«l'osservanza delle norme indicate alle lettere A, B e C deve essere verificata con prelievi effettuati per sondaggio al momento della raccolta presso l'azienda di produzione, o al momento dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione»*.

3.2.1 ricorrenti hanno ricordato anche il d. lgs. 26 maggio 1997, n. 155 (recante Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari), che all'art. 2, lett. a), stabilisce che per igiene alimentare si intendono *«tutte le misure necessario per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore»*.

Spetterà peraltro al giudice del merito stabilire se tale norma sia rilevante nel caso in esame, in cui la contestazione non riguarda la fase della mungitura ma quella della utilizzazione del latte per la produzione del formaggio parmigiano reggiano. E ciò tenendo anche conto che il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (che detta i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare), all'art. 3, n. 16), stabilisce che per *«fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione»* si intende *«qualsiasi fase, importazione compresa, a partir e dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi»*, ed al n. 17) stabilisce che per *«produzione primaria»* si intendono *«tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici»*.

L'assunto difensivo, secondo cui le misure di igiene non troverebbero applicazione nella specie perché si verterebbe ancora nella fase di produzione primaria, potrebbe quindi avere un fondamento se la contestazione riguardasse la fase della mungitura, mentre sarebbe infondato se - come sembra sulla base della ordinanza impugnata - la contestazione riguarda (anche o solo) la fase della produzione o della trasformazione, ossia la fase di utilizzazione del latte per la produzione di parmigiano reggiano.

3.3. Sotto il profilo dell'art. 516 cod. pen. assumono rilievo le norme relative alla procedimento di produzione del formaggio parmigiano reggiano, ricordate anche dai ricorrenti, fra cui il d.p.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 (contenente il regolamento ministeriale sul *Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi*

di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi), modificato dai d.p.R. 15 ottobre 1973, 15 luglio 1983 e 9 febbraio 1990, che contiene il *Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio Parmigiano Reggiano* e che qualifica il parmigiano reggiano come «*formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione dal latte di vacca proveniente da animali, in genere a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative. Dopo qualche giorno si procede alla salatura, che viene praticata per 20-30 giorni circa. La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore ...*».

E va anche ricordato il «*Regolamento di alimentazione delle bovine*», modificato da ultimo dal Regolamento (CE) n. 1571/2003 della Commissione, del 5 settembre 2003 (che modifica alcuni elementi del disciplinare relativo alla denominazione figurante nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 (Parmigiano Reggiano)), il quale «*stabilisce le modalità per l'alimentazione delle vacche che producono latte destinato alla produzione di Parmigiano-Reggiano*» (art. 1), individuando dettagliatamente l'impiego dei foraggi, l'integrazione con mangimi, l'origine dei foraggi, il tipo di foraggi ammessi, i foraggi ed i sottoprodotti vietati, i mangimi ed il loro uso, le materie prime ed i prodotti vietati, e così via.

4. Ne deriva che il rispetto di tutte le prescritte modalità di produzione, ivi comprese le norme relative al latte utilizzato ed alle modalità di alimentazione delle vacche che producono il latte destinato alla produzione del parmigiano reggiano, è sicuramente rilevante al fine della configurabilità del reato di cui all'art. 516 cod. pen., nella forma consumata o tentata.

Ritiene infatti la Corte che non può essere condivisa l'argomentazione dei ricorrenti secondo cui le concrete modalità di produzione del parmigiano reggiano sarebbero irrilevanti ai fini dell'art. 516 cod. pen., anche sotto il profilo del tentativo, perché sarebbero poi superate dalle particolari caratteristiche di maturazione del formaggio (che porterebbe alla eliminazione naturale di qualsiasi elemento inquinato, o alterato, o insudiciato o nocivo) e dalla eventuale apposizione del marchio di riconoscimento qualitativo da parte degli organi di tutela, di modo che qualora il marchio non venga apposto non vi sarebbe nemmeno un formaggio qualificabile come parmigiano reggiano mentre qualora venga apposto, esso sarebbe sufficiente a certificare la genuinità del prodotto rendendo irrilevante tutto ciò che è successo nella fase di produzione.

Ed invero, il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), secondo la norma europea del Reg. CEE 2081/92 ed il riconoscimento del Reg. (CE) n. 1107/96. Può fregiarsi

del marchio Parmigiano Reggiano esclusivamente il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione. Ne deriva che qualora non siano state seguite le regole di produzione normativamente fissate, ivi comprese - per quel che qui interessa - quelle relative alla qualità del latte utilizzato ed alle modalità di alimentazione delle vacche da cui il latte proviene, l'eventuale apposizione del marchio da parte del Consorzio del formaggio parmigiano reggiano dovrà ritenersi irrilevante (se non anche invalida) ed il prodotto posto in commercio come genuino formaggio parmigiano reggiano dovrà invece ritenersi non genuino, con conseguente configurabilità del reato di cui all'art. 516 cod. pen.

5. Tutto ciò considerato, va però rilevato che nel caso di specie l'ordinanza impugnata, pur essendo ineccepibile, per le ragioni indicate, nella parte in cui riconosce la configurabilità in astratto dei reati di cui all'art. 516 cod. pen. e 5 legge 30 aprile 1962, n. 283, è poi totalmente carente nella motivazione relativa alla sussistenza, nello specifico caso concreto, di elementi idonei a far ipotizzare un'effettiva violazione delle norme relative alla produzione del formaggio.

5.1. Ed infatti, l'ordinanza impugnata riporta esclusivamente i seguenti elementi di fatto:

- il casaro Brovini aveva dichiarato alla guardia di finanza - in sede di un accertamento fiscale e tributario - che il latte lavorato nel caseificio sarebbe stato marcio, non idoneo alla produzione di parmigiano reggiano, proveniente da animali ammalati, insudiciato, mentre le stalle non sarebbero state idonee;

- un lavoratore straniero addetto alle stalle aveva dichiarato che le vacche sarebbero state alimentate solo con foraggio proveniente dai campi circostanti;

- gli esami di laboratorio effettuati dalla AUSL su alcuni campioni del latte conferito al caseificio, avevano evidenziato la presenza di cellule somatiche anche se avevano dato esito negativo all'esame di sudiciometria;

- il veterinario della AUSL aveva fatto un accertamento presso le stalle da cui proveniva il latte per il caseificio, accertando che i capi di bestiame non presentavano nessuna problematica.

Non è poi chiaro se siano state o no effettuate analisi sulle forme di formaggio sequestrate ed, in ogni modo, di tale eventuale accertamento - che sarebbe stato sicuramente rilevante, almeno ai fini del reato di cui all'art. 516 cod. pen. - non viene fatta alcuna menzione nella motivazione della ordinanza impugnata.

5.2. E' evidente come si tratti di elementi del tutto insufficienti per poter ravvisare il *fumus* dei reati ipotizzati.

Quanto infatti alle modalità di alimentazione delle vacche che producevano il latte destinato al caseificio, è appena il caso di rilevare che le dichiarazioni del lavoratore addetto alle stalle - almeno per quanto risulta dalla motivazione della ordinanza impugnata - appaiono del tutto generiche, perché non indicano con precisione né le modalità di alimentazione nei periodi di tempo cui

si riferiscono nè se si trattava di modalità abituali, e comunque perché non è specificata per quali ragioni e sotto quali profili l'uso di foraggio proveniente dai campi circostanti dovrebbe ritenersi non consentito, quando l'art. 2 del ricordato Regolamento di alimentazione delle bovine pone come principio generale per il razionamento quello che «razionamento delle vacche da latte si basa sull'impiego di foraggi locali».

L'ordinanza impugnata non ha poi in alcun modo preso in considerazione il fatto che l'accertamento effettuato dal veterinario della AUSL non aveva dato luogo a rilievi di sorta, nè in ordine ai capi di bestiame né in ordine alle condizioni delle stalle, ed ha completamente ommesso di spiegare perché questa circostanza sarebbe stata irrilevante.

Quanto alla qualità del latte utilizzato per la produzione del formaggio, possono farsi analoghi rilievi in ordine alle dichiarazioni del casaro che - così come riportate dalla ordinanza impugnata - appaiono del tutto generiche ed ipotetiche e sicuramente non idonee a far ritenere che il latte non avesse le caratteristiche indicate dalla lett. A), punto 2, del cap. IV dell'allegato A) del d.p.R. 14 gennaio 1997, n. 54, e fosse quindi non idoneo ad essere utilizzato per la produzione di un formaggio a lunga maturazione.

Si tratta infatti di semplici valutazioni soggettive sulla non idoneità del latte, che oltretutto non specificano i periodi di tempo cui si riferiscono e sono assolutamente inidonee a costituire anche semplice indizio che fossero stati effettivamente superati i limiti di cui alla citata disposizione.

Si trattava di dichiarazioni che assurgevano al solo rango di sospetto e che erano idonee a far disporre - così come in effetti sono state opportunamente disposte - analisi tecniche dirette ad accertare la qualità del latte e l'eventuale superamento dei limiti normativamente prescritti.

Per quanto riguarda infine il risultato delle analisi effettuate su campioni di latte «conferito al caseificio» va osservato che:

a) non si comprende bene dalla ordinanza impugnata se il latte «conferito» su cui furono fatte le analisi si trovava ancora nelle stalle o era già stato trasferito nel caseificio, ossia se si trovava nel luogo di mungitura o nel luogo di produzione;

b) non è specificato se i prelievi furono effettuati per sondaggio e secondo le modalità indicate dalla lett. E. del cap. IV, dell'allegato A), del d.p.R. 14 gennaio 1997, n. 54;

e) non è specificato se le cellule somatiche superavano il valore limite (400.000 per ml.) indicato dal punto 2 della lett. A), del ricordato cap. IV, dell'allegato A);

d) l'esame di sudiciometria aveva comunque dato esito negativo, il che significava che il latte non conteneva impurità e non era insudiciato.

6. Dalle considerazioni dianzi esposte emerge che l'ordinanza impugnata è affetta da mancanza di motivazione e va quindi annullata con rinvio per nuovo esame al tribunale di Reggio Emilia che dovrà accertare se esistono sufficienti elementi concreti per ritenere che nella specie siano state violate le norme relative alla qualità del latte utilizzato ed alle modalità di produzione del parmigiano reggiano e se quindi se possa ritenersi sussistente il *fumus* dei reati ipotizzati.

Gli altri motivi - compresi quelli relativi alla mancata analisi della pasta di formaggio sequestrata ed alla sussistenza del *periculum* in mora - restano allo stato assorbiti.

Per questi motivi

La Corte Suprema di Cassazione

annulla l'ordinanza impugnata con rinvio al tribunale di Reggio Emilia.

PRONUNCIA n. 116/05 del 25 luglio 2005

Vertenza promossa da **Granarolo spa**

contro

Danone spa

1.- Svolgimento della vertenza

Con istanza in data 24.6.2005 Granarolo ha chiesto che il Giuri volesse accertare e dichiarare il contrasto con gli artt. 2 e 15 della pubblicità e dell'etichetta con le quali viene promosso il "*Danone yogurt con frutta*", ed il contrasto con l'art. 2 della pubblicità con la quale viene promosso "*Actimel*". Granarolo ha chiesto, oltre all'ordine di cessazione, quello della pubblicazione della pronuncia *ex art.* 40 del Codice.

Per quanto concerne il "*Danone yogurt con frutta*" la contestazione di Granarolo si riferisce a tutta la pubblicità (che nell'istanza viene analiticamente individuata con una descrizione alla quale è sufficiente qui riportarsi) contenente il claim "*senza conservanti, coloranti e aromi artificiali*". Questo claim, nella parte in cui rivendica al prodotto il pregio di essere "*senza aromi artificiali*" - secondo Granarolo - è ingannevole perché vuol far credere che si sia di fronte ad un pregio del prodotto pubblicizzato ed invece attesta un elemento che in realtà è comune a tutti i prodotti dello stesso genere. L'assunto di Granarolo viene dimostrato facendo presente - da un lato - che il D.Lgs. 27.1.1992, n. 107 (che costituisce attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione) vieta l'uso di qualsiasi aroma artificiale che non sia fra quelli specificamente contemplati per determinati prodotti fra i quali non sono compresi né lo yogurt né le preparazioni di frutta, con la conseguenza che tutti gli yogurt e tutte le preparazioni di frutta in commercio sono necessariamente senza aromi artificiali. Dall'altro lato, nel disciplinare la produzione e commercializzazione dello yogurt la circolare del Ministero della Salute 4.1.1972, n. 2, dispone che lo yogurt può essere preparato anche nella varietà alla frutta ma, in questo caso, può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali; non diversamente la circolare 3.2.1986, n. 9, nel disciplinare i lattici fermentati, consente unicamente l'uso di sostanze aromatizzanti naturali.

Premessi questi dati normativi Granarolo invoca la giurisprudenza di questo Giuri secondo la quale "*viola gli artt. 2 e 15 la pubblicità di un prodotto che presenti come propria una caratteristica che è invece*

comune a tutti i prodotti del medesimo genere ed ha con ciò l'effetto di stabilire una comparazione indiretta che molto facilmente nell'opinione dei consumatori si traduce nella convinzione che la caratteristica sia differenziale e come tale posseduta soltanto da chi la vanta" (Giuri, 1998/218/1).

Anche per quanto riguarda il pregio, di essere il prodotto senza coloranti, il claim viene contestato per ingannevolezza perché in realtà coloranti sono contenuti nel prodotto se il prodotto contiene sostanze qualificabili come tali non soltanto in senso a-tecnico ma anche in senso giuridico.

Il vanto della "*naturalità*" (contenuto nelle frasi "*il nuovo yogurt Danone un piacere tutto al naturale, senza conservanti, coloranti e aromi artificiali... naturalmente buono*") è a sua volta fallace perché, se è naturale il prodotto che presenta una composizione tale quale è in natura e quello che non abbia subito trattamenti tali da alterarne le caratteristiche, le qualità organolettiche o i valori nutrizionali originari, allora lo yogurt Danone non può dirsi naturale dal momento che si differenzia ben poco da tutti gli altri prodotti dello stesso genere in commercio, ed è caratterizzato dalla presenza di aromi non naturali e comunque, quand'anche naturali, oggetto di manipolazione diretta a modificare il sapore naturale del prodotto, coloranti che, anche se non di tipo chimico, modificano l'aspetto originario della frutta ed infine l'addensante peptina e l'E1422 che sono additivi ottenuti chimicamente e come tali incompatibili con il concetto di naturalità.

Orbene, premesse le considerazioni che precedono, Granarolo imputa alla impostazione comunicazionale dello yogurt Danone con frutta di essere un attacco contro lo yogurt intero "*Yomo*" il quale è effettivamente un prodotto naturale perché composto solo ed esclusivamente da yogurt intero, frutta (e non semilavorati contenenti aromi, additivi e coloranti) e zucchero. Aggiunge Granarolo che mentre in "*Yomo*" la naturalità del prodotto viene assicurata mediante una selezione di ingredienti in grado di mantenere il sapore ed il colore originari, nel prodotto Danone si spaccia per "*naturalità*" da un lato l'assenza di sostanze in realtà vietate per tutti i prodotti dello stesso genere e, dall'altro lato, l'uso di sostanze che in concreto "*alterano*" la reale ed originaria natura degli ingredienti, travestendo un

prodotto spiccatamente industriale in prodotto "al naturale" e "naturalmente buono".

Conclude sul punto Granarolo che "l'artificiosa naturalità" di Danone, con i suoi falsi "senza" crea una comparazione illecita con i prodotti dei concorrenti ed in particolare con lo yogurt "Yomo" di Granarolo, inducendo il consumatore a ritenere che l'assenza di conservanti, aromatizzanti e coloranti vantata da Danone sia quanto meno la stessa di "Yomo" con conseguente assimilazione di due posizioni che in realtà sono ben differenti.

Per quanto concerne la pubblicità di "Actimel", Granarolo premette che si tratta di una bevanda a base di latte fermentato con aggiunta di un fermento probiotico denominato Lcasei immunitas, per la quale non è in vigore alcun disciplinare normativo di produzione. Poiché - come risulta dalle linee-guida del Ministero della Salute - sono considerati alimenti "probiotici" quelli generalmente fermentati che contengono, in numero sufficientemente elevato, microrganismi vivi ed attivi in grado di raggiungere l'intestino ed esercitare un'azione di equilibrio sulla microflora intestinale, mediante colonizzazione diretta, "Actimel" è stato fin qui pubblicizzato in funzione della sua efficacia benefica per le difese naturali derivante dall'azione del fermento sulla flora intestinale. Sennonché, nella campagna ora in contestazione viene fatta leva su di un effetto finora assolutamente estraneo al mondo dei lattici fermentati funzionali, quale è l'effetto "forza", oppure l'effetto "energetico". Assume Granarolo che un effetto come quello vantato è più aderente ad un integratore alimentare che non ad una bevanda con fermenti lattici vivi per i quali - anzi - il messaggio è inaccettabile dato che altro è l'effetto di protezione di barriera contro gli attacchi esterni altro è l'effetto energetico; altro il rafforzamento dell'organismo tramite regolarizzazione della flora intestinale - che semmai contribuisce ad uno stato di benessere generale - altro è vantare un effetto di energia e di forza immediata a fronte dell'ingestione del prodotto. Per di più questo effetto energetico viene pubblicizzato a prescindere dallo stile di vita e dalle abitudini alimentari del consumatore, così da far credere - ingannevolmente - che sia sufficiente assumere "Actimel" per sentirsi immediatamente più forti.

Granarolo si riconduce dunque, anche in questo caso, alla giurisprudenza del Giuri secondo la quale "la valutazione della conformità di un messaggio alla regola dell'art. 2 del C.A.P. non può prescindere da una valutazione della corrispondenza fra quanto dichiarato e rappresentato e la realtà dei dati e delle situazioni che caratterizzano l'offerta, nel senso che l'equazione fra rappresentazione e realtà, pur nell'ambito dello sbrigliarsi più ampio della fantasia creativa dell'inserzionista, deve rispettare la regola di verità ed il divieto di induzione in errore sin dal momento del primo contatto fra messaggio e destinatario. Del pari il principio di autosufficienza che rappresenta il corollario della notazione ricordata da entrambe le parti circa il rapporto tra rappresentazione e realtà e circa il momento da considerare ai fini della

valutazione della legittimità del primo contatto, non può che indurre a sanzionare le omissioni che incidono sulla rappresentazione della effettività dell'offerta del bene e del servizio, quando ciò che è taciuto è essenziale per percepire ciò che invece viene enunciato come elemento caratterizzante del messaggio" (Giuri, n. 193/2003).

Ritualmente costituitasi con memoria 7.7.2005, Danone ha chiesto al Giuri di dichiarare: 1) in principalità che la pubblicità e le confezioni di "Danone yogurt con frutta" e la pubblicità di "Actimel" non sono in contrasto con il Codice di Autodisciplina; 2) in via riconvenzionale che la pubblicità e le confezioni di "Yomo - yogurt omogeneo", la pubblicità e le confezioni di "Yomo - ABC Plus", le confezioni di "Granarolo alta qualità" e le dichiarazioni veicolate attraverso il sito internet Granarolo sono, per i motivi illustrati, in contrasto con l'art. 2 del C.A.P.. Danone ha chiesto altresì che fosse disposta la pubblicazione ai sensi dell'art. 40.2 del Codice.

Contestando la fondatezza dell'addebito concernente l'assenza degli aromi artificiali, Danone sostiene che essa, anziché dare luogo ad un vanto del tutto improprio trattandosi di caratteristica comune a tutti i prodotti dello stesso genere, è una indicazione necessaria a fornire una corretta informazione al consumatore proprio in quanto non è assolutamente vero che un prodotto di yogurt non possa avere aromi artificiali. In altri termini il claim del prodotto Danone non vanta assolutamente una caratteristica comune a tutti i prodotti di yogurt. Della possibilità che lo yogurt possa contenere ingredienti di frutta e non aromatizzati artificialmente - secondo Danone - è convinta anche Granarolo la quale, nella pubblicità di "Yomo" diffusa fra il 26.9.2004 e il 2.10.2004 presenta il prodotto "senza aromi artificiali, senza coloranti, senza addensanti": di guisa che il vanto dell'assenza di aromi artificiali dal proprio prodotto costituisce la prova migliore dell'infondatezza delle accuse di Granarolo e della artificiosità del suo ragionamento.

Sulla ingannevolezza del vanto "senza coloranti" riferito ad un prodotto che, nella parte della preparazione di frutta, contiene alcuni ingredienti qualificati come succhi concentrati di frutta od ortaggi che in realtà sono utilizzati esclusivamente in funzione colorante, l'accusa - secondo Danone - è basata su semplici e gratuite illusioni che non tengono in alcun conto né la realtà compositiva dei prodotti alimentari né la realtà normativa in materia. Sostiene Danone che i succhi concentrati, lungi dall'essere utilizzati solamente come coloranti, possono avere una precisa funzionalità nel prodotto alimentare nel quale sono utilizzati. Il discrimine tra sostanze coloranti e no - secondo Danone - è dato dal processo di ottenimento delle prime che sono composte precipuamente, se non esclusivamente, da pigmenti, ossia da sostanze che biologicamente parlando conferiscono la colorazione. Tutti gli altri prodotti, pur anche dotati di effetto colorante secondario, non sono considerati coloranti e non vanno dichiarati come tali: di guisa che nel prodotto Danone, così come in molti altri prodotti, sono presenti succhi concentrati indicati correttamente come ingredienti e

non come coloranti.

Secondo Danone, anche l'accusa di spacciare il prodotto come naturale in funzione dell'assenza di sostanze in realtà vietate per tutti i prodotti dello stesso genere e, dall'altro lato, per l'uso di sostanze che in concreto alterano la reale originaria natura degli ingredienti è in realtà destituita di fondamento perché viene fatta discendere da affermazioni secondarie di peso marginale nell'ambito di una campagna che è interamente incentrata sulla bontà del prodotto e sull'assenza di conservanti, coloranti ed aromi artificiali.

Venendo alla pubblicità di "Actimel", accusata di presentare il prodotto come dotato di un effetto energetico che esso non ha, sostiene Danone che si tratta di un'accusa priva di fondamento perché basata su una visione distorta dei tre telecomunicati con i quali i tre soggetti prescelti come testimoni, ciascuno in rappresentanza di una categoria di consumatori di "Actimel" (un uomo, una mamma con bambini ed una donna più matura con figli grandi dalla vita attiva) esprimono la loro opinione sull'effetto positivo che ha avuto su di loro il consumo di "Actimel". L'effetto energetico infatti è presentato come uno degli elementi positivi nell'enunciazione dei pregi del prodotto ed è peraltro spiegato perché si dice che il prodotto dà forza nel senso che aiuta a rinforzare le difese naturali agendo sulla flora intestinale, oppure il riferimento alla forza avviene nell'ambito di una sensazione soggettiva perché la protagonista dello spot dice di sentirsi più forte.

Pure infondata è - secondo Danone - l'accusa fatta a Granarolo di presentare "Actimel" come una pozione magica: accusa infondata perché ciò che viene suggerito dalle immagini della pubblicità è solo l'effetto coadiuvante nel rinforzo delle difese naturali che il prodotto svolge tanto più che nei filmati è fatto chiaro riferimento alla necessità di un'assunzione regolare e continuativa del prodotto, di guisa che l'effetto di rinforzo non è mai presentato come immediatamente conseguente all'ingestione del prodotto.

Esaurite le difese nei confronti di Granarolo, Danone contesta in via riconvenzionale la pubblicità di "Yomo" sulle cui confezioni, sia nel formato da due come nel formato da otto vasetti, compare la seguente frase: "Yogurt e frutta. Solo la semplice bontà di latte italiano selezionato, fermenti lattici vivi e vitali, un po' di zucchero e tanta buona frutta, per un gusto fresco e diverso ogni volta. Questo è lo yogurt Yomo". Segue la menzione della certificazione SGS e l'assicurazione che "non aggiungiamo conservanti né aromatizzanti né coloranti" e che "selezioniamo solo latte italiano e fermenti lattici vivi e vitali". Contestato è anche il filmato pubblicitario con il quale Granarolo assicura al consumatore che "Yomo è così: yogurt, zucchero e frutta" e che "è semplice, per questo è così buono".

In relazione a tale pubblicità Danone afferma che il contrasto fra la dichiarazione del produttore e la dichiarazione del produttore avallata dalla certificazione fa sorgere fondati dubbi circa la rispondenza al vero della prima e cioè di quella che rivendica "solo la semplice bontà di latte italiano selezionato, fermenti

lattici vivi e vitali, un po' di zucchero e tanta buona frutta" contenuta sulla confezione da otto. La discrepanza fra tale dichiarazione e quella molto più ridotta associata alla certificazione secondo la quale non sono aggiunti al prodotto "conservanti né aromatizzanti né coloranti" autorizza il sospetto e legittima la richiesta a Granarolo di dare la dimostrazione della rispondenza al vero, sia con riferimento alle caratteristiche del prodotto contenuto nella confezione da due sia con riferimento alle caratteristiche del prodotto contenuto nella confezione da otto.

Sempre in via riconvenzionale Danone ha contestato la pubblicità televisiva del prodotto "Yomo" denominato "ABC Plus" sotto i seguenti profili:

- in quanto si rivendica il "doppio rinforzo" o la doppia efficacia derivante dal fatto che il prodotto contiene una combinazione esclusiva di otto fermenti selezionati vivi ed attivi e le actifibre (fibre solubili) che agiscono in sinergia con i fermenti potenziandone l'efficacia. Pur veicolando affermazioni assai precise ed impegnative che riferiscono direttamente al prodotto un'efficacia doppia, manca la prova della verità: prova che Danone chiede ora di fornire ai sensi dell'art. 6 del Codice dimostrando: 1) l'efficacia sinergica degli otto fermenti selezionati vivi ed attivi nella quantità in cui essi sono contenuti nel prodotto interessato sull'equilibrio della flora intestinale; 2) l'azione sinergica delle actifibre con gli otto fermenti; 3) la proprietà di "ABC Plus" di favorire l'effetto barriera verso le aggressioni esterne; 4) la proprietà di "ABC Plus" di contribuire a potenziare il sistema di difese naturali di chi lo assume e 5) la capacità del prodotto di offrire un doppio rinforzo.

Poiché nella confezione è detto che il prodotto è stato scientificamente testato, anche questa affermazione dovrà - secondo Danone - essere adeguatamente dimostrata;

- sotto altro profilo la pubblicità è ingannevole per l'affermazione "prodotto approvato da: Associazione Italiana di Dietologia e Nutrizione clinica" accompagnata da una sorta di stemma ovale: con il che - ingannevolmente appunto - vengono attribuite al prodotto caratteristiche medicali che non gli competono.

Infine - sempre in via riconvenzionale - Danone chiede che la denominazione "Alta qualità" attribuita da Granarolo ad una propria linea di yogurt venga dichiarata in contrasto con l'art. 2 del Codice. Se questa qualificazione viene ricondotta alla utilizzazione, come materia prima, del latte fresco pastorizzato di alta qualità, è ingannevole perché per lo yogurt non esistono parametri oggettivi atti a misurarne la qualità (come esistono invece per il latte), di guisa che difficilmente può sostenersi che la qualità del latte influisca in modo determinante sulla qualità dello yogurt. In realtà - argomenta a questo riguardo Danone - lo yogurt e il latte fresco sono due prodotti profondamente diversi ed il latte utilizzato per la produzione dello yogurt subisce, per via del trattamento termico di stabilizzazione e del procedimento di fermentazione, una radicale

modificazione, sia delle caratteristiche fisiche ed organolettiche sia di quelle nutrizionali, al punto che le caratteristiche della materia prima utilizzata non si riconoscono più nel prodotto finito. Rilievi tanto più pertinenti in quanto nella produzione dello yogurt cosiddetto "*Alta qualità*" non vengono utilizzati soltanto latte e fermenti ma anche altri ingredienti come lo zucchero, preparati di frutta, cereali, aromi ed altro.

Sulla base delle considerazioni che precedono Danone reputa che la trasposizione del termine "*Alta qualità*" dal latte allo yogurt debba già essere considerata ingannevole ma, per di più, il latte utilizzato dalla Granarolo per la fabbricazione dello yogurt, quand'anche fosse stato un latte di alta qualità in partenza, cesserebbe di esserlo prima ancora della fermentazione perché esso deve necessariamente subire un secondo trattamento termico necessario per fare in modo che il processo di fermentazione produca il moltiplicarsi dei soli fermenti lattici voluti, di guisa che, al momento dell'inoculazione dei fermenti, il latte utilizzato non è più un latte fresco pastorizzato di alta qualità ma è un semplice latte pastorizzato.

Illegittimo è anche il comportamento di Granarolo quando essa pretenda di certificare che lo yogurt sia privo di conservanti e ricco di fermenti lattici vivi quando è evidente che la presenza dei fermenti lattici vivi è essenziale per aversi yogurt mentre l'assenza di conservanti è considerata ingannevole se vantata dalla concorrenza (perché si riferisce a caratteristiche comuni a tutti i prodotti analoghi) mentre sarebbe lecita quando utilizzata dalla stessa Granarolo. Infine viene dedotta la illegittimità delle dichiarazioni con le quali Granarolo attribuisce allo yogurt proprietà atte a prevenire e curare l'epatite virale: dichiarazioni rese nel sito internet www.granarolo.it nella parte "*Educational lo yogurt notizie flash*".

Previo rinvio dell'udienza di discussione appositamente disposto dal Presidente del Collegio, è pervenuta memoria difensiva di Granarolo sulle istanze riconvenzionali proposte da Danone.

Per quanto concerne lo "*Yomo omogeneo alla frutta*", Granarolo precisa che mentre lo yogurt in vasetti da due contiene solo yogurt, frutta e zucchero (come dimostrato dalle schede tecniche allegate) le confezioni da otto hanno contenuto la preparazione di frutta soltanto fino al 1° giugno dell'anno in corso per problematiche tecniche di stabilimento mentre, da tale data in avanti, la preparazione è stata sostituita dalla frutta (anziché dalla preparazione di frutta) ma le confezioni per esigenza di smaltimento sono rimaste invariate e saranno sostituite dalle nuove confezioni a partire dall'ultima settimana di luglio.

L'indicazione "*preparazione di frutta*" con il relativo QUID è lecita e peraltro in linea con la comunicazione pubblicitaria che vanta la naturalità del prodotto dal momento che questo è composto di frutta, saccarosio, acqua e amido nativo di tapioca, che è una sostanza naturale che non può considerarsi ingrediente connotativo del prodotto la cui essenza rimane essenzialmente la frutta e lo zucchero.

Quanto al sospetto che l'affermazione non certificata non sia veritiera data la differenza della formula adottata dalla certificazione, Granarolo fa presente che la certificazione di prodotto è un atto formale con il quale l'ente certificatore attesta la conformità del prodotto a quanto dichiarato in un documento tecnico di riferimento in funzione di taluni requisiti la cui scelta è rimessa all'azienda. Poiché il consumatore percepisce lo yogurt con frutta come meno genuino di quello naturale per la presenza di conservanti, additivi ed aromi, non è certo criticabile la scelta di comunicare l'assenza di tali sostanze nel proprio prodotto. Conseguenza da ciò che il fatto che la presenza di yogurt, frutta e zucchero non sia stata certificata, essendo frutto di una libera scelta, non autorizza in nessun modo a desumere che il prodotto abbia una ingredientistica diversa.

Quanto al prodotto "*ABC Plus*", premesso che lo spot con il fulmine è stato sottoposto al Comitato di Controllo che ha dato parere favorevole, è incontestabile la veridicità del c.d. "*doppio rinforzo*" il quale deriva dal procedimento di preparazione del prodotto e dal fatto che i microrganismi presenti in "*ABC Plus*" sono in grado di manifestare relazioni sinergiche idonee ad aumentare le capacità di difesa dell'organismo. Dopo avere ricordato la documentazione scientifica, già a suo tempo sottoposta al Comitato, Granarolo precisa che una conferma degli effetti positivi menzionati si è avuta mediante le sperimentazioni cliniche del prodotto oltre che dalle attestazioni del dr. Giovanni Brandi, ricercatore in oncologia medica e specialista in medicina interna, PhD in oncologia gastrointestinale e professore del Collegio Superiore dell'Università di Bologna - Istituto di Ematologia ed Oncologia medica L.A. Seragnoli e della prof.ssa Lodi, primo ricercatore presso il CNR del Centro Studio Latte di Milano. Da tutto ciò Granarolo ricava che l'etichetta e la pubblicità di "*ABC Plus*" non dicono nulla di più di quanto emerge chiaramente dalla documentazione.

Quanto alla approvazione del prodotto da parte di un'associazione medica qualificata, Granarolo fa notare che le pronunce invocate da Danone come precedenti si riferiscono a prodotti ben diversi da quelli oggi in esame che, pur essendo prodotti alimentari, hanno proprietà benefiche per la salute dell'uomo e come tali non possono essere considerati banali.

Confutando la censura del riferimento allo yogurt della qualificazione "*Alta qualità*", Granarolo ne deduce la inaccettabilità dato che mai viene comunicato al consumatore che lo yogurt è di alta qualità. L'espressione "*Alta qualità*" racchiusa in un bollo rotondo è in realtà un marchio depositato che contraddistingue una linea e precisamente tutta la linea di prodotti ottenuti dal latte di alta qualità. Non è condivisibile - secondo Granarolo - che, per il fatto che non esiste una categoria "*Alta qualità*" nello yogurt, non sia possibile utilizzare tale espressione per contraddistinguere tale prodotto. In contrario Granarolo osserva che: a) il termine "*Alta qualità*", essendo utilizzato come marchio, assume una valenza assoluta che non permette un'immediata codifica di yogurt di

qualità superiore; b) esso attesta (come per l'intera linea) l'uso di una materia prima caratterizzata da una particolare pregiatazza e sicurezza. E' sufficiente - secondo Granarolo - utilizzare esclusivamente il latte crudo di alta qualità avente le caratteristiche indicate nella circolare n. 24 del 3.12.1991 per aversi la sicurezza sulla superiore qualità della materia prima impiegata.

Il marchio "*Alta qualità*" assicura - secondo Granarolo - al consumatore l'esistenza di una filiera tracciata e controllata.

Anche l'informazione contenuta nel sito internet è tale che deve escludersi l'induzione in errore del consumatore trattandosi di affermazioni relative alla proprietà dello yogurt del riequilibrio intestinale, della protezione del colon dall'azione di germi patogeni e del contrasto della stitichezza che risultano essere veritiere ed illustrative dello yogurt in generale e non dirette in alcun modo ad attestare specifiche proprietà dei prodotti Granarolo.

In relazione a tutto quanto precede Granarolo ha chiesto ai Giurì di rigettare le istanze riconvenzionali formulate da Danone sia con riguardo allo "*Yomo omogeneo alla frutta*" che con riguardo al prodotto "*ABC Plus*", nonché al prodotto "*Yogurt Granarolo Alta qualità*" ed infine con riferimento alle informazioni riportate nel proprio sito internet.

*** **

2.- Nella seduta all'uopo convocata del 22.7.2005, avanti il Giurì, come sopra costituito, sono comparsi:

- per Granarolo S.p.A.: l'avv. Gaetano Forte, l'avv. Chiara Marinuzzi, il dr. Massimo Baldi, il dr. Roberto Bottazzi, il dr. Andrea Borsari, il dr. Giovanni Brandi, il dr. Carlo Tagliabue e la sig.ra Roberta Lodi;

- per Danone S.p.A.: l'avv. Paolina Testa, l'avv. Lydia Mendola, l'avv. Gianclaudio Andreis, l'avv. Giorgia Andreis, l'avv. Paola Corte, il prof. Andrea Stratta, il dr. Claudio Ranzani, il dr. Alessandro Bruni, il dr. Salvatore Castiglione e la dr.ssa Francesca Maggi;

- per il Comitato di Controllo il prof. avv. Antonio Giovati.

Anziché svolgere una relazione ricognitiva delle difese scritte delle parti, il Presidente-Relatore ha diretto la discussione indicando i singoli punti controversi ed invitando le parti ad esporre le rispettive ragioni punto per punto.

Il primo punto della materia controversa è stato sintetizzato come segue: violazione degli artt. 2 e 15 in relazione alla pubblicità di "*Danone yogurt con frutta*":

- Granarolo sostiene che il claim "*Senza conservanti, coloranti e aromi artificiali*" è illegittimo perché tutti gli yogurt sono senza aromi artificiali mentre gli yogurt di Danone hanno i coloranti;

- Danone replica che in Italia circolano yogurt aromatizzati artificialmente e quindi vantare l'assenza di

aromi artificiali costituisce una corretta informazione. Del resto - prosegue Danone - l'assenza di aromi artificiali è vantata anche da Granarolo per "*Yomo*". Quanto alla presenza dei coloranti Danone sostiene che non possono essere considerati tali i succhi concentrati di frutta o di ortaggi perché il *discrimen* tra sostanze coloranti e non, è dato dal processo di ottenimento, essendo coloranti solo quelli ottenuti con i pigmenti;

- naturalità: Danone sostiene che sussiste proprio a causa dell'assenza di coloranti, conservanti e aromi artificiali.

Il secondo punto controverso riguarda la pubblicità di "*Actimel*":

- Granarolo contesta l'attribuzione ad "*Actimel*" del cosiddetto effetto "*forza*" o "*energetico*";

- per Danone i tre filmati comunicano soltanto l'effetto coadiuvante del prodotto nel rinforzare le difese naturali.

La materia controversa per effetto della istanza riconvenzionale è stata individuata come segue:

- con riferimento allo "*Yomo omogeneo alla frutta*" Danone si duole che Granarolo attribuisca al prodotto una composizione semplice (latte italiano, fermenti lattici, zucchero e frutta) e la mancanza di conservanti, o aromatizzanti, o coloranti. Osservando la diversa presentazione delle confezioni da due oppure da otto vasetti di "*Yomo omogeneo alla frutta*", Danone sfida Granarolo a dare la prova della verità circa la composizione dei due prodotti;

- Granarolo spiega che per la confezione da otto è stata usata la "*preparazione di frutta ma solo fino al 1° giugno 2005*". Quanto al fatto che la certificazione è basata su elementi diversi, Granarolo sottolinea che il produttore può scegliere liberamente gli elementi sui quali chiede che sia effettuata la certificazione stessa.

Nell'ambito della materia del contendere introdotta con l'istanza riconvenzionale, rilevante è la determinazione dell'efficacia del prodotto "*ABC Plus*":

- Danone si duole che Granarolo vanti il cosiddetto doppio rinforzo con l'effetto congiunto di otto fermenti e delle cosiddette actifibre, e si duole anche del fatto che si adoperi l'espressione pubblicitaria "*scientificamente testato*";

- Granarolo spiega che i microrganismi presenti in "*ABC Plus*" sono in grado di manifestare relazioni sinergiche idonee ad aumentare le capacità di difesa dell'organismo.

L'ultimo punto della materia del contendere introdotta con l'istanza riconvenzionale riguarda la qualificazione di "*Alta qualità*":

- Danone si duole che Granarolo qualifichi le sue confezioni di yogurt come di alta qualità;

- Granarolo si difende affermando che di alta qualità è il latte con il quale viene realizzato il prodotto e che, comunque, "*Alta qualità*" è un marchio che

contraddistingue l'intera categoria dei prodotti Granarolo.

Su ciascuno dei punti controversi il rappresentante del Comitato di Controllo ha preso posizione chiedendo che il Giurì dichiarasse il contrasto con l'art. 2 C.A.P. delle pubblicità contestate conformemente alle statuizioni contenute nel dispositivo.

Dopo lunga ed articolata discussione su ogni questione sollevata, le parti si sono ritirate per consentire al Giurì di deliberare.

*** **

3.- Reputa il Giurì che il claim "*Senza conservanti, coloranti ed aromi artificiali*" utilizzato ampiamente da Danone è ingannevole per quanto attiene al riferimento agli aromi artificiali. Vi è da osservare innanzitutto a questo proposito che il divieto di attribuire al proprio prodotto caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche, posto legislativamente dal D.Lgs. n. 109/92, art. 2.1.c), è da tempo teorizzato dal Giurì non certo a causa della efficacia vincolante della norma statutaria ma perché non c'è il minimo dubbio che prospettare come pregio differenziale del proprio prodotto una caratteristica comune a tutti i prodotti dello stesso genere significa ingannare il pubblico dei consumatori e, al contempo, porre in essere una illecita pubblicità comparativa. Ora, è bensì vero che l'art. 2 del D.Lgs. n. 107/92 contiene la classificazione degli aromi in aromi naturali, aromi natural-identici ed aromi artificiali ma questa classificazione non toglie che gli aromi artificiali, e cioè quelli ottenuti per sintesi chimica ma non identica chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in una materia di origine vegetale o animale, possono essere utilizzati per determinati prodotti fra i quali non sono compresi gli yogurt. Non c'è alcuna ragione per ritenere che questo divieto - e cioè il divieto di utilizzare aromi artificiali per la preparazione degli yogurt - non sia osservato dai produttori e - d'altra parte - dalla osservanza di questo divieto deriva inevitabilmente che tutti gli yogurt presenti sul mercato sono caratterizzati dalla assenza degli aromi artificiali. La considerazione di Danone, secondo la quale aromi artificiali potrebbero essere contenuti per così dire indirettamente negli yogurt che sono realizzati con preparazioni di frutta o conserve o marmellate, non è convincente, perché nel claim la mancanza degli aromi artificiali viene prospettata come una caratteristica dello yogurt in contrapposizione alla utilizzazione degli aromi naturali. Non diversamente l'assenza degli aromi artificiali non cessa di essere una caratteristica differenziale ingannevole per il fatto che nel mercato possono circolare yogurt con ingredienti diversi, quali croccantini, cioccolato, tartufino etc. che a loro volta potrebbero contenere aromi artificiali: dato che - ripetersi - la presenza o l'assenza di aromi artificiali viene prospettata nel claim come caratteristica dello yogurt per se stesso considerato e cioè considerato nella sua composizione-base.

Quanto infine al rilievo che potrebbero circolare

nel territorio nazionale yogurt di importazione che, realizzati secondo la normativa del paese di origine, potrebbero contenere aromi artificiali, si tratta di un rilievo che non soltanto si riferisce ad un fenomeno del tutto marginale ma che è prospettato in astratto e non con riferimento a situazioni concretamente riscontrate.

Sulla base delle considerazioni che precedono reputa dunque il Giurì che il claim "*Senza aromi artificiali*" sia ingannevole.

Reputa per contro il Giurì che il claim "*Senza coloranti*" utilizzato da Danone per i suoi prodotti sia lecito perché non possono essere considerati coloranti - secondo l'accezione comune del termine - le colorazioni che si ottengono utilizzando succhi concentrati di frutta o di ortaggi. Indipendentemente infatti dal rilievo che si voglia attribuire a questi concentrati come elementi compositivi dal punto di vista alimentare del prodotto, resta il fatto che al consumatore interessa di sapere se vengono utilizzati "*coloranti*" sintetici e comunque di derivazione non naturale secondo il significato più comune di questo termine. Poiché Danone non utilizza coloranti sintetici, il claim è sicuramente veritiero.

Reputa il Giurì che il vanto della naturalità da parte di Danone con riferimento ai suoi prodotti è legittimo proprio in quanto è vero che questi prodotti non utilizzano aromi artificiali e neppure coloranti sintetici. Il vanto della naturalità - peraltro - è prospettato non tanto con riferimento alla composizione del prodotto quanto al piacere che provoca il consumarlo ("*... è un piacere tutto al naturale...*") e, in questi limiti, è un vanto al quale non può essere attribuita alcuna efficacia ingannevole.

Reputa il Giurì che la pubblicità del prodotto "*Actimel*" sia ingannevole perché attribuisce al prodotto stesso un effetto energetico che sicuramente non è stato dimostrato e non è dimostrabile. L'effetto che viene attribuito ad "*Actimel*" legittimamente è quello di un prodotto che, agendo sulla flora intestinale, aiuta a rinforzare le difese naturali. Questo effetto non può essere paragonato ad un effetto energetico e neppure può dirsi che l'effetto energetico possa prodursi come conseguenza del rafforzamento delle difese naturali perché si tratta di due fenomeni diversi il cui collegamento non ha alcuna base scientifica. Ciò premesso reputa il Giurì che la pubblicità di Danone per "*Actimel*" sia ingannevole perché nei tre spot che presentano tre consumatori in veste di testimonial il concetto promozionale è assolutamente inequivocabile, nel senso che il prodotto fornisce loro energia per così dire aggiuntiva necessaria per affrontare il dispendio di una vita particolarmente attiva. Questo concetto promozionale è ingannevole perché - come si è detto - non corrisponde alla efficacia documentata del prodotto.

Venendo alla istanza riconvenzionale, reputa il Giurì che la pubblicità di "*Yomo yogurt con frutta*" è illecita limitatamente alla confezione da otto in quanto essa contiene prodotti i cui componenti non sono affatto assimilabili ai componenti del prodotto contenuto nella confezione da due. In particolare nella confezione da otto è stata utilizzata preparazione di frutta ben diversa

dalla utilizzazione della frutta pura e semplice, di guisa che non è lecito presentare pubblicitariamente prodotti così diversi come se fossero caratterizzati da uguale composizione. Il fatto che la composizione del prodotto contenuto nella confezione da otto sia stata sostituita di recente non toglie che la pubblicità sia stata ingannevole e debba essere dichiarata tale.

Per quanto concerne la pubblicità di "ABC Plus", reputa il Giurì che essa sia ingannevole perché il vanto del doppio rinforzo, e cioè dell'effetto sinergico fra gli otto fermenti e le actifibre non ha trovato riscontro da un punto di vista probatorio e meno che mai - ovviamente - questo riscontro può dirsi scientificamente testato.

Illecita è pure la presentazione di "ABC Plus" come oggetto di una specifica approvazione da parte di un'associazione medica qualificata in problemi di dietetica e di nutrizione, perché tale presentazione attribuisce al prodotto caratteristiche medicali che non gli competono.

Resta infine da dire sulla qualifica di "Alta qualità" attribuita da Granarolo ad una propria linea di yogurt. Questa qualifica è arbitraria anche se gli yogurt di Granarolo siano stati realizzati con latte di alta qualità. Ed invero la lavorazione dello yogurt è tale da non consentire, nel modo più assoluto, il trasferimento della alta qualità dal latte allo yogurt che ne deriva. L'espressione "Alta qualità" evoca caratteristiche oggettive stabilite per legge che hanno significato se riferite al latte ma non ne hanno alcuno se riferite allo yogurt per il quale - peraltro - non esistono parametri oggettivi che ne misurino la qualità. La circostanza poi che "Alta qualità" sia un marchio registrato da Granarolo non esime il titolare dal farne un uso non ingannevole e, nella specie, l'uso deve essere considerato ingannevole proprio in quanto non vi è corrispondenza fra il significato del marchio ed il pregio

del prodotto con esso contraddistinto quando questo prodotto sia lo yogurt.

P.Q.M.

Il Giurì, esaminati gli atti e sentite le parti,

quanto all'istanza principale dichiara:

- che la pubblicità di Danone yogurt con frutta non è conforme all'art. 2 del Codice di Autodisciplina Pubblicitaria limitatamente alla rivendicazione del pregio «senza aromi artificiali»;

- che la pubblicità di Actimel non è conforme all'art. 2 del CAP relativamente all'attribuzione al prodotto di efficacia energetica.

Quanto all'istanza riconvenzionale dichiara:

- che la pubblicità di Yomo yogurt e frutta non è conforme all'art. 2 del Codice di Autodisciplina Pubblicitaria limitatamente alla confezione da otto vasetti;

- che la pubblicità di ABC Plus è in contrasto con l'art. 2 del CAP relativamente alla rivendicazione del «doppio rinforzo», nonché all'approvazione dell'Associazione italiana di dietologia e nutrizione clinica;

- che la qualificazione «Alta qualità» riferita allo yogurt non è conforme all'art. 2 del CAP.

Di tali messaggi, nei limiti indicati, ordina la cessazione; entro mesi tre per quanto riguarda le confezioni.

Milano, 25 luglio 2005

IL PRESIDENTE RELATORE
Prof. Avv. Giorgio Floridia

Redazione e Amministrazione: EDIZIONI SCIENZA E DIRITTO S.a.s.
20129 MILANO - Via Ramazzini, 4 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 -info@scienzaediritto.com -
www.scienzaediritto.com

Abbonamento annuale 10 numeri euro 52 - Estero il doppio - Un numero separato euro 8
Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio -

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