

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 4

Anno XIII

Aprile 2005

Mensile

SULLA TUTELA DEL MADE IN ITALY

SOMMARIO

S. Borrello, L. Cecio

Nuovi orientamenti comunitari in materia di criteri microbiologici (75)

V. Paone

Il commercio di sostanze "comunque nocive". Lett. d) art. 5, Legge n. 283/62 (80)

A. Neri

La storia infinita del burro "italiano". Da burro a burro: bonifica batterica o rigenerazione? Perché non sarà mai "burro di qualità" Il parte (85)

Cassazione (89)

- Sent. 123 del 21.1.05. Cattivo stato di conservazione di alimenti. Pessime condizioni igienico ambientali
- Sent. 499 del 9.3.05. Vongole contaminate da coliformi fecali. Provenienza da zona A. Irrilevanza ai fini della responsabilità del distributore.

Autorità garante della concorrenza e del mercato (92)

- Provv. 14033 del 9.2.05. Aceto Balsamico FINI, con nota di F. Capelli

Il nostro Convegno del 24 giugno

Niente si può opporre all'amico Capelli quando decide un convegno per una data che è sempre maledettamente prossima, su un tema che è sempre impegnativo, con relatori imbarcati quando la passerella è a mezz'aria dall'imbarcadero. Sa bene che la vanità oratoria (la sua in specie) unita al piacere di stare insieme prevale su ogni difficoltà. L'organizzazione, sempre impeccabile a cominciare dalla sede, fa il resto.

Sta di fatto che, sull'onda del ricordo del successo arriso al convegno del maggio 1999 dedicato al tema (sintetizzo) "strumenti di tutela offerti dal diritto comunitario ai prodotti alimentari della UE", anche questo del prossimo 24 giugno si preannuncia sotto i migliori auspici.

Il tema riguarda ancora la tutela dei prodotti agroalimentari italiani ma l'attenzione è posta sui limiti di compatibilità tra indicazioni geografiche (DOP e IGP) e marchi nazionali e denominazioni regionali e locali. Il chilometrico titolo lo troverete per l'intero sulla locandina programma pubblicata in questo numero

Siamo dunque alle crociate. Capelli lo vuole! Viviamo nell'epoca delle tutele. Vogliamo tutelare e tutelarci ma resta sospesa la domanda: chi ci tutela dai tutelatori? Domanda provocatoria certo, ma che ritorna insistente quando assisto allo stracciar di vesti degli operatori della produzione alimentare oggi arroccati sul Made in Italy. Per la cui tutela, (dalli!), tutta l'inventiva si spegne nei richiesti (e ottenuti) interventi punitivi dello Stato contro la cosiddetta agropirateria, il falso insomma. Il quale, se pur nel 2004 ha raggiunto quota 2,6 miliardi di euro (a prestar fede a Gian Domenico Auricchio vice presidente di Federalimentare con delega per i marchi) rappresenta solo un dato patologico comune a qualunque contesto mercantile.

(segue)

Di ben diversa importanza è, a mio sommo parere, la questione del Made in Italy quando la si voglia trarre attraverso due punti di mira che sono i marchi d'impresa e le specificità territoriali riconosciute con le DOP e le IGP. In questo contesto, insopportabili sono le geremiadi cantilenate all'unisono da quelle che nel business alimentare italiano rappresentano le colonne portanti del Made in Italy: la produzione industriale e la produzione consortile. La prima, quando per raddrizzare la curva cedente sul diagramma del profitto ricorre a tutte le forme possibili del "saving" La seconda, sempre in bilico fra sacrale osservanza di "usi leali e costanti" e necessità di adeguarsi alla cosiddetta evoluzione tecnologica, quando si procura valori aggiunti che stanno più sull'etichetta che nel prodotto.

E' così che si fa sempre più ridotto il margine che separa l'imitato dall'imitatore o, se volete, si fa sempre più larga la breccia attraverso la quale irrompe l'ondata dei nuovi barbari.

RECENSIONI

LA PASTA – Atlante dei Prodotti Tipici - INSOR – Istituto di Sociologia Rurale

di O. Zanini De Vita - introduzione di Corrado Barberis

Vol. 14x22 di 522 pagg. – Ed. Rai – Eri – Agra –Prezzo euro 30,00

Discute il mondo accademico se sia stato il pane a generare la pasta o viceversa. Tra le due tesi questo libro ne propone una terza, frutto non di un compromesso ma di buon senso. Al principio di tutto fu lo gnocco, un unico impasto indifferenziato da cui l'intelligenza umana derivò entrambi gli elaborati. E un residuo di questo lungo processo evolutivo lo troviamo nel vocabolario tedesco dove, dalla massiccia corpulenza dello gnocco *Knoedel* spunta la area leggerezza della tagliatella *Nudel*.

Il volume consta di oltre trecento schede dedicate ad altrettante tipologie pastarie, le principali. Ma le varianti, talvolta, anche soltanto lessicali, incrostate a queste principali tipologie si contano in almeno altre mille: a testimonianza di come il popolo italiano ha fatto

Vivo sotto l'impressione che sia troppo tardi. Avviene quel che è avvenuto per secoli delle nostre opere d'arte. Disperse nel mondo sia per le invasioni barbariche sia perché tante ne abbiamo che non riusciamo a proteggerle tutte. Il paragone con i prodotti alimentari non sembra irriverente perché anche la tradizione alimentare è cultura. Abbiamo disperso un patrimonio e non basterà il marchio del Made in Italy per recuperarlo. I tempi cambiano e in più, per correre dietro al mercato mondiale siamo fatalmente necessitati a imbastardire la nostra originalità.

I giuristi fanno il resto. La Cassazione, con sentenza recente, ha sancito che devono ritenersi italiane braghettole e mutande fabbricate in Cina da un'impresa italiana.

Quod non fecerunt barbari, fecerunt Barberini!

Parliamone il 24 giugno!

a. n.

suo questo alimento, piegandolo ad una serie di consuetudini locali.

E' Modena o Bologna la generatrice dei tortellini? E in che cosa questi differiscono dai cappelletti di Forlì e Reggio Emilia o, ancora, da quelli che il cuoco Alvisi preparava per il futuro Pio VII quando era ancora semplice vescovo di Imola? E gli strozzapreti (o strangolapreti che chiamarsi vogliono) in che cosa differiscono da regione a regione, quasi che ogni area geografica abbia voluto regolare a modo proprio la soluzione finale del problema ecclesiastico?

Il libro può essere richiesto ad AGRA (tel. 06/44.25.42.05, fax 06/44.25.42.39) con spedizione in contrassegno di 30,00 euro senza aggravio di spese postali.

NUOVI ORIENTAMENTI COMUNITARI IN MATERIA DI CRITERI MICROBIOLOGICI

S. Borrello, L. Cecio - Ufficio Igiene Alimenti Origine Animale - Direzione Generale Sanità Veterinaria e degli Alimenti - Ministero della Salute

Il "pacchetto dei Regolamenti sull'igiene" (Reg. 852, 853, 854, 882/2004/CE e Direttiva 2004/4/CE), ossia l'insieme dei nuovi Regolamenti comunitari che ridisegnano l'intero quadro normativo in materia di sicurezza alimentare e che sono già entrati in vigore per permettere agli stati membri di procedere ai necessari adeguamenti ai fini della loro attuazione, considerato che l'entrata in applicazione è fissata al 1 gennaio 2006, rappresenta, senza dubbio, un punto di partenza per l'emanazione da parte degli Organi comunitari di adeguati provvedimenti applicativi, sui quali la stessa Commissione ha già iniziato a lavorare ancora prima dell'approvazione dei provvedimenti sopra citati.

Come è stato chiarito più volte, i nuovi Regolamenti, sulla base dei principi sanciti nel Libro Bianco della Commissione, individuano e separano le responsabilità dei produttori e degli organi di controllo: il produttore di alimenti o mangimi è il primo responsabile della sicurezza alimentare e dei prodotti da esso commercializzati mentre all'Autorità competente è affidato il compito di verificare, attraverso attività di controllo ufficiale, che siano rispettati gli obiettivi di sicurezza fissati dalle disposizioni comunitarie e nazionali, attraverso un sistema di attività (audit, ispezione, monitoraggio, sorveglianza) pianificate sulla base della valutazione del rischio.

Pertanto, con i nuovi Regolamenti, è l'intero sistema "produttore/verifiche ufficiali lungo l'intera filiera" che garantisce la sicurezza dell'alimento che arriva sulla tavola del consumatore, con responsabilità affidata in via primaria al produttore.

Come è noto, i nuovi Regolamenti non hanno bisogno di essere recepiti nell'ordinamento nazionale, in quanto la veste giuridica scelta li rende direttamente applicabili; dovrà invece essere recepita la Direttiva 2004/41/CE che abroga tutte le direttive verticali che ad oggi disciplinano la produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale (D.Lgs. 286/94, D.P.R. 495/97, D.P.R. 309/98, D.Lgs. 531/92, ecc.), compresa la direttiva 93/43/CEE sull'igiene generale dei prodotti alimentari, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.L.vo 155/97.

Il recepimento della sopraccitata Direttiva 2004/41/CE può quindi costituire l'occasione buona per fare una operazione di chiarezza in merito alle varie norme che si sono succedute in materia alimentare, e che in buona parte si sono venute a stratificare nel tempo; ad esempio a partire dal Regio Decreto del 1928 per il settore della produzione delle carni, dalla L. 283/62 per quanto concerne la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, per finire al già ricordato D. Lgs.155/97. Una simile operazione renderebbe coerente e snella anche la disciplina nazionale che regola la produzione, la commercializzazione e la vendita degli alimenti; ciò a vantaggio dei produttori, degli organi di controllo e delle stesse autorità giudiziarie che in questi ultimi anni sono state chiamate a districarsi in una

miriade di norme talora configgenti tra loro.

Nella normativa attualmente in vigore sono fissati una serie di criteri microbiologici che però, per quanto evidenziato dal Scientific Committee on Veterinary measures relating to Public Health (SCVPH), dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, non sono adeguatamente basati sulla valutazione scientifica del rischio e che comunque non tengono in sufficiente conto gli standards internazionalmente fissati e riconosciuti, andando così a costituire ostacolo al commercio ed al "libero" scambio globale.

Lo stesso Comitato scientifico, nel periodo compreso tra il 1999 al 2004, ha espresso la propria opinione in merito alle zoonosi di origine alimentare, con particolare riferimento a *Listeria monocytogenes*, sui *Vibrio vulnificus* e *parahaemolyticus*, sui *norovirus*, sull'*E. coli verocitossico*, su salmonella spp., ed inoltre in merito ai rischi microbiologici legati ai baby-food, alla contaminazione di frutta e verdura ecc.

Pertanto la Commissione, al fine di revisionare gli attuali criteri ed al fine di dare attuazione all'art. 4, comma 3, del Reg. CE 852/2004, il quale prevede che l'operatore del settore alimentare se necessario adotti misure specifiche, quali il rispetto di criteri microbiologici (che vanno fissati secondo la procedura del Comitato della catena alimentare), ha attivato, a partire dal 2001, un gruppo di lavoro costituito da esperti nazionali per la predisposizione di un progetto di regolamento sui criteri microbiologici negli alimenti, da basarsi sulle indicazioni del Codex alimentarius, sui pareri del Comitato Scientifico della U.E. nonché sui vari contributi nazionali.

La proposta di Regolamento non abbraccia tutte le tipologie di alimento né tutti i pericoli considerati all'interno delle opinioni del SCVPH, bensì rappresenta un punto di partenza sui cui continuare a lavorare; ciò sta a significare che dal 1.1.2006 saremo in presenza di una armonizzazione dinamica e pertanto gli Stati membri dovranno abbandonare i criteri nazionali, se stabiliti, al momento dell'adozione di quelli fissati progressivamente a livello di Unione Europea.

Al fine di garantire livelli di sicurezza adeguati, così come previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, gli operatori alimentari devono procedere al prelievo di campioni da sottoporre ad analisi per la individuazione dei rischi che essi hanno incluso nel loro piano di autocontrollo, predisposto secondo i principi HACCP, per la verifica dei processi produttivi e quindi intervenire per migliorare i propri standard qualitativi.

In un primo tempo la strada scelta dalla Commissione prevedeva l'individuazione di criteri utili per le verifiche che competono all'operatore alimentare, senza tuttavia attribuire a detti criteri valori limite suscettibili di provocare interventi sanzionatori. Ma la

delegazione italiana si manifestava subito di diverso avviso e sollecitava la Commissione e gli altri rappresentanti dei Paesi partners, a rivolgere l'attenzione sulla necessità di far assumere ai criteri microbiologici, in determinati casi, il valore di limite legale. Scopo: adozione di provvedimenti di natura repressiva. Infatti si riteneva (come si ritiene) che l'accertata incombenza di determinati pericoli in determinate categorie di prodotto, in particolare nel caso di prelevamento campioni per il controllo ufficiale nella fase di commercializzazione, deponesse per il mancato rispetto dei criteri di sicurezza alimentare con la conseguente fondata presunzione di omesso intervento o sul processo produttivo o sul prodotto e conseguente deficit delle garanzie di sicurezza da fornire al consumatore.

Soltanto recentemente la Commissione ha accettato di fissare "criteri di sicurezza" e "criteri di processo", prevedendo come base giuridica al Regolamento in questione anche il Reg. 882/2004/CE sui controlli ufficiali di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali; di conseguenza, anche nei considerando, viene ribadito il concetto che gli Stati membri debbono garantire, attraverso un sistema di controlli ufficiali, che gli operatori del settore alimentare soddisfino gli obblighi ed i criteri stabiliti dal Regolamento stesso.

L'art. 2 della proposta della Commissione definisce il "**criterio microbiologico**", inteso come "**criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di un lotto di prodotti alimentari o di un processo, basato sull'assenza, presenza o numero di microrganismi, e/o basato sulla quantità di loro tossine /metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita**".

Di questa definizione ne viene fatta una sottoclassifica in :

1. **criterio di sicurezza alimentare** : è un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di un lotto di prodotti alimentari applicabile ai prodotti pronti per essere immessi sul mercato o che sono già sul mercato;
2. **criterio che definisce l'accettabilità di un processo**: è un criterio che indica l'accettabile funzionamento di un processo di produzione. Fissa un valore di contaminazione indicativo oltre al quale vengono richieste azioni correttive in modo che sia mantenuta l'igiene del processo in conformità con la legislazione alimentare .

I "criteri di sicurezza alimentare", che quindi hanno valore di "limiti", sono gli unici che permettono un intervento sanzionatorio sia sul prodotto pronto per essere commercializzato sia nella fase di commercializzazione, fino alla vendita al consumatore finale; tali criteri di sicurezza alimentare/limiti vanno rispettati anche per gli alimenti all'importazione o all'introduzione nel territorio nazionale di provenienza comunitaria.

I "criteri di processo" invece, come è naturale che sia, rappresentano uno strumento per l'operatore del settore

alimentare al fine di tenere sotto controllo il processo produttivo, onde garantire la sicurezza del prodotto esitato. Tale criterio è tenuto come riferimento anche da parte dell'organo di controllo in caso di verifica conoscitiva condotta per valutare l'efficacia degli interventi correttivi apportati dal produttore qualora sia stato accertato un superamento dei limiti di sicurezza in fase di autocontrollo o a seguito di controlli ufficiali durante la shelf-life del prodotto.

Con la proposta di Regolamento in questione viene introdotta nella legislazione comunitaria una nuova definizione: quella del "ready to eat food" (RTE). Essa recita come segue:" Per ready to eat food si intende un alimento che viene immesso sul mercato dal produttore o dal trasformatore come alimento destinato al consumo umano diretto senza la necessità di subire una fase di cottura o di altro trattamento efficace per eliminare o ridurre ad un livello accettabile i microrganismi considerati". Questa definizione viene ripresa nella proposta di regolamento con particolare riferimento agli alimenti adatti a supportare la crescita di *Listeria monocytogenes*.

Quanto sia importante la fissazione di criteri microbiologici negli alimenti è evidenziato dal numero sempre più crescente di notifiche di allerta nazionali e comunitarie relative a contaminazione da germi patogeni. Infatti la contaminazione microbiologica degli alimenti ha interessato ben un terzo delle segnalazioni del Sistema di Allerta Rapido Comunitario degli Alimenti e dei Mangimi (RASFF). I pericoli biologici più segnalati e che hanno determinato l'attivazione delle procedure del sistema di allerta, previste dall'art. 50 del Reg.178/2002/CE sono quelli da *Salmonelle* (47%), *Listeria monocytogenes* (22%), *Vibrio parahaemolyticus* (7%) ed *E. coli* (6%).

Criteri di sicurezza alimentare

Si tenga presente che i criteri sotto riportati sono ancora in fase di discussione in seno al gruppo di lavoro di esperti della Commissione Europea. Pertanto il documento, considerato che per la sua approvazione, in osservanza della procedura del Comitato permanente della catena alimentare in virtù della quale occorre prendere in considerazione non solo le valutazioni scientifiche ma anche altri elementi eventualmente avanzati sia dalla Commissione sia dagli Stati membri, potrebbe subire modifiche.

➤ **Listeria Monocytogenes**: sebbene i casi umani di listeriosi non siano frequentemente segnalati, *Listeria m.* rappresenta un pericolo per la salute pubblica per la gravità della sintomatologia clinica ivi compresa la morte, in particolare di soggetti immunodepressi. Dai dati riportati dalla Commissione della UE nel 2003 si rileva che sono stati segnalati 1048 casi di listeriosi negli Stati Membri e Norvegia, con un incremento rispetto agli anni precedenti. La prevalenza di contaminazione da *Listeria m.* è accertata negli alimenti pronti per il consumo (*ready to eat foods -RTE*). Gli alimenti maggiormente incriminati sono rappresentati dai RTE di carne bovina (11%), di carne suina (6%),

altri prodotti a base di carne (22%) e prodotti a base di carne di pollame (33%).

Gli alimenti a maggior rischio che devono essere presi in considerazione sono quelli in grado di favorire la crescita della listeria durante la shelf-life, quali: il pesce affumicato sotto vuoto, i paté, i formaggi ottenuti da latte crudo ovvero che abbiano subito una contaminazione durante la successive fasi di produzione o di commercializzazione, e che vengono consumati senza essere stati sottoposti a trattamento idoneo a distruggere la *Listeria*.

Sia il parere del Comitato scientifico della UE del 1999 sia uno studio condotto dal Comitato Misto FAO/WHO nel 2004, indicano che una presenza di *Listeria* inferiore a 100 ufc/g rappresenta rischio pressoché nullo e che comunque le misure di controllo, attuate in fase di produzione lungo tutta la filiera, incidono in modo risolutivo sul rischio di contaminazione.

Nella bozza di regolamento della Commissione sono proposti i criteri di sicurezza per *Listeria m.* per tre gruppi di alimenti:

1. RTE per l'infanzia e per speciali scopi medici: assenza in 25 grammi durante tutta la shelf – life del prodotto, con 10 unità campionarie;
2. RTE adatti a supportare la crescita della *Listeria m.* diversi da quelli di cui al punto 1: limite fissato a 100 ufc/g durante la shelf-life del prodotto o, se il produttore non è in grado di assicurare questo requisito, per l'intera shelf-life del prodotto, assenza di *Listeria m.* in 25/g alla fine del processo di produzione;
3. RTE non adatti a supportare la crescita di *Listeria m.*: non devono contenere più di 100 ufc/g durante la shelf -life del prodotto già immesso in commercio.

➤ **Salmonelle:** le salmonellosi hanno da sempre rivestito una notevole rilevanza nel campo delle tossinfezioni di origine alimentare. Dai dati raccolti dalla Commissione, nell'ambito delle relazioni sulle zoonosi, si rileva che nell'Europa dei 15 e Norvegia , ci si attesta sui 150.000 casi /anno in campo umano, anche se, da stime condotte in alcuni Paesi comunitari, il numero reale dei casi sarebbe 3-6 volte superiore a quello dei casi denunciati.

Gli alimenti maggiormente incriminati, stando ai dati raccolti a livello di UE da parte della Commissione, sono rappresentati dai prodotti avicoli, uova e carni di pollame, e dalle carni suine. Da un'indagine condotta in 9 Stati membri presso le rivendite al dettaglio, nelle carni macinate si è constatato che la prevalenza di contaminazione variava dallo 0 al 14%. Il Comitato scientifico, nel 2003, oltre gli alimenti sopra citati, ha indicato quali possibile fonte di tossinfezione alimentare, i prodotti ottenuti con latte e uova non pastorizzate, succhi di frutta non pastorizzati, germogli di semi; ma, soprattutto, ha voluto richiamare l'attenzione sulla scarsa igiene delle manipolazioni di

alimenti e sugli eventi di contaminazione crociata, quali cause principali delle prevalenze riscontrate .

Il costo annuale a carico della Comunità per la salmonellosi nell'uomo è stato stimato in 560 - 2840 milioni di euro. La nuova regolamentazione comunitaria sulle zoonosi ed i programmi nazionali di controllo delle salmonelle nel pollame, che prevedono la possibilità di essere cofinanziati dall'UE, potranno esercitare un'azione positiva ai fini della riduzione della prevalenza di casi di salmonellosi nell'uomo.

La proposta della Commissione prevede che vengano fissati per *Salmonella spp.* i seguenti criteri di sicurezza alimentare:

1. *Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude:*

- Assenza in 25 g in tutte le 5 unità campionarie, per tutta la durata della shelf-life del prodotto posto in commercio.

Pertanto qualora una sola unità campionaria in autocontrollo dovesse risultare positiva per salmonelle il prodotto dovrà essere ritirato dal mercato.

2. *Carni macinate e preparazioni di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte:*

- Fino al 31.12.2009 assenza in 10 g, con 5 unità campionarie (n=5), con tolleranza di non rispetto in un'unità campionaria (c=1)
- Dal 1.1.2010 assenza in 25 g, n=5, c=1

ciò per tener conto delle specifiche misure adottate ai sensi del reg.2160/2003.

3. *Carni macinate, preparazioni di carne di altre specie destinate ad essere consumate cotte:*

- assenza in 25 g, n=5, c=1.

Anche in questo caso, se una sola unità campionaria risulta positiva per salmonelle, il prodotto può essere lasciato in commercio a condizione che in etichetta sia chiaramente riportata l'informazione che il prodotto deve essere sottoposto a cottura. Deve essere ritirato dal commercio il lotto se più di una unità campionaria risulta positiva per salmonella.

4. *Carni separate meccanicamente*

- assenza in 10 g in tutte le 5 unità campionarie, per tutta la shelf –life del prodotto posto in commercio.

5. *Prodotti a base di carne da consumarsi crudi; sono esclusi i prodotti per i quali il processo di produzione o la composizione eliminano il rischio per salmonella*

- assenza in 25 g in tutte le 5 unità campionarie

6. *Prodotti a base di carne di pollame da consumarsi cotti*

- dal 01.01.2006 assenza in 10 g, n=5, c=1
- dal 01.01.2010 assenza in 25 g, n=5, c=1

Ciò al fine di tenere in considerazione quanto previsto dal Reg. 2160/2003.

Attualmente, la *Salmonella spp.*, dal D.P.R. 309/98 viene considerata semplicemente "criterio microbiologico", pertanto il criterio fissato rappresenta contemporaneamente sia un criterio di processo che un criterio di sicurezza alimentare alla produzione.

Con il Regolamento in discussione vengono definiti per *Salmonella spp.* "criteri di sicurezza alimentare", validi per tutta la durata di shelf life del prodotto, diversificati a seconda della tipologia e della destinazione finale. Inoltre si deve rilevare che per le carni macinate e le preparazioni di carni macinate è previsto che dal piano a 2 categorie per salmonella senza alcuna tolleranza, fissato dal D.P.R. 309/98, si passi con il nuovo Regolamento ad un piano a 2 categorie in cui verrebbe ad essere ammessa la tolleranza di positività in un'unità campionaria (questione fortemente dibattuta in ambito comunitario).

Si deve rilevare con preoccupazione che a fronte del *criterio di sicurezza alimentare* che prevede l'assenza di Salmonella in taluni prodotti, quali le carni macinate, che non subiscono un trattamento valido per eliminare il microrganismo, viene però prevista per le carcasse al macello, quale *criterio di processo*, una tolleranza per Salmonella. Su questo punto, parte italiana ha richiamato l'attenzione della Commissione.

7. Ovoprodotti

- assenza in 25 g, n=5, c=0

Questo criterio è fissato per gli alimenti, pronti per il consumo, contenenti ovoprodotti. Da questo limite sono esentati quegli alimenti il cui processo di produzione è tale da eliminare il rischio salmonelle.

8. Altri alimenti

L'assenza di salmonella per i prodotti pronti al consumo quali latte e prodotti lattiero-caseari, succhi di frutta e verdura pretagliata pronta per il consumo e per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, tunicati e gasteropodi, è prevista in tutte le 5 unità campionarie.

➤ *Tossina stafilococcica*

Gli stafilococchi, produttori di tossina, sono stati incriminati in numerosi casi di tossinfezione alimentare; la maggior parte dei casi di tossinfezione registrati sono stati causati da latte e da prodotti a base di latte ove gli stafilococchi avevano avuto modo di moltiplicare, ma soprattutto di produrre la tossina.

Nella proposta della Commissione come *criterio di sicurezza alimentare* è stata inserita la determinazione di tossina stafilococcica per i formaggi, per il latte ed il siero di latte (ne è prevista l'assenza in 25 g, con 5 unità campionarie).

Invece, come logico, la ricerca di stafilococchi coagulasi positivi è prevista tra i *criteri di processo*.

➤ *Enterobacteriacee*

La contaminazione di polvere di latte per l'infanzia

da *Enterobacter sakazakii* è stata considerata all'origine di numerose e gravi infezioni neonatali, come meningite e sepsi. Nel parere del Comitato Scientifico per il pericolo biologico dell'EFSA, adottato il 9 settembre 2004, viene espressa la raccomandazione di monitorare sia la fase di produzione del latte in polvere per l'infanzia sia il prodotto pronto per la commercializzazione.

Ne consegue che è stata prevista come *criterio di sicurezza alimentare* l'assenza di Enterobatteriacee in 10 g, con 10 unità campionarie, nelle formulazioni essiccate per l'infanzia e negli alimenti secchi destinati per usi medici speciali.

Invece, per taluni altri prodotti, quali il latte pastorizzato, il latte in polvere e siero di latte, i gelati, gli ovoprodotti ecc., le Enterobatteriacee vengono considerate nei *criteri di processo*.

➤ *E. coli*

La ricerca dell'E. coli viene prevista all'interno dei *criteri di sicurezza alimentare* come indicatore di contaminazione fecale nei molluschi bivalvi vivi ed echinodermi vivi, nei tunicati e gasteropodi; i valori previsti (<230MPN/100gr di polpa e liquido intervalvare) devono essere rispettati per tutta la durata di shelf-life del prodotto.

Per altri prodotti, quali le carni macinate e separate meccanicamente, formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico, burro e crema di latte, crostacei e molluschi cotti, per frutta e verdura pretagliata, succhi di frutta e verdura non pastorizzati, sono stati previsti criteri diversificati, in base al prodotto considerato, come *criteri di processo*.

➤ *Istamina*

Già nella Direttiva 91/493/CE erano previsti criteri per l'istamina. All'interno della proposta di regolamento in discussione, sono stati ripresi con leggere modifiche; in particolare, viene fornita una differenziazione per i *criteri di sicurezza alimentare* da rispettare per i prodotti della pesca ad elevato contenuto di istidina che sono stati sottoposti ad un trattamento di maturazione e quelli freschi.

Conclusione

In conclusione possiamo affermare che la proposta in questione può essere giudicata positivamente, anche se migliorabile sia dal punto di vista dei contenuti che dei pericoli presi in considerazione, ma ha il vantaggio, almeno per quello che riguarda la nostra legislazione, di superare il concetto di "tolleranza zero" previsto dall'art. 5 della L. 283/63, e permette di :

- dare attuazione all'art. 4 del Reg. 852/2004/CE;
- armonizzare i criteri microbiologici, almeno per taluni alimenti e pericoli, prima dell'entrata in applicazione dei nuovi Regolamenti ;
- prevedere un metodo di riferimento per ogni criterio ;

- rivedere gli attuali criteri microbiologici per tener conto della valutazione del rischio, basata su evidenze scientifiche e delle esigenze legate al commercio internazionale e relative implicazioni con il Codex alimentarius e l'Organizzazione Mondiale per il Commercio (OMC);
- assicurare un livello elevato di garanzie per il consumatore sulla base di valutazioni scientifiche .

Pertanto la proposta di Regolamento non deve essere vista dagli operatori del settore alimentare come un altro onere burocratico, bensì come un mezzo per migliorare i propri standards igienico - sanitari e per poter affrontare le responsabilità legate alla sicurezza del prodotto, e per avere la certezza del diritto; non va sottovalutato da parte degli operatori del settore alimentare (specialmente delle grandi industrie) il vantaggio apportato alla libera circolazione delle merci ottenibile attraverso l'applicazione di criteri microbiologici armonizzati.

Un'ultima considerazione merita di essere fatta sulle priorità che la Commissione ha fissato per l'inclusione dei singoli pericoli nella proposta di Regolamento. Infatti, è stato adottato un diverso approccio per taluni pericoli, quali ad esempio le Salmonella rispetto il *Campylobacter*, in ragione di dati epidemiologici in campo umano, anche se molto ci sarebbe da dire sui sistemi di raccolta dati sia a livello nazionale che comunitario. Si rileva che il *Campylobacter*, pure se è stato oggetto di valutazione all'interno delle opinioni del SCVPH, pur se attualmente desta preoccupazione in quanto considerato pericolo emergente in vari paesi, non rappresentando dal punto di vista epidemiologico un problema così evidente come la Salmonella, al momento è stato escluso dal Regolamento in discussione. Comunque, al fine di permettere la conduzione di una precisa ed esaustiva valutazione del rischio, la Commissione ha adottato la Raccomandazione 2004/24/CE del 13 Dicembre 2003, con la quale viene prevista una fase di monitoraggio per la ricerca di *Campylobacter* termofilo in carni fresche di pollame.

LA QUALITÀ NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Esperienze, riflessioni (e buon senso) sulla soddisfazione del cliente

A cura di **Alfredo Clerici**

Introduzione di
Mario Silvano

Prefazione di
Claudio Peri

EDITRICE TARO - Alessandria

Tel. 0131/253.786

Fax 0131/252.036

Euro 44

IL COMMERCIO DI SOSTANZE "COMUNQUE NOCIVE".

Let. d) art. 5, Legge n. 283/62

V. Paone - Magistrato in Asti

L'affermazione che l'art. 5 l. 30 aprile 1962 n. 283 sia una disposizione destinata a tutelare solo in via mediata il bene della pubblica salute attraverso le previsioni contenute nelle lettere *a),b),c),d),g)* ed *h)* è esatta con l'eccezione però della violazione del divieto di produrre, vendere e detenere per vendere sostanze alimentari che siano "comunque nocive" (lett. *d)*.

In questa parte dell'articolo, il legislatore, dopo aver stabilito che per la configurazione della contravvenzione è sufficiente la sola presenza di parassiti nel prodotto alimentare o la sua alterazione (qualunque ne sia la causa) o il solo suo insudiciamento, ha utilizzato l'espressione "comunque nocive" per costruire una classica norma di chiusura capace di comprendere qualsiasi altra ipotesi, non inquadrabile in quelle specifiche contemplate nella stessa lett. *d)* o in quelle precedenti, in cui la salute pubblica sia effettivamente minacciata.

In giurisprudenza si è infatti sostenuto (v. ad es. Cass. 12-02-2003, Scovenna, *Riv. pen.*, 2003, 866; Cass. 7-03-2000, Melloni, *Foro it.*, 2001, II, 363) che per la configurabilità dell'art. 5, lett. *d)*, con riferimento alle sostanze alimentari "comunque nocive", occorre che il pericolo sia concreto ed attuale, il che significa che l'attitudine ad arrecare nocumento alla salute pubblica non può essere meramente ipotetica.

Dal canto suo, la dottrina (GRILLO, *Alimenti e bevande*, voce dell'*Enc. Treccani*, 2003, 5) ha chiarito che la locuzione in oggetto "non è integrativa delle altre fattispecie criminose, ma configura un'ipotesi di reato residuale, autonoma e distinta dalle restanti previste dalla lett. *d)*, ovviamente con carattere sussidiario rispetto ai delitti di cui agli artt. 444 e 452 c.p."

Al riguardo, una riflessione si impone. Infatti, va ricordato che il concorso delle norme di cui all'art. 5 l. 283 e all'art. 444 c.p. è stato risolto in modo difforme dalla dottrina e dalla giurisprudenza: mentre in sede dottrina è stata anche propugnata la simultanea applicazione delle due fattispecie criminose adducendo come giustificazione la diversità del bene giuridico tutelato (la pubblica incolumità, nel caso dell'art. 444 c.p., e l'intrinseca qualità, salubrità ed igienicità del prodotto alimentare, nel caso dell'art. 5), la giurisprudenza ha monoliticamente espresso la posizione contraria stabilendo che, allorché sia ritenuta sussistente la pericolosità per la salute pubblica, le contravvenzioni di cui agli artt. 5 e 6 l. n. 283 restano assorbite nei delitti previsti dagli artt. 444 e 452 c.p.

Questa tesi sicuramente coglie nel segno se si confrontano le norme codicistiche e le previsioni dell'art. 5 nelle quali il pericolo per la salute è solo "presunto": ha perciò ragione Cass. 25-09-1987, Crivello, *Giust. pen.*, 1988, II, 417, che ha escluso

l'applicabilità della contravvenzione ove sia contestata la detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione. Parimenti, è nel giusto Cass. 1-10-1993, Bellone, *Cass. pen.*, 1995, 672, che ha ritenuto che l'art. 5, lett. *a)*, applicato in un caso di detenzione per la vendita di bovini "estrogenati" e perciò trattati in modo tale da variarne la composizione naturale, abbia carattere sussidiario rispetto al delitto previsto dall'art. 444 c.p.

Non soddisfano invece quelle decisioni che, occupandosi *ex professo* della questione, affermano che la differenza fra i delitti di cui agli artt. 444 e 452 c.p. e la contravvenzione prevista dall'art. 5 lett. *d)* sta nel fatto che i primi puniscono le condotte in essi descritte, relative a sostanze destinate alla alimentazione non contraffatte, né alterate, mentre la seconda attiene alla disciplina igienica ed alla composizione nutritiva di sostanze utilizzate per preparare alimenti e bevande e, per questo, ha carattere sussidiario rispetto agli altri, dai quali viene assorbita allorché le dette sostanze abbiano reale attitudine a recare nocumento alla salute pubblica a seguito della loro contraffazione o alterazione (così Cass. 16-10-1996, Grimandi, *Riv. pen.*, 1997, 399; Cass., 24-09-1996, Tarditi, *Ced. Cass.*, rv. 206100).

La questione si complica tenuto anche conto che nel nostro ordinamento non si delinea un'ipotesi di nocività «legale» o «formale», che prescindendo cioè dall'attitudine a pregiudicare la salute pubblica e che pertanto potrebbe essere ricondotta alla fattispecie dell'art. 5, lett. *d)*, l. n. 283, a fianco della nocività "reale" la cui nozione è invece evocata dall'art. 444 c.p. Si è espressa in tal senso Cass. 27-04-1994, Zanella, *Foro it.*, 1996, II, 247, in un caso di rinvenimento nel pesce di mercurio, sostanza velenosa di difficile eliminazione dall'organismo e come tale suscettibile di provocare, con il suo accumularsi progressivo, un danno per chi lo assume per via alimentare, in quantità di poco superiore ai limiti di tolleranza stabiliti dalla vigente normativa: per la Corte non si può qualificare il prodotto "nocivo dal punto di vista legale" e perciò il fatto integra normalmente la violazione depenalizzata di cui all'art. 17 l. 283/62, salvo che il limite legale sia superato di tanto da configurare, per effetto di un giudizio tecnico, la fattispecie della nocività in concreto del prodotto.

Anche recentemente la Corte suprema (Cass. 28-4-2000, Beccarini, *Giust. pen.*, 2001, II, 24; *Riv. trim. dir. pen. economia*, 2000, 1089, in una vicenda di produzione e messa in commercio di "gomma da masticare" contenente sostanze e additivi chimici non consentiti e comunque in quantità eccessiva, sì da risultare nociva) ha concluso che l'applicabilità della legge n. 283 va esclusa, per "assorbimento", quando

sussistano gli estremi della pericolosità per la salute pubblica.

Da quanto riportato si ricava perciò che la Cassazione riconosce la "sovrapponibilità" delle due fattispecie, ma non fornisce alcun criterio per spiegare quando si applichi l'una e quando l'altra. Il rischio, perciò, è quello di contestare la norma speciale o quella del codice sulla base dell'"intuizione" del momento (per un caso in cui è stato ravvisato il reato di cui all'art. 444/452 c.p., v. Cass. 5-12-2002, Giannini, in questa *Rivista*, 2003,139). Speriamo dunque che, in relazione a questo tema, il giudice di legittimità in futuro sappia fornire adeguate risposte.

Non vi sono invece sbandamenti nella giurisprudenza in ordine al principio che la contravvenzione di cui all'art. 5 lett. d) richieda la prova del pericolo concreto ed attuale. All'uopo, due decisioni meritano di essere segnalate.

Nella prima (Cass. 13 luglio 2004, imp. Fumagalli) è stato ritenuto sussistente il pericolo per la salute pubblica, in presenza di agenti patogeni nocivi per l'organismo umano nell'alimento (salsicce) posto in commercio, anche se il produttore aveva avvertito della necessità della "previa cottura" del prodotto: questa avvertenza infatti non esclude la responsabilità del produttore perchè *"anche se può ritenersi scientificamente dimostrato che la cottura a 98°C distrugge la salmonella (rinvenuta nelle salsicce), il battere non è necessariamente eliminato, soprattutto con l'impiego di altri tipi di preparazione del prodotto a temperature inferiori, di guisa che deve ritenersi che la generica indicazione del produttore non elimina il concreto pericolo per la salute pubblica"*.

Il principio è coerente con l'osservazione che il reato si consuma al momento della detenzione per la vendita e non dell'effettivo consumo con la conseguenza che *"spostare al momento del consumo dell'alimento previa cottura la valutazione della sua igienicità comporta l'impossibilità stessa di quella valutazione (che si è, invece, voluta deresponsabilizzante), per il semplice fatto che non si sarà mai in grado di verificare se in effetti la sottoposizione a cottura (per quanto tempo? a quale temperatura?) avrebbe bonificato l'alimento o, addirittura, se questo sarebbe stato ingerito realmente dopo la cottura o non piuttosto crudo"* (così PACILEO, *Il diritto degli alimenti - Profili civili, penali ed amministrativi*, Padova, 2003).

In dottrina (ANGIONI, *Il pericolo concreto come elemento della fattispecie penale - La struttura oggettiva*, II ed., Milano, 1994, 199-200) è stato inoltre puntualizzato che *"Non è un pericolo tipico quello che si realizza quando l'acquirente, dopo avere comprato una confezione alimentare in tempo utile prima della scadenza segnata nel retro della confezione ed in condizioni di assoluta integrità, ne consumi il prodotto in un periodo di molto successivo alla scadenza ed in stato di incipiente decomposizione"*.

Per integrare il reato di che trattasi non è perciò sufficiente la teorica possibilità che l'alimento assuma, in un tempo successivo alla situazione esistente al

momento della detenzione per il commercio, attitudine a provocare un pregiudizio per la salute umana, soprattutto se tale possibilità sia legata all'eventualità di errori da parte dell'acquirente.

Al riguardo, si impone tuttavia un chiarimento. Infatti, la responsabilizzazione del consumatore può ammettersi esclusivamente in presenza di un'adeguata e specifica informazione proveniente dal produttore che renda così garante della corretta conservazione e manipolazione del prodotto alimentare il medesimo consumatore. E' evidente, infatti, che se è espressamente indicato che un alimento debba essere consumato entro un determinato tempo, pena il suo progressivo deperimento con l'ulteriore rischio del possibile formarsi di agenti nocivi, le conseguenze sfavorevoli derivanti dall'impiego del prodotto in tempi successivi alla sua scadenza non possono che essere addossate interamente sul consumatore.

Nella seconda sentenza (Cass. 26 novembre 2003, imp. Barion, in questa *Rivista*, 2004, 40-41), i titolari di un esercizio commerciale sono stati condannati per aver detenuto nel frigorifero del proprio ristorante crema pasticceria giudicata nociva per la salute pubblica.

Infatti, il giudice di merito, sulla base delle delucidazioni del tecnico analista, aveva desunto la pericolosità dell'alimento a) dalla certezza che la manipolazione della crema, ai fini del confezionamento in "coppe", da immettere nella vetrina frigorifera in offerta alla clientela con il sistema del selfservice, potesse dare luogo alla proliferazione delle rilevate "tracce" di batteri, con successiva produzione, da parte della moltiplicata colonia di germi, della "enterotossina" (derivante dal loro metabolismo), la cui ingestione avrebbe potuto dar luogo a problemi gastroenterici nei consumatori; b) dalla previsione che, quanto meno in parte, il quantitativo di crema in questione sarebbe stato consumato a distanza di "qualche ora" o, addirittura il giorno successivo, così consentendo non solo detta moltiplicazione del *Bacillus Cereus*, ma anche e soprattutto la produzione, da parte di tali batteri, dell'"enterotossina".

La Corte, nell'annullare la condanna, ha invece osservato che l'analista aveva riferito che *"la colonia rilevata è produttrice della tossina, ma che nel caso specifico il fattore patogeno non risultava ancora presente nel campione"* e ne ha così dedotto che il campione analizzato, anche a volerlo ritenere rappresentativo, per quanto attiene alla presenza quantitativa del batterio in questione, della composizione della sostanza da cui era stato prelevato un giorno prima, *"non avesse ancora un'attitudine concreta a porre in pericolo la salute umana, posto che il suo consumo, all'attualità, sarebbe stato senza rischio, per l'assenza della "enterotossina", l'effettiva componente nociva, non ancora prodotta"*.

Ecco dunque la conclusione della Cassazione: *"La possibilità di produzione successiva, collegata all'eventualità di incaute manipolazioni del prodotto a temperatura inadeguata o, addirittura, ad abnormi differimenti del consumo di scorte avanzate della*

crema, rappresentava una mera eventualità, inidonea a dar luogo agli estremi del pericolo effettivo, che si configura solo quando la sostanza sia connotata da attitudine concreta e già immanente a danneggiare la salute, ove consumato nelle condizioni attuali. Essendo stata, nel caso di specie, la valutazione del pericolo riferita a momenti successivi a quelli dell'accertamento e, per di più, collegata a circostanze di non certa verifica (la manipolazione a temperatura più elevata rispetto a quella di conservazione ed il differimento della somministrazione al consumo), deve annullarsi senza rinvio la sentenza impugnata per insussistenza degli estremi oggettivi del reato ascritto, tanto più ove si consideri l'inconfigurabilità del tentativo in materia contravvenzionale".

Invero, si deve ammettere che la mancanza dell'agente patogeno nella "crema pasticcera" in una fase anteriore al suo effettivo consumo dovrebbe considerarsi un elemento decisivo per escludere la pericolosità dell'alimento al momento in cui si realizza il reato di cui all'art. 5 lett. d), l. 283 (o quello, analogo, di cui all'art. 444 c.p.).

Tuttavia, la sentenza non convince del tutto.

In primo luogo, perchè non si poteva certo responsabilizzare il consumatore della crema pasticcera per le "eventuali incaute manipolazioni a temperatura inadeguata o per gli abnormi differimenti del consumo" atteso che il produttore non aveva debitamente segnalato le cautele da osservare per la conservazione e la preparazione dell'alimento, di per sè irregolare. D'altronde, in un caso come quello oggetto della vicenda in esame, non era neppure immaginabile che il produttore fornisse all'acquirente le informazioni idonee a prevenire gli effetti nocivi per la salute ricollegabili a scorrette procedure di conservazione/preparazione dell'alimento: è ovvio, infatti, che se il produttore avesse messo in guardia il consumatore circa la presenza del *Bacillus Cereus* nella crema pasticcera e circa il fondato rischio del suo moltiplicarsi con conseguente produzione dell'enterotossina, avrebbe implicitamente riconosciuto l'irregolarità della sostanza alimentare all'atto della vendita ed avrebbe perciò commesso una (quantomeno tentata) frode in commercio!

In secondo luogo, perchè è stata completamente svaloriata la circostanza che i fattori patogeni, presenti all'atto dell'immissione in commercio in misura tale da non costituire un pericolo concreto per la salute, erano invece destinati a svilupparsi fino a raggiungere un valore sicuramente nocivo, indipendentemente dal comportamento del consumatore riguardo alla conservazione, manipolazione e preparazione dell'alimento. In pratica, un mero spostamento nel tempo dell'attitudine concreta a porre in pericolo la salute umana.

Il paragone può sembrare esagerato, ma non c'è sostanziale differenza rispetto al pericolo connesso ad una "bomba ad orologeria" impostata per esplodere in un momento successivo alla sua collocazione in un certo

luogo. Nessuno potrebbe contestare il pericolo concreto per l'incolumità pubblica, anche se non attuale, in caso di rinvenimento dell'ordigno prima della sua deflagrazione.

La vicenda in esame propone una situazione analoga: infatti, l'analista aveva motivatamente sostenuto che era probabile la proliferazione nella crema pasticcera delle "tracce" di batteri con successiva produzione della "enterotossina" la cui ingestione avrebbe potuto (questa volta in concreto!) dar luogo a problemi gastroenterici nei consumatori.

Sicchè, si giustifica una conclusione diversa da quella seguita dalla Corte in quanto si poteva ritenere integrato il requisito del pericolo concreto stante il sicuro evolversi dell'alimento da una condizione intrinseca di generica ed "arretrata" situazione di pericolo per la salute ad una reale e concreta situazione di nocività.

In questa ottica, non ci pare affatto improprio richiamare l'autorevole posizione espressa dalle ss. uu. in tema di nesso di causalità (Cass. 10 luglio 2002, Franzese, *Foro it.*, 2002, II, 60).

Infatti, se risulti comprovato, "sulla base di una successione regolare conforme ad una generalizzata regola di esperienza o ad una legge dotata di validità scientifica frutto della migliore scienza ed esperienza del momento storico", e perciò con «alto o elevato grado di credibilità razionale» o «probabilità logica», che lo sviluppo dei fattori patogeni non è affatto una mera eventualità, ma è il decorso normale e prevedibile degli eventi, si può ragionevolmente affermare che esiste il pericolo concreto per la salute pubblica anche nel caso in cui il prodotto alimentare presenti, al momento della sua immissione in commercio, soltanto *in fieri* l'agente patogeno.

Senza dimenticare, infine, il principio messo a punto dalle ss. uu. in tema di tentata frode in commercio: infatti, Cass. 25 ottobre 2000, Morici, *Foro it.*, 2001, II, 208, nel sostenere che "la semplice detenzione all'interno del negozio o di un deposito di prodotti alimentari scaduti e con etichetta alterata o sostituita, senza che questi siano esposti o in qualche modo offerti al pubblico, non integra gli estremi del tentativo, potendo esservi motivi diversi per simile accantonamento e non potendosi quindi desumere con certezza da tale detenzione la reale intenzione dell'agente", ha richiesto la prova che la condotta posta in essere dall'esercente l'attività commerciale sia obiettivamente idonea a dimostrare l'intenzione di vendere il prodotto non conforme alla normativa. Queste indicazioni sono preziose anche nella fattispecie perchè, applicando la stessa logica (e lo stesso rigore probatorio), si può argomentare che la contravvenzione di cui all'art. 5 lett. d) (o il delitto di cui all'art. 444/452 c.p.) non sarà ravvisabile soltanto se non sia univoco il passaggio dalla detenzione in vendita dell'alimento al suo effettivo consumo da parte dell'acquirente.

C.I.S.D.C.E.

Centro Internazionale di Studi e
Documentazione
sulle Comunità Europee

ALIMENTA

(Commentario tecnico giuridico della
produzione
agro-alimentare)

in collaborazione con la Rivista

**«Diritto comunitario e degli scambi
internazionali»**

*e con il patrocinio della
Rappresentanza a Milano della
COMMISSIONE EUROPEA*

Convegno nazionale

**«Tutela e promozione dei prodotti
agro-alimentari in Italia e sui mercati
internazionali: limiti di compatibilità tra
indicazioni geografiche (DOP, IGP) e
marchi nazionali, denominazioni regionali
e locali anche alla luce del nuovo codice
italiano della proprietà industriale (D.lgvo
10 Febbraio 2005 n. 30)»**

Venerdì, 24 giugno 2005

**Milano, Palazzo Stelline
Corso Magenta, 61**

PROGRAMMA

- ore 9,00 Registrazione dei partecipanti
ore 9,15 Indirizzi di saluto e introduzione
al Convegno
Roberto SANTANIELLO
*Direttore della Rappresentanza a
Milano della Commissione
europea*
Apertura dei lavori
Moderatore: Antonio NERI
Direttore di Alimenta
Relazioni:
ore 9,30 Fabio GENCARELLI, *Direttore f.f.,
Direzione generale Agricoltura,
Commissione europea*
**«Convivenza tra indicazioni
geografiche comunitarie (DOP,
IGP) e marchi nazionali,
denominazioni regionali e
locali: analisi dei casi concreti e
valutazione dei limiti di
legittimità»**
ore 10,00 Giuseppe DE GIOVANNI, *Dirigente
del Ministero delle Attività
Produttive*
**«L'etichettatura dei prodotti
agro-alimentari come
strumento di informazione dei
consumatori»**
ore 10,30 Bruno NOBILE, *Responsabile
Rapporti con il Parlamento,
Federalimentare*
**«La posizione di
Federalimentare per la tutela e
la promozione dei prodotti
agro-alimentari italiani»**
ore 11,00 Pausa caffè
ore 11,30 Fausto CAPELLI, *Professore di
diritto comunitario – Collegio
europeo/Università di Parma –
Membro del Consiglio direttivo del
Cisdce di Milano*
**«Valutazione della legittimità
dei riferimenti geografici
nelle etichette e dei limiti
posti alla tutela giuridica
delle denominazioni
tradizionali. Il ruolo degli Enti
pubblici»**
ore 12,00 Dibattito
ore 13,00 Chiusura dei lavori

Presentazione

La contemporanea presenza, sul mercato dei prodotti agro-alimentari, di indicazioni geografiche riconosciute in sede comunitaria (DOP e IGP) e di marchi nazionali, regionali e locali, utilizzati all'interno degli Stati membri, ha creato e continua a creare comprensibili perplessità.

Quali sono i limiti di compatibilità tra le indicazioni europee e le denominazioni nazionali regionali e locali? Fino a che punto e in che modo è ora consentito far riferimento nell'etichetta dei prodotti ad un luogo geografico di provenienza dopo l'entrata in vigore del nuovo codice della proprietà industriale?

Può essere giuridicamente protetta una denominazione tradizionalmente utilizzata per designare un prodotto proveniente dall'intero territorio di un Paese membro?

A questi ed altri quesiti provvederanno a fornire una risposta adeguata i relatori del presente Convegno, facendo riferimento ai principi e alle regole deducibili dalla giurisprudenza (comunitaria e nazionale) pronunciata nelle celebri sentenze: *Buy Irish, Eggers, Epoisse, Exportur, Parmesan, Grana Padano, Cambozola, Warsteiner, Prosciutto di Parma, Feta, Etichettatura dell'olio d'oliva, Aceto balsamico di Modena, Vino Rioja, Tocai*, etc...

N.B.: La partecipazione al Convegno è gratuita ma occorre confermarla, mediante l'invio dell'allegata scheda di partecipazione debitamente compilata, entro il 20 giugno 2005 qualora si intenda riservare i posti e prenotare il "dossier" contenente la documentazione completa a fronte di un contributo spese di 50 euro.

Per informazioni tel. 02/48.00.90.72-74

Si ringraziano le Imprese e le Associazioni che con il loro contributo hanno reso possibile l'organizzazione del Convegno riconoscendone l'importanza ed il valore.

SCHEDA

di partecipazione e di prenotazione del "dossier" da inviare compilata al CISDCE entro il 20 giugno 2005 al n. di fax 02/48009067

NOME E COGNOME

.....

QUALIFICA

.....

ENTE / SOCIETA'

.....

INDIRIZZO

.....

CAP e LOCALITA'

.....

TELEFONO N.

TELEFAX N.

E-MAIL.

LA STORIA INFINITA DEL BURRO "ITALIANO". Da burro a burro: bonifica batterica o rigenerazione? Perché non sarà mai "burro di qualità".

A. Neri – Istituto Bromatologico Italiano - Milano

Parte II

Cenni storici

Ogni Paese, ogni regione, ogni epoca ha destinato una parte diversa della produzione di latte ai suoi diversi impieghi: consumo diretto come latte fresco o conservato; formaggio fresco, formaggi più o meno stagionati, panna e burro; siero per l'alimentazione animale. Cosicché per fare confronti sull'insieme dei prodotti caseari, bisogna stimare tutti questi derivati in quantità equivalenti di latte. In effetti, non essendo gravata da alcuna tassa, ai primi del secolo la produzione del latte non è stata registrata perché il suo consumo, a causa delle difficoltà di conservazione, non poteva essere che locale. Pertanto non può essere statisticamente valutata prima del 1910. Il particolare poco conosciuto è che il burro, prodotto per la maggior parte nel nord dell'Italia a ragione della concentrazione degli allevamenti bovini, trovò dapprima il suo miglior mercato nel sud dove era apprezzato dalle famiglie abbienti che volevano distinguersi dai consumatori locali che, per motivi economici, preferivano l'olio di produzione locale.

Per quanto riguarda la nostra piccola storia, come ogni storiografia che si rispetti occorre fissare una data al fine di separare due epoche.

La preistoria, per così dire, l'attingiamo dal prezioso trattatello

LA CASCINA o sia istruzione sulle varie maniere di preparare il latte per formarne le diverse specie di formaggi, burro etc.

stampato nel 1781 in Venezia presso Benedetto Milocco in Merceria.

L'ignoto autore cattura, letteralmente, l'attenzione e l'interesse con la descrizione dell'arte applicata dall'"Agricoltore", come era definito allora il conduttore della "Cascina", per la cura della vaccina lattifera e dei preziosi prodotti, burro e formaggi, che oltre a costituire l'alimentazione di base dei componenti il nucleo familiare rappresentavano anche un cespite economico per la "mercatura" che si faceva degli stessi.

Per cui penso di far cosa gradita al lettore riportando i brani che si riferiscono all'ottenimento e al trattamento della crema e del burro. Si ha agio così di rilevare come i problemi di base fossero, nella loro essenzialità, gli stessi che si affrontano con le tecnologie di oggi.

"Della maniera di levare la Crema. Nulla è più facile del dire, che ogni donna sa, che bisogna levare la crema quando una volta sia salita; ma si vedrà pel modo che indicheremo di levarla, che ciò non basta. In fatti qui trattasi di sapere, come convenga adoperare, onde ne risulti maggior vantaggio; locchè è il punto più necessario, e più essenziale. Abbiamo già detto, e la cosa è costante, che ci vuole molta politezza in tutte le operazioni della Cascina, e principalmente in quella di cui trattasi; poichè la menoma sporcizia arreca grande pregiudizio. D'estate, la crema ascende in dieci ore di tempo; il perché essendo munto il latte la mattina di buon'ora, si può levare la crema nel dopo pranzo. Questo punto (né lo si perda di vista) è importantissimo; giacchè se si levi la crema troppo presto, non se ne otterrà la quantità ordinaria; e se si differisca assai lungo tempo a levarla, il burro non riuscirà sì buono. Allorchè si differisca troppo a levare la crema, ella si addensa considerabilmente, e diviene, per così dire, intrattabile; ed il burro che se ne fa, tiene sempre maggiore o minore amarezza. Fa d'uopo dunque evitare tal inconveniente levando la crema più presto, e versandola in un vase di terra inverniciata, che si coprirà, e riporrà in un luogo chiuso e fresco."

"Della maniera di condurre la Crema. Si può conservar la crema, senza ch'ella si alteri, più a lungo d'inverno, che d'estate. In quest'ultima stagione fassi 'l più fino, ed il più eccellente burro con una crema levata, e che sia stata serbata non più che dieci ore per tempo. Passato tal tempo essa soggiace ad un cangiamento, il quale per altro non è sensibile pel tratto di due giorni e mezzo. Ma è certo, e l'esperienza ne dà prova tutto dì, che quanto più la crema sia

novella, tanto maggiormente il burro riesce ottimo. Correndo l'inverno si può conservare la crema in uno stato assai perfetto per corso di cinque giorni. Allorchè se ne faccia per vendere una gran quantità di burro, è meglio conservare la crema finchè essa si agrisca; giacchè l'esperienza fa vedere, che un burro fatto d'una crema agra si conserva meglio, purchè il burro steso non divenga amaro. Bisogna far dunque di una novella crema il burro fino per l'uso, che far se ne voglia subito dopo, in luogo che quello, il quale si destini al mercato, dev'esser fatto di una crema agra".

" Della maniera di battere la crema per fare il Burro. Il vase di legno, in cui fassi questa operazione, è lungo, stretto e profondo, e restringendosi verso la sua parte superiore, gli si adatta un coperchio forato nella sua parte media, attraverso il quale passa il manico dello strumento, col quale si batte la crema. Questo battitojo è un utensile di legno rotondo, la cui grossezza è proporzionata alla larghezza della parte media del vase, che contiene la crema. Messo che abbiassi questo stromento nel vase, vi si adatta il manico facendolo passare pel buco praticato nel mezzo del coperchio, il qual buco riman allora bene ed esattamente turato. Con questo antico battitojo si fa il Burro mirabilmente. Lo s'innalza, e lo si abbassa alternativamente, col quale moto si percuote la crema finchè ella si riunisca in Burro. Versando la crema nel vase, la si passi attraverso una grossa tela di lino, affine di togliere da essa al più possibile la menoma sporcizia, comechè essa potrebbe ben impedire l'effetto dell'operazione. Allora si cominci a battere la crema a colpi, pronti e replicati, giacchè quanto più vi si ponga attività in tale esercizio, tanto più presto il Burro si raccoglie. Dal suono che rendono i colpi si conosce se si o no vada avanzando il lavoro. Al cominciamento egli è grave e pesante, ma a misura che raddoppiano vivacemente i colpi, il suono diviene più acuto; locchè indica, che la crema si separa dalla parte chiara del Latte, e che formasi'l Burro. Quando si continui'l lavoro colla medesima vivacità, rimovesi lo stromento più facilmente, e se aprasi poco dopo il vase, si troveranno delle goccioline gialle attaccate al coperchio. Dopo un picciol numero di colpi, apresi ancora il vase, e trovasi del Burro tanto sulle di lui pareti, come sotto il coperchio. Allora il Burro è fatto, né trattasi d'altro per compiere l'operazione, che di ragunarlo insieme."

Della maniera di lavare, e accomodare il Burro. Essendo formato e riunito il Burro in cumulo, lo si cava dal vasello per fargli acquistare a forza di mani più consistenza. Egli non trovasi ancora nella sua perfezione; è separato ad un certo grado dalla sua parte acquosa, ma non interamente, giacchè nella crema annovi due differenti sostanze, cioè la prima oliosa, ch'è il Burro, e la parte acquosa, ch'è il latte di burro. La separazione di queste è ciò che appellasi far del Burro. Così separati il latte dal Burro, e questo rinettasi da tutte le sozzure che con lui potessero essersi frammeschiate. Ad ottener ciò, ecco la pratica che serbasi. Si cava con amendue le mani il pezzo di Burro dal vasello, e se quindi vogliasi farne uso, convien subito gittarlo nell'acqua fresca, e lavorarlo, cioè premerlo con le mani stesse, affine di separarne il latte, onde acquisti una soda consistenza. A siffatto lavoro e rimaneggiato va debitore il Burro della sua purità, e del suo buon colore. Un Burro che apparisca bianco all'uscire del vase, acquista per via di tale rimaneggiamento un bel colore di paglia. Mentre che così maneggiarsi e lavorasi il Burro, per separare il rimanente di latte, e che in esso fosse restato, fa d'uopo badare a levare tutti i peli, capegli, ed altre impurezze, le quali vi potessero esser cadute. I peli, per esempio, dell'animale danno al Burro un sapore de' più disgustevoli, talchè di tal burro, dicesi volgarmente, che sente di bestia.

Avvegnacchè il Burro sia benissimo fatto, nonostante sovente avviene, che in un tempo caldo egli resti molle; cosa ch'è assai disavvantaggiosa, specialmente allorchè si voglia esitarnelo al Mercato. In tal caso lo si accomoda in pani di libbra, di mezza libbra, ognuno secondo le dimande, le quali si sappia, ch'esser possano fatte dai compratori. Si dispongono questi pani in una cesta, e questa la si cala per via d'una corda in un pozzo due piedi al di sopra della superficie dell'acqua la notte innanzi di portar al mercato. L'aria fresca, ch'esala dall'acqua, produce in estate sul Burro lo stesso effetto, che ne risulta dal freddo dell'inverno. In fatti per via del metodo il Burro riesce sì consistente, e sì duro, com' nel mese di Novembre."

"Del Burro fatto col siero di latte. Abbiamo detto qui sopra, che quando fassi del Burro subitamente con del latte caldo, ch'esce dalla mammella, la parte coagulata rimane nel latte di Burro, di cui fassi del formaggio col mezzo del presame; così pure quando si metta del presame nel latte, non avvi, che la parte coagulata, la quale resti separata, mentre molta parte oliosa continua a dimorare nell'olio. Si separa questa parte dal siero, e se ne fa del burro mediocre,

che dicesi Burro di siero. Eccone il metodo. Quando fassi del coagulo con latte recente, si mette il siero entro vasi larghi e poco profondi, che si collocano in un sito cheto. S'innalza una specie di crema sulla superficie di questo siero, di cui fassi del Burro nello stesso modo, come si opera quello ordinario. Questa crema non rende che la metà del burro, che recato viene dalla solita crema. Il Burro, che se ne tragge, non è buono da conservare, né acquista mai una buona consistenza. Nonostante l'Agricoltore può servirsene pel consumo della Casa rustica. Egli può anche renderlo migliore, aggiungendo alla crema del siero una quarta parte di buona crema; e tale mescolglio produrrà un Burro assai buono".

L'evo medio, chiamiamolo così, della produzione burriera, corre fino al 1956 anno in cui fu pubblicata la Legge 23 dicembre 1956, n. 1526 sotto il titolo "*Difesa della genuinità del burro*" che ventisette anni più tardi fu modificata, con interventi bastardi dei quali riferiremo più avanti, dalla Legge 13 maggio 1983, n. 202. Da qui parte l'evo moderno che vede l'affannoso adeguamento delle norme nazionali (già contraddittorie e incoerenti al loro interno) alle disposizioni comunitarie. Sul punto svilupperò in prosieguo la tesi con la quale tendo a dimostrare che l'adeguamento non si è raggiunto (né tecnicamente né giuridicamente dato che si è provveduto solo con circolari ministeriali) e che, per conseguenza, la tanto appetita (anche se mai cercata con serietà di intenti) qualifica di "burro di qualità" non è stata ottenuta né mai potrà esserlo.

L'evo moderno ha i suoi prodromi negli anni '30 e si sviluppa lentamente (a causa del periodo bellico) negli anni '40 per proseguire assai difficoltosamente a causa della situazione rappresentata dalla forte differenza di mentalità (peraltro ancora esistente) fra produzione agricola (adagiata su pratiche produttive ancora ancestrali) e produzione industriale, dotata di forte dinamismo in linea con lo sviluppo delle nuove tecnologie produttive mano a mano adeguatesi alle necessità della distribuzione. Questo disagio fu acutamente avvertito e discusso in occasione del Congresso Nazionale su "LA DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL BURRO" tenutosi a Salice Terme il 17 giugno 1954 e organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia.

Negli Atti di questo Congresso sono raccolte le relazioni di Romualdo Mameli e Pietro Veremeenco della Polenghi Lombardo di Lodi, società già famosa per storia e tradizione, sul tema "*La fabbricazione del burro*" e di Augusto Giovanardi, allora direttore dell'Istituto d'Igiene dell'Università di Milano sul tema "*Il burro dal punto di vista igienico-sanitario*".

Nella relazione dedicata alla fabbricazione del burro, gli Autori distinguono fra **burrificazione** e **rigenerazione**, problematica avvertita già al tempo e poi accantonata fino ai giorni nostri in virtù di continue operazioni di mimetizzazione. Si tratta di una distinzione, tecnica e concettuale, rilevante anzi essenziale se si pensa che per "*burrificazione*" si deve intendere l'operazione cui è sottoposta la crema per ottenere burro mentre nelle imprese burriere confezionatrici odierne (fatte salve apprezzabili quanto nascoste eccezioni) il processo produttivo avviene mediante fusione del burro per riottenere crema da sottoporre a ulteriore burrificazione. Un processo di "*rigenerazione*" dunque e che globalmente considerato va, come detto nel titolo di questo lavoro, sotto l'espressione "**da burro a burro**". Il punto è importante e su di esso ritornerò nella parte dedicata alla normativa quando affronterò il tema dei "*trattamenti*" già ipotizzati nell' art. 1 della Legge 13.5.83, n. 202 per garantire la salubrità del burro e mai individuati giacché l'apposito previsto decreto non ha mai visto la luce. Per cui ancor oggi permane l'interrogativo: burro "**trattato**" e burro "**rigenerato**" sono, tecnicamente, sinonimi?

Dunque il disagio interpretativo fu avvertito già in occasione del Convegno del 1954 e di esso si fecero portatori gli Autori citati nell'illustrare la situazione nei suoi variegati aspetti sociali, economici, scientifici e tecnologici.

Il metodo allora usato dalla quasi totalità dei burrifici si basava sullo sbattimento della crema nelle zangole di legno. I tipi di zangole erano numerosi. Le più utilizzate erano quelle fisse verticali con il recipiente (o tino) fisso mentre un aspo (attrezzo verticale girevole anch'esso di legno) ruotava velocemente nell'interno sbattendo la crema. Una volta avvenuta la burrificazione ed allontanata dalla zangola gran parte del latticello, e la massa granulosa del burro lavata e l'acqua di lavaggio allontanata per sgocciolamento, il tino veniva fatto ruotare su sé stesso e svuotato del suo contenuto di burro ancora impregnato di una certa parte di latticello. Questo tipo di zangola presentava parecchi inconvenienti, quali la necessità di una macchina supplementare per l'impastamento dei granuli di burro e conseguente pericolo d'inquinamento ambientale nelle operazioni di trasferimento della massa burrosa dalla zangola all'impastatrice. Queste zangole fisse servivano per modeste produzioni e furono gradualmente sostituite, per grandi quantitativi di crema, con le zangole impastatrici di legno più pregiato (teck, rovere, noce), e successivamente con quelle più moderne di acciaio inossidabile, munite all'interno di sbattitori e rulli, questi ultimi con movimento di rotazione regolata a velocità diversa da quella impressa alla zangola. Erano zangole orizzontali con tino e due sbattitori interni girevoli, cui seguirono le zangole impastatrici con rulli sistemati nell'interno oppure costituenti un gruppo fuori della zangola nella quale venivano immessi, a mezzo di un carrello mobile,

nell'ultima fase dell'impastamento.

E' interessante riferire che la maggioranza dei burrifici in Italia usava aggiungere alla crema nella zangola, del ghiaccio spezzettato. Solo più tardi ci si accorse che tale pratica era da sconsigliarsi non solo per il motivo che il ghiaccio costituiva una fonte di inquinamento ma anche perché i globuli di grasso, a contatto con il ghiaccio, istantaneamente acquistavano temperature troppo basse e quindi solidificavano eccessivamente. Si era convinti che con il ghiaccio la massa di burro acquistasse più consistenza, il cosiddetto "nerbo".

Solo l'esperienza acquisita con il tempo dall'operatore portò ad accertare che quando la crema ha formato i granuli di burro a grandezza sufficiente per facilitare la separazione del latticello, è sbagliato continuare a ruotare la zangola perché i granuli si agglomerano in blocchi troppo voluminosi che includono il latticello di difficile allontanamento neppure con lavaggio a fondo. Tempo di sbattimento in zangola oltre il necessario forniva burri di difficile conservazione per l'impurezza derivata dall'eccesso di latticello trattenuto. Più frequenti erano i casi di burrificazione ritardata che poteva dipendere dalle piccole dimensioni dei globuli grassi, conseguenza questa, tra l'altro, dell'alimentazione invernale con foraggi secchi. Il ritardo poteva derivare anche dall'eccessiva diluizione della crema, dall'eccessivo tenore proteico, causa dell'aumentata viscosità della crema, dall'alto tenore di lipasi che, saponificando i grassi, provocava schiuma con conseguente eccessivo riempimento della zangola che perciò doveva essere parzialmente scaricata interrompendo così il corso della burrificazione.

Il problema della purezza batteriologica dell'acqua era particolarmente avvertito. Di talché si provvedeva alla sua filtrazione con filtri Seitz o alla sua sterilizzazione con vapore oppure alla sua alcalinizzazione con soda caustica seguita da neutralizzazione con acido cloridrico.

Per impastare il burro, nei piccoli burrifici si provvedeva ad estrarre manualmente la massa burrificata dalla zangola e la si disponeva sul piatto rotante di una impastatrice affidandola alle cure di un addetto che, sempre manualmente, tranciava la massa ruotante disponendola ripetutamente sotto un rullo scanalato che la schiacciava rivoltandola. I piccoli residui che fuoriuscivano dal piatto ruotante e cadevano sul pavimento, venivano diligentemente raccolti e tranquillamente rimessi nella massa sotto impasto (storico!).

Un notevole passo in avanti, nel senso di una maggior cura dell'igiene, di una maggiore razionalità operativa oltre che di risparmio di tempo e di mano d'opera fu rappresentato dalle zangole impastatrici.

Esse erano di tre tipi.

Il primo consisteva in una botte lunga, orizzontale, girevole, con i rulli impastatori installati all'interno e con botole apribili nel lato più lungo. I rulli, in numero di quattro, di due o di uno erano disposti in modo che la massa burrificata, nella sua lenta rotazione, era obbligata a cadere sui rulli ruotanti per essere impastata mediante compressione ripetuta. A fine lavorazione la massa veniva scaricata per caduta entro un recipiente sottostante la zangola.

Il secondo tipo era a botte corta, con due paia di rulli installati vicino alla periferia della botte e con una botola laterale attraverso la quale, alla fine della lavorazione, si estraeva la massa per caduta.

Il terzo tipo era rappresentato dalla zangola orizzontale, a botte corta, nella quale però, solo a lavorazione e lavaggio ultimati, si introduceva, attraverso la botola, un dispositivo costituito da due rulli impastatori montato su un carrello. I rulli erano forniti di ingranaggi che, inserendosi in quelli della zangola, mettevano tutto il sistema in movimento in modo che la massa che si sollevava lungo la parete in rotazione finiva col cadere esattamente sui rulli che la lavoravano come nelle zangole impastatrici sopra descritte e, a lavorazione ultimata, lo facevano cadere direttamente dai rulli in una grondaia appositamente introdotta.

Anche qui si presentava il problema della consistenza dei globuli della massa burrificata. Quella dotata di maggiore consistenza passava attraverso i rulli più lentamente di quella molle e richiedeva un maggiore numero totale di giri. La massa molle forniva infatti poco attrito a causa della suddivisione finissima delle gocce d'acqua che risultavano, alla fine, mal disperse. Ci si affidava all'esperienza dell'operatore per interrompere l'operazione d'impasto al momento giusto, ossia quando la massa aveva raggiunto la voluta compattezza evidenziata dall'assoluta assenza della consistenza granulosa. Il burro non lavorato a sufficienza si presentava di tessitura slegata, con aggregati di gocce, di colore translucido. Con il riposo tendeva a perdere acqua trasudando grosse gocce. Quando si superava il tempo di impastamento, nel caso di burri a consistenza dura, la massa si presentava finemente granulosa che si appiccicava ai rulli impastatori. Nel caso dei burri molli la massa diveniva untuosa.

(continua)

La parte I è stata pubblicata sul n. 3 marzo 2005

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 123 del 21.01.05; Pres. Postiglione, est. Petti, ric. Ciccariello

Massima

Locali adibiti a deposito di alimenti e bevande. Pessime condizioni igienico-sanitarie ambientali per mancanza dei requisiti strutturali e per la presenza di escrementi di topo e guano d'uccelli. Reato di cui all'art. 5, lett. b) e lett. d) L. 283/62. Sussistenza. Mancato accertamento della contaminazione. Non rileva. Simultanea contestazione delle ipotesi di cui alle lettere b) e d). L'ipotesi di cui alla lettera b) ha carattere di sussidiarietà.

FATTO E SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con sentenza del 28 gennaio 2004, il tribunale di Latina, sezione distaccata di Gaeta, condannava l'imputato indicato in epigrafe alla pena di € 5000,00 di ammenda, oltre al pagamento delle spese processuali, quale responsabile del reato di cui all'art. 5 lett. d) legge n. 283 del 1962, per avere nella qualità di amministratore unico della Casa Vinicola Ciccariello, s.r.l. con sede in Gaeta, detenuto per la somministrazione agli avventori sostanze alimentari confezionate insudiciate ed in cattivo stato di conservazione, in quanto detenute in ambienti caratterizzati da gravi carenze igienico-sanitarie per la presenza di ragnatele, escrementi di topo, di un ratto morto e guano d'uccelli.

Il fatto in base alla sentenza impugnata va ricostruito nella maniera seguente.

Nell'ottobre 1999, nel corso di un controllo in campo nazionale alle cantine vinicole, fu ispezionata anche l'azienda di cui era amministratore unico l'odierno imputato. In tale occasione, i militi operanti esaminarono anche due locali adibiti a deposito alimenti e bevande, dei quali uno era situato a livello del piano stradale e l'altro al piano superiore. Per tali locali l'impresa non era titolare di alcuna autorizzazione sanitaria in quanto quella rilasciata riguardava soltanto l'ampio locale adibito ad attività vinicola costituente il corpo principale suddiviso in un'area d'imbottigliamento ed in una di deposito vini. I locali ispezionati, adibiti a deposito alimenti e bevande varie, "erano in pessime condizioni igienico sanitarie" ed anche privi di quei requisiti strutturali, quali pareti lavabili, necessari al rilascio dell'autorizzazione sanitaria per conservare bevande od alimenti. In uno dei locali suddetti, coperto di polvere, erano stati rinvenuti anche escrementi di topo ed un topo morto, mentre nell'altro locale, e più precisamente in quello ubicato al piano stradale, vi era guano d'uccelli che aveva insudiciato l'esterno delle confezioni di cartone dove erano custoditi gli alimenti e bevande. Nelle confezioni erano contenute oltre a bevande, anche pomodori pelati e pasta.

A fondamento della decisione il tribunale adduceva che la presenza di escrementi di topo e guano d'uccelli sulle confezioni consentiva di ritenere configurato l'insudiciamento delle sostanze, non potendosi escludere, per le caratteristiche delle confezioni, che gli

escrementi potessero superare la barriera costituita dal cartone e toccare direttamente il prodotto; che inoltre l'imputato, per la conservazione degli alimenti, aveva utilizzato ambienti in pessime condizioni igieniche; che per l'utilizzazione di tali locali era evidente l'elemento psicologico del reato.

Contro la sentenza l'imputato ha proposto ricorso per cassazione deducendo (*sic!*) la violazione dell'articolo 5 lettera d) della legge n. 283 del 1962, in quanto per la sussistenza del reato contestato occorre che sia stata acquisita la prova oggettiva dell'insudiciamento o alternativamente dell'infestamento da parassiti, ovvero dell'alterazione del prodotto alimentare, non essendo possibile che tali circostanze possano essere desunte dalle condizioni ambientali di conservazione dell'alimento, giacché la presunzione di pericolosità non può discendere dalla ulteriore presunzione che lo stato previsto dall'art. 5 lett. d) L. 283/62 derivi dalle condizioni ambientali in cui l'alimento è tenuto secondo l'orientamento espresso da questa stessa sezione (Cass. Penale Sez. 3a 15.6.2000 n. 9449). Il tribunale, quindi, omettendo ogni verifica oggettiva per appurare se la pasta, i pelati oppure le bevande risultassero in cattivo stato di conservazione, in quanto alterate, insudiciate o infestate da parassiti, ha ritenuto la sussistenza del reato per il solo fatto che all'interno dei locali adibiti a deposito erano stati rinvenuti un topo morto, escrementi di topo e polvere e per il fatto che la plastica che sigillava i cartoni all'interno dei quali erano racchiuse scatole di cartone di più modeste dimensioni contenenti gli alimenti o le bottiglie era coperta di polvere e di guano degli uccelli. In conclusione il tribunale ha affermato la sua responsabilità, non perché fosse stato appurato che il prodotto da consumare fosse in cattivo stato di conservazione, ma perché era mal conservato l'involucro esterno che racchiudeva la confezione del prodotto e perché erano insudiciati i locali all'interno dei quali gli alimenti erano custoditi.

DIRITTO

Il ricorso è infondato. E' opportuno premettere che, anche se nella contestazione si è fatto riferimento alla sola lettera d) dell'articolo 5 del decreto Legislativo (*sic!*) n. 283 del 1962, in realtà le ipotesi contestate sono due ancorché considerate dal tribunale unitariamente. Invero nella contestazione si è fatto riferimento, sia all'ipotesi dell'insudiciamento di cui alla lettera d) che a quella della cattiva conservazione per l'antigienicità dei

locali, la quale è prevista dalla lettera b) del medesimo articolo.

Il tribunale ha ritenuto configurabile l'insudiciamento, che non era costituito da semplice polvere ma da escrementi di topi e guano d'uccelli, in base al rilievo che siffatti escrementi avrebbero potuto superare la barriera costituita dalla confezioni di cartone ed intaccare direttamente gli alimenti. Siffatta conclusione non può considerarsi arbitraria giacché i cartoni potevano facilmente essere rosicchiati dai roditori, sicuramente presenti nell'ambiente come risultava dagli escrementi trovati nei locali, ed insudiciare i prodotti e segnatamente la pasta. I roditori possono essere vettori di malattie molto pericolose per l'uomo come il tifo, la salmonellosi, ecc. D'altra parte, al momento dell'apertura della confezione da parte del consumatore i batteri dell'involucro esterno potevano propagarsi all'alimento rendendolo pericoloso per la salute. Il riferimento alla decisione di questa stessa sezione n. 9449 del 2000 nella quale si è affermato il principio che l'insudiciamento non può desumersi dalle semplici condizioni ambientali, non è conferente trattandosi di fattispecie diversa. Invero, a parte il rilievo che nella fattispecie esaminata dalla Corte si trattava di polvere e smog durante il trasporto, giacché era stato utilizzato un mezzo non coibentato, si rileva che in quel caso la polvere o lo smog non avevano intaccato gli involucri esterni dell'alimento.

Nella fattispecie invece si è constatato l'obiettivo insudiciamento delle confezioni contenenti gli alimenti. In ogni caso, se qualche perplessità potrebbe sussistere per la configurabilità del reato di cui alla lettera d), la quale avrebbe richiesto indagini più circostanziate sulle condizioni delle confezioni, non sussiste alcun dubbio sulla sussistenza di quello di cui alla lettera b) anch'esso, come sopra precisato, contestato, anche se le due ipotesi sono state valutate unitariamente dal tribunale. Invero la disposizione dell'articolo 5 lettera b), che vieta di detenere per la vendita sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, ha carattere sussidiario rispetto a quelle norme, che prevedono una fattispecie in cui sono compresi tutti gli elementi costitutivi del reato in essa

contemplato e che, tutelando lo stesso bene giuridico, colpiscono una condotta oggettivamente più grave. Un prodotto obiettivamente insudiciato da escrementi di topo o di altri animali è per ciò solo anche mal conservato. L'ipotesi di cui alla lett. b), a differenza di quella di cui all'art. d), per giurisprudenza consolidata di questa corte (Cass. pen. 3802 del 1993; n. 660 del 1993; n. 978 del 1996; n. 15491 del 2002) non si riferisce ad un prodotto già insudiciato o alterato, ma riguarda l'alimento mal conservato sotto il profilo igienico-sanitario.

L'alimento si considera mal conservato allorché non vengono adottate le cautele poste dalla comune prudenza o da precise norme di legge o regolamento (come ad esempio il rispetto della data di scadenza o l'igienicità dell'ambiente) dettate a tutela della sua buona conservazione. In tali casi non occorre accertare l'insudiciamento o la nocività o l'alterazione del prodotto, essendo sufficiente la semplice violazione della norma igienica posta a tutela dello stato di conservazione. E ciò perché il legislatore, imponendo il rispetto di rigorose condizioni igieniche dei locali o dei banchi dove vengono detenuti gli alimenti intende apprestare una tutela anticipata della stessa salute pubblica. Invero, il concetto giuridico di igiene corrisponde ad una finalità preventiva del legislatore, il quale ha inteso porre in essere un insieme di misure cautelative al fine di impedire, non solo la causazione, ma anche l'occasione di un contagio o di un'alterazione dell'indotto alimentare. La locuzione "disciplina della produzione e della vendita di prodotti alimentari" contenuta nel preambolo della legge in esame e di molte altre leggi in materia di alimenti evidenzia questa tutela preventiva. In conclusione un prodotto alimentare si deve considerare in cattivo stato di conservazione, a prescindere dall'obiettivo insudiciamento, anche quando viene custodito in locali igienicamente idonei alla conservazione. Pertanto la sentenza del tribunale, quanto meno con riferimento al cattivo stato di conservazione per le pessime condizioni igieniche dei locali, va confermata.

* * *

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 499 del 9.03.05; Pres. est. Grillo, ric. Canafoglia

Massima

Vongole contaminate da coliformi fecali oltre il limite di legge. Reato di cui all'art. 5 lett. c), L. 283/62. Sussistenza. Provenienza dei molluschi da zona di produzione A e quindi presuntivamente caratterizzati da cariche batteriche nei limiti di legge. Non rileva. Responsabilità in capo al gestore del Centro di spedizione. Sussistenza.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO E MOTIVI DELLA DECISIONE

Con la decisione menzionata in premessa, il giudice monocratico del Tribunale di Macerata condannava Canafoglia Giovanni, quale legale rappresentante della

ditta "CO.PE.MO. (Società Cooperativa Pescatori Molluschicoltori) a r.l.", alla pena di € 2.000,00 di ammenda in ordine al reato (accertato il 22.11.2000) di cui all' art. 5. lett. c), L. n. 283/1962, per aver confezionato e distribuito per il consumo un lotto di vongole contenenti coliformi fecali in quantità superiore

ai limiti previsti dal D. L.vo n. 530/1992.

Avverso tale decisione l'imputato propone appello, qualificato ricorso, deducendo erronea interpretazione delle normative di riferimento ed erronea valutazione delle dichiarazioni dibattimentali dei testi, in quanto i molluschi in questione, provenendo da una "zona di produzione A", come classificata ai sensi del D. L.vo n. 530/1992, dovevano presumersi con "caratteristiche di qualità subottimali", quindi con "cariche batteriche o patogene nei limiti di legge"; ne fa discendere l'imputato il suo "ragionevole affidamento", per cui non sussisterebbe neppure il requisito minimo della colpa richiesto per la configurabilità del reato.

Inoltre, contrariamente a quanto affermato dal giudice, deve pure presumersi che venivano effettuati, ad opera della CO.PE.MO., i controlli "a campione" prescritti dalla legge, essendo essa un "Centro di spedizione", ai sensi della menzionata normativa del '92, con titolarità del bollo CEE rilasciato dal Ministero della Sanità, qualifica che non sarebbe stata riconosciuta ove lo stesso non avesse assicurato il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalla normativa di riferimento. Infine l'impugnante evidenzia che la contaminazione della merce potrebbe anche essere stata cagionata da una "inosservanza della catena del freddo" o dalla "inosservanza delle norme igieniche" addebitabile a terzi, nei due successivi passaggi del prodotto e prima del prelievo dei campioni presso il supermercato "Il sorriso", per cui quanto meno s'imponeva la sua assoluzione ai sensi dell'art. 530, comma 2, c.p.p..

Il ricorso è infondato.

Innanzitutto deve rilevarsi che l'imputato non contesta l'oggettività del fatto ascrittogli, e cioè il contenuto ultra legem di coliformi fecali del prodotto in questione, trovato in vendita presso il supermercato "Il sorriso". Egli si limita, innanzitutto, a propugnare la sua buona fede nella vicenda de qua, avendo riposto "ragionevole affidamento" nella circostanza "Che i mitili provenivano da "zona di produzione di tipo A", soggetta per legge ad una serie di rigorosi controlli sanitari; in secondo luogo, come si è detto, solleva dubbi circa il momento della contaminazione, che potrebbe anche, essere addebitabile ai suoi aventi causa, e cioè ai cessionari del prodotto da parte della CO.PE.MO.

Le dette doglianze, che comunque trovano risposta adeguata e corretta nell'impugnata decisione, risentono, ad avviso del Collegio, del tipo di gravame (appello)

proposto dal Canafoglia. Invero viene posta in discussione la sussistenza dell'elemento psicologico del reato, nonché la sua collocazione temporale, e dunque si sollevano questioni che pacificamente attengono al "fatto" e sono perciò riservate al giudice del merito.

Nella specie il Tribunale, pur dando atto che le vongole de quibus provenivano dalla zona di produzione di 'tipo A' e che la ditta CO.PE.MO presentava le caratteristiche per essere considerata "Centro di spedizione" ai sensi della L. n. 530/1992, ha ricordato come "destinatario" delle norme in materia di alimenti, ex L. n. 283/1962, debba ritenersi chiunque concorra all'immissione sul mercato di prodotti alimentari destinati al consumo. Detta affermazione è certamente corretta e condivisibile perché tutti i partecipanti alla catena alimentare (produttori, importatori, commercianti, rivenditori, ecc.) svolgono nei confronti dei consumatori, una funzione di garanzia e rivestono una responsabilità primaria in ordine alla sicurezza degli alimenti.

Il Tribunale ha anche evidenziato come la provenienza dei mitili dalla zona di produzione maggiormente controllata dalla struttura pubblica, sotto il profilo igienico-sanitario, non esonera tuttavia i destinatari della normativa in materia di alimenti, tra cui certamente devono annoverarsi i "Centri di spedizione", dall'effettuare ogni accertamento sugli stessi.

Tale obbligo peraltro è specificamente imposto ai detti Centri dal menzionato decreto del '92 e relativi allegati, come correttamente ricordato nell'impugnata sentenza. Inoltre, con valutazione "in fatto" sottratta al vaglio di questa Corte perché adeguatamente motivata, il Tribunale ha ritenuto non provata la effettuazione di controlli "a campione" sui molluschi in questione, da parte della CO.PE.MO., ed ha escluso che la contaminazione possa essere avvenuta dopo che il prodotto sia uscito dalla sfera di vigilanza del Centro di spedizione.

Va infine ricordato il consolidato orientamento di questa Corte Suprema secondo cui, per la configurabilità del reato di cui all'art. 5, lett. c), L. n. 283/1962 (distribuzione per il consumo di sostanze alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti di legge), non è necessario l'accertamento della nocività del prodotto alimentare, ma è sufficiente il mancato rispetto dei limiti imposti a garanzia della qualità dello stesso, in quanto trattasi di reato formale di pericolo.

Il ricorso pertanto deve essere rigettato.

PI4624A - ACETO BALSAMICO FINI *Prov. n. 14033 del 9.02.2005***I. RICHIESTA DI INTERVENTO**

Con richiesta di intervento, pervenuta in data 30 luglio 2004 e integrata in data 2 settembre 2004, un consumatore ha segnalato la presunta ingannevolezza, ai sensi del Decreto Legislativo n. 74/92, del messaggio pubblicitario rappresentato dalla confezione "Aceto Balsamico di Modena -Fini" acquistata nel 2004 presso il supermercato Esselunga di Modena recante il sigillo del Consorzio Aceto Balsamico di Modena (CABM), nonché l'indicazione "*Cermet – Prodotto Certificato*".

Secondo il segnalante, risultano - in particolare - ingannevoli le indicazioni contenute nel predetto messaggio pubblicitario relative alle certificazioni "Cermet". Infatti, tali certificazioni sono state ambiguamente presentate come certificazioni di prodotto e non come semplici certificazioni riguardanti il processo produttivo, al fine di creare nei consumatori confusione tra i prodotti pubblicizzati (ABM) ed i più pregiati prodotti DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM - Dop -) per i quali il Cermet risulta, appunto, Organismo autorizzato per la certificazione Dop (ai sensi dell'articolo 10 del Reg. CE 2081/92).

In particolare, le certificazioni di prodotto dovrebbero essere riservate agli alimenti tutelati da regimi Dop, Igp, Stg, mentre per tutti gli altri alimenti sarebbe possibile utilizzare i marchi degli Enti di certificazione solo in riferimento ai controlli sul processo produttivo, sullo stabilimento di produzione, ecc.

La presentazione nel messaggio pubblicitario innanzi indicato del logo Cermet come "certificazione di prodotto", la quale compare solo su alcune confezioni di Aceto Balsamico di Modena, può indurre i consumatori a credere erroneamente che si tratti del noto e rinomato prodotto Dop ABTM certificato dal Cermet senza poter correttamente distinguere le caratteristiche e l'origine delle due diverse tipologie di prodotti in questione.

Infine, sulla confezione di ABM Fini viene riportato un colorante che non risulta presente su altre bottiglie di ABM.

II. MESSAGGIO

Il messaggio oggetto della richiesta di intervento è rappresentato dalla confezione dell'Aceto Balsamico di Modena prodotto dalla società Fini S.r.l., la quale reca il sigillo con il logo del marchio "Cermet", la scritta "*prodotto certificato*" con l'indicazione "*ALI 00-02*" ed il contrassegno consortile "*CABM*" bordeaux con la dicitura "*affinato*".

Segue l'elenco degli ingredienti, nonché la denominazione e la sede del produttore.

III. COMUNICAZIONE ALLE PARTI

In data 28 settembre 2004 è stato comunicato al segnalante, alla società Fini S.r.l. ed al Cermet l'avvio di

un procedimento ai sensi dell'articolo 7, comma 3, del Decreto Legislativo n. 74/92 per valutare l'eventuale ingannevolezza del messaggio segnalato, ai sensi degli articoli 1, 2 e 3 del citato Decreto Legislativo, con particolare riguardo: 1) alle reali caratteristiche e proprietà del prodotto pubblicizzato (ABM); 2) alla valenza dell'indicazione *Cermet* (seguita dalla precisazione "*Prodotto certificato*"); 3) all'eventuale sussistenza di elementi di confusione tra il prodotto pubblicizzato (ABM) ed il prodotto ABTM Dop; 4) alle eventuali omissioni rilevanti circa il ruolo concretamente assunto dal Cermet e dal Consorzio Aceto Balsamico di Modena in relazione ai prodotti pubblicizzati (ABM), nonché alle differenze tra tale attività e quella di certificazione del prodotto Dop ABTM svolta dal Cermet (ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 15/1/2001 sulla Dop registrata con Reg. CE n. 813/2000).

IV. RISULTANZE ISTRUTTORIE

Contestualmente all'avvio del procedimento è stato richiesto, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lettera a) del D.P.R. dell'11 luglio 2003, n. 284, alla società Fini ed al Cermet - in qualità di operatori pubblicitari - di fornire, entro venti giorni dal ricevimento della presente comunicazione, informazioni (corredate da idonea documentazione di carattere oggettivo ed ufficiale) sui seguenti aspetti:

1. natura e caratteristiche del prodotto pubblicizzato (ABM) evidenziando dettagliatamente le differenze rispetto all'ABTM Dop;
2. ruolo concretamente assunto dal Cermet e dal Consorzio ABM per il prodotto pubblicizzato (ABM);
3. modalità di produzione, imbottigliamento, confezionamento e commercializzazione del prodotto pubblicizzato;
4. programmazione del messaggio denunciato precisando se sono stati utilizzati anche altri strumenti di diffusione.

Con la predetta comunicazione di avvio del procedimento è stato richiesto, altresì, all'operatore Fini S.r.l. di inviare un campione della confezione oggetto di contestazione.

Con comunicazione del 20 ottobre 2004 il Cermet ha fornito, in sintesi, le seguenti informazioni:

1. la *certificazione volontaria di prodotto*, ben diversa dalla *certificazione del processo produttivo*, concerne le caratteristiche di prodotto elencate e descritte in un apposito Documento Tecnico presentato dai produttori - ovvero da loro Associazioni o Consorzi - che diviene riferimento normativo con l'approvazione del medesimo da parte dell'ente di certificazione;

2. le certificazioni di prodotto non sono riservate ai soli prodotti DOP, IGP, STG;

3. per l'attività di certificazione volontaria di prodotti in ambito agroalimentare, il Cermet è accreditato Sincert sulla base della norma Uni En 45011, mentre per le attività di controllo sui prodotti DOP, IGP, STG è autorizzato dal Ministero competente e non vi è accreditamento Sincert;

4. l'ABM delle aziende associate al Consorzio ABM è oggetto di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata dal Cermet stesso e basata sul documento tecnico Cermet n. 003.1 [Il documento definisce i requisiti concernenti il processo e le caratteristiche dell'ABM il cui possesso è necessario per ottenere la relativa certificazione di prodotto. I requisiti sono richiesti in base a precisi riferimenti normativi i quali prevedono, tra l'altro, che la produzione e l'imbottigliamento del prodotto vengano effettuati nelle province di Modena o Reggio Emilia e che il mosto d'uva, utilizzato in una determinata quantità e densità minime, cotto o concentrato, sia prodotto con uve coltivate nella regione Emilia Romagna. Il documento elenca le caratteristiche minime, oltre quelle di legge, che al momento dell'immissione in commercio il prodotto deve avere.];

5. più precisamente, il prodotto ABM dell'azienda Fini S.r.l. è oggetto di certificazione volontaria di prodotto da parte di Cermet;

6. il Cermet è autorizzato allo svolgimento dell'attività di controllo sull'ABTM Dop dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaf) con decreto del 15 gennaio 2001 e per tale attività - condotta secondo un piano Cermet depositato presso il Mipaf - il disciplinare di riferimento che descrive il prodotto ABTM Dop ed il processo di produzione è quello ufficiale pubblicato sulla G.U. n. 124 con provvedimento del 30 maggio 2000;

7. la fondamentale differenza tra l'ABM e l'ABTM Dop risiede nel fatto che il primo è un aceto mentre il secondo è un condimento alimentare;

8. l'etichettatura, la presentazione e la bottiglietta dei due prodotti in questione presentano elementi sufficienti a consentirne un'efficace e immediata discriminazione: l'unica bottiglietta autorizzata per l'immissione di ABTM Dop sul mercato è quella depositata con il disciplinare, attualmente disponibile nei punti vendita solo nella capacità di 100 ml;

9. in particolare, il riferimento a Cermet in etichetta sull'ABTM Dop è facoltativo e utilizzato attualmente da un solo centro di imbottigliamento; l'indicazione adottata è peraltro ben diversa graficamente dal logo Cermet (vero e proprio logo di prodotto) utilizzato sull'etichetta dell'ABM certificato.

In data 15 novembre 2004 è pervenuta la memoria della società Fini S.r.l. nella quale, in sintesi, evidenzia quanto segue:

1. le contestazioni mosse dal denunciante appaiono essenzialmente riconducibili a due profili: l'impiego abusivo del contrassegno consortile e della

certificazione con il logo Cermet e l'utilizzo di un non ben identificato colorante nella preparazione del prodotto;

2. il colorante denunciato altro non è che il caramello (esplicitamente segnalato nella lista degli ingredienti riportata sull'etichetta della confezione) autorizzato fin dal 1933 per la produzione dell'ABM ed il cui utilizzo è espressamente disciplinato dall'articolo 3 del D.M. 3 dicembre 1965;

3. nella seconda metà degli anni novanta, dopo la presentazione alla Commissione CE della domanda di registrazione come IGP dell'ABM, la Regione Emilia Romagna ha suggerito che le aziende facenti parte dell'apposito Consorzio sottoponessero il prodotto a certificazione volontaria affidandolo al Cermet, Ente a partecipazione regionale. Per tale ragione il Consorzio CABM ha adottato un Regolamento contenente le norme del disciplinare, sulla cui base è stato elaborato un apposito Documento Tecnico da parte del Cermet;

4. l'ABM prodotto dalle aziende associate al Consorzio ABM è oggetto, quindi, di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata dal Cermet. Pertanto, la società Fini - facente parte del predetto Consorzio ABM - legittimamente lo mette in evidenza sulla base della licenza d'uso del marchio Cermet;

5. la sentenza del 15 luglio 2004 della Corte di Giustizia CE relativa al caso C239/2002 ha espressamente riconosciuto il diritto delle imprese di segnalare sulle etichette dei propri prodotti le certificazioni e gli attestati ottenuti, di cui sia possibile provare l'autenticità;

6. il Cermet svolge attività di controllo sull'ABM delle aziende associate al Consorzio ABM da tempo anteriore rispetto al successivo conferimento di analogo incarico da parte del Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale Dop e detto successivo incarico certamente non limita il diritto/dovere di Fini S.r.l. di avvalersi dei servizi del Cermet e di darne indicazione nelle confezioni dei propri prodotti;

7. si tratta, quindi, di un'apposita certificazione di prodotto (e non di una certificazione del processo produttivo) effettuata dal Cermet sull'ABM rispetto alla quale le aziende produttrici certificate, come appunto Fini S.r.l., devono riportare gli estremi di tale processo indicando l'Ente certificatore ed il numero del certificato (ALI 00-02 nel caso di specie);

8. l'ABM in Italia ha avuto un riconoscimento ufficiale già nel 1933 ed è stato disciplinato con DM del 3 dicembre 1965, mentre solo nel 1983, per distinguerlo dal primo, l'ABTM riceveva una disciplina ad hoc;

9. la denominazione *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* ha ottenuto la registrazione come Dop nel 2000 mentre alla denominazione *Aceto Balsamico di Modena* il Mipaf con Decreto del 18 novembre 2004 ha accordato protezione transitoria a livello nazionale, in attesa che la Commissione CE si pronunci sulla richiesta di registrazione della stessa in ambito U.E. come IGP;

10. l'ABM è distribuito in bottiglie aventi diversa forma (ogni impresa produttrice ha la sua), con capienza

minima di 250 ml e massima di 500 ml mentre l'ABTM deve essere commercializzato, per espressa previsione di legge, in una bottiglia avente una prestabilita foggia - del tutto peculiare ed individualizzante - e una capienza che non ha mai superato i 100 ml;

11. la bottiglia di ABTM esalta visivamente la denominazione del prodotto mentre quella dell'ABM pone in rilievo il marchio del produttore;

12. il prezzo al litro dell'ABM varia dai due euro a poche decine di euro, mentre l'ABTM costa tra i 400 e gli 800 euro a litro, a seconda dell'invecchiamento;

13. l'ABM è un particolare aceto di vino, e come tale viene utilizzato per la preparazione di piatti semplici (quali le insalate), l'ABTM è invece un condimento per piatti di alta gastronomia;

14. l'ABM è destinato alla generalità dei consumatori ed è venduto nei negozi di generi alimentari insieme ai normali aceti di vino mentre l'ABTM è un prodotto per intenditori venduto in negozi di nicchia.

In data 23 dicembre 2004 è stato comunicato alle parti, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, del D.P.R. 11 luglio 2003, n. 284, che il termine infraprocedimentale di conclusione della fase istruttoria era fissato alla data del 14 gennaio 2005.

V. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

Il messaggio oggetto di contestazione rappresentato dalla confezione di "Aceto Balsamico di Modena" prodotto dalla società Fini S.r.l. appare incentrato sull'utilizzo del contrassegno bordeaux del Consorzio ABM, recante la scritta "affinato", nonché sul marchio "Cermet" con l'indicazione "prodotto certificato".

Dalle risultanze istruttorie è emerso che il Cermet svolge un'attività di certificazione volontaria dell'ABM prodotto dalle aziende aderenti all'apposito Consorzio, le quali utilizzano sulle relative confezioni dei prodotti il marchio "Cermet" in virtù di un'apposita licenza riportando, altresì, il numero della certificazione rilasciata.

La certificazione viene effettuata sulla base di appositi disciplinari e documenti tecnici i quali si aggiungono ai requisiti previsti dal citato D.M. del 3 dicembre 1965 fissando le caratteristiche dell'ABM.

Tali requisiti possono essere così riassunti: produzione effettuata nelle province di Modena e Reggio Emilia; mosti ottenuti da uve coltivate nella Regione Emilia Romagna, affinamento esclusivamente in legno; maturazione di almeno 2 mesi per la tipologia "affinato" e di 3 anni per la tipologia "invecchiato", apposito controllo dei parametri chimico/fisici.

Dalle risultanze istruttorie è emerso, altresì, che la Regione Emilia Romagna, in occasione della presentazione della domanda di registrazione come IGP dell'ABM, ha suggerito alle aziende facenti parte dell'apposito Consorzio ABM di sottoporre il prodotto alla certificazione volontaria effettuata, appunto, dal Cermet (Ente a partecipazione regionale). In quest'ottica, il Consorzio CABM ha adottato un Regolamento contenente le norme del disciplinare, sulla

cui base sono stati elaborati i citati Documento Tecnici del Cermet contenenti le specifiche tecnico-produttive dell'ABM.

Di conseguenza, l'ABM prodotto dalle aziende associate al Consorzio ABM, quali la società in questione Fini S.r.l., appare essere stato effettivamente sottoposto ad una certificazione volontaria di prodotto rilasciata dal Cermet come si evince dalla relativa etichetta recante il marchio "Cermet" seguito dall'indicazione "prodotto certificato".

In altri termini, la società Fini S.r.l. -facendo parte del predetto Consorzio ABM- lo mette in evidenza attraverso le proprie confezioni di ABM avvalendosi, altresì, dell'apposita licenza d'uso del marchio di certificazione Cermet e riportando il relativo numero di certificazione ("ALI 00-02").

Quanto, poi, al ruolo svolto dal Cermet in relazione ai due diversi prodotti (ABM e ABTM) evidenziato nelle risultanze istruttorie, lo stesso Cermet ha precisato di essere accreditato Sincert sulla base della norma Uni En 45011 per l'attività di certificazione volontaria di prodotti in ambito agroalimentare (tra cui l'ABM), mentre per le attività di controllo sui prodotti DOP, IGP, STG è autorizzato dal Ministero competente e non vi è accreditamento Sincert.

Pertanto, l'ABM delle aziende associate al relativo Consorzio e l'ABTM sono entrambi sottoposti all'attività di controllo dello stesso Organismo di certificazione, il Cermet, ma, mentre il primo è oggetto di una certificazione volontaria di prodotto (e non, come vorrebbe il denunciante, *di processo produttivo*) basata sui citati documenti tecnici, il secondo è oggetto di una certificazione di prodotto che si basa sul disciplinare di produzione pubblicato sulla G.U. n. 124 con provvedimento ministeriale del 30 maggio 2000.

Le risultanze istruttorie attestano, inoltre, che il Cermet svolgeva attività di certificazione di prodotto per l'ABM già prima di svolgere la stessa per l'ABTM Dop. Nel 2000 detto ente rilasciava, infatti, al Consorzio ABM la certificazione di prodotto e solo nel 2001 veniva autorizzato dal Mipaf a svolgere anche l'attività di controllo sull'ABTM Dop.

Per quanto detto, oltre ad essere legittimo l'utilizzo del logo "Cermet", nonché la scritta "prodotto certificato", non appare plausibile ritenere che tali elementi siano idonei ad ingenerare confusione tra l'ABM ed il più pregiato prodotto ABTM, in quanto si tratta sostanzialmente di prodotti tra i quali sussistono numerose differenziazioni fattuali.

In particolare, i principali elementi di differenziazione tra l'ABM e l'ABTM appaiono riguardare soprattutto due elementi: a) l'enorme differenza tra i prezzi praticati ai consumatori [A titolo esemplificativo per l'ABM il prezzo oscilla tra i 5,00 ed i 10,00 euro per una confezione di 250/500 ml, mentre per l'ABTM il prezzo minimo per una confezione di 100 ml risulta pari in media a circa 70,00 euro.]; b) la diversa foggia e dimensione delle bottiglie con cui vengono commercializzati.

In relazione a quest'ultimo elemento, si può osservare, infatti, che l'ABTM deve essere commercializzato, per espressa previsione di legge, in una bottiglia avente una prestabilita foggia - del tutto peculiare ed individualizzante - ed una capienza che non ha mai superato i 100 ml, mentre l'ABM può essere venduto in confezioni aventi contenuto non inferiore a 250 ml e, ovviamente, di foggia diversa rispetto alla prima. Inoltre, la bottiglia di ABTM esalta visivamente la denominazione del prodotto e reca il sigillo comunitario giallo e blu riservato ai prodotti Dop, mentre quella dell'ABM, oltre a non riportare naturalmente alcuna indicazione di regimi di protezione Dop, pone generalmente in maggior rilievo il marchio del produttore.

Inoltre, a differenza dell'ABM, l'ABTM Dop è un condimento utilizzato nella preparazione di piatti di alta gastronomia (soprattutto da parte di intenditori e ristoranti di alta qualità). Infine, l'ABTM viene generalmente venduto nei negozi di prodotti gastronomici di qualità e, nel caso di commercializzazione presso alcuni supermercati, esso viene collocato in reparti separati e ben distinti da quelli destinati agli aceti di vino.

Da quanto detto appare scaturire, quindi, che i due prodotti sembrano rivolgersi ad una diversa categoria di consumatori: il primo (ABM) alla generalità dei consumatori, il secondo (ABTM) ad una nicchia di mercato costituita dagli intenditori con raffinate esigenze culinarie.

Sulla confezione dell'ABM Fini oggetto di contestazione non compare, in ogni caso, alcun elemento di riferimento al particolare regime di protezione Dop che è stato, appunto, riservato al più pregiato ABTM.

Il messaggio denunciato non appare, dunque, idoneo ad ostacolare la percezione delle differenze esistenti tra

l'ABM e l'ABTM, nonché ad ingenerare confusione nei consumatori tra i prodotti in questione.

Infine, dalle risultanze istruttorie è anche emerso che da ultimo -con Decreto del 18 novembre 2004- il Mipaf, a seguito dell'invio alla Commissione CE del dossier relativo alla richiesta di registrazione come IGP della denominazione "*Aceto Balsamico di Modena*", ha accordato alla stessa protezione transitoria a livello nazionale ex articolo 5 del Regolamento CEE n. 2081/92. Detta protezione provvisoria -come denominazione IGP- è stata fondata su un apposito disciplinare di produzione allegato al predetto D.M., il quale ha definito le materie prime da utilizzare, la zona ed il procedimento di fabbricazione, i tempi di affinamento o di invecchiamento, ecc.

Esulano, infine, dal presente provvedimento tutti gli altri aspetti a cui è stato fatto cenno in alcune memorie depositate agli atti circa le controversie legali in corso tra i produttori di ABM ed i produttori di ABTM e tra le relative organizzazioni consortili.

RITENUTO, pertanto, che il messaggio volto a promuovere l'Aceto Balsamico di Modena prodotto dalla società Fini S.r.l. non appare idoneo ad indurre i consumatori in errore ed a pregiudicarne il comportamento economico, relativamente alle caratteristiche di tale prodotto e alla differenziazione rispetto all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop;

DELIBERA
che

il messaggio pubblicitario descritto al punto II del presente provvedimento, diffuso dall'operatore pubblicitario Fini S.r.l., non costituisce, per le ragioni esposte in motivazione, una fattispecie di pubblicità ingannevole ai sensi degli articoli 1, 2 e 3 del Decreto Legislativo n. 74/92

NOTA

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA SOTTO ATTACCO DEGLI ZELOTI

Premesse

Accolgo l'invito del direttore che mi ha chiesto di commentare i recenti provvedimenti dell' Autorità Garante in materia di aceto balsamico conclusisi a favore dei convenuti. Uno per tutti riguarda l' Aceto Balsamico Fini (Prov. PI4624A del 9 febbraio 2005) qui pubblicato.

In Italia esistono almeno 15 Associazioni che da tempo operano molto attivamente in difesa dei consumatori italiani, denunciando ogni forma di abuso ai danni dei medesimi, specie in materia di pubblicità, ma finora nessuna di esse ha mai rilevato irregolarità nella presentazione sul mercato o nella promozione commerciale dell'Aceto balsamico di Modena da parte delle imprese del settore.

Improvvisamente un signore, nominatosi paladino dei consumatori italiani, presenta una denuncia contro soggetti ben individuati, all'Autorità garante della concorrenza, per pubblicità menzognera. Inoltre, non pago di offrire la propria azione protettiva ai consumatori italiani, ritiene indispensabile di doverla estendere anche ai consumatori europei trasmettendo analoga denuncia alla Commissione europea a Bruxelles. E questo avviene proprio nel momento in cui la Commissione europea si sta occupando della domanda di registrazione della denominazione "*Aceto balsamico di Modena*", alla quale vari soggetti si oppongono, in base al pretesto che tale denominazione risulta confondibile con la denominazione "*Aceto balsamico tradizionale di Modena*" già registrata come DOP.

Secondo la denuncia sembrerebbe che le violazioni commesse da Fini Srl sarebbero due, concernenti, precisamente: (a) l'impiego abusivo sulle confezioni di Aceto balsamico di Modena del collarino del Consorzio "*Aceto balsamico di Modena*" che riporta il logo del con la scritta "Prodotto certificato" unitamente ai riferimenti della

certificazione; (b) l'utilizzo di un non ben identificato colorante nella preparazione del prodotto.

Se queste sono le contestazioni, non c'era proprio bisogno che si scomodasse l'Autorità garante della concorrenza.

Ed infatti, per quanto riguarda la seconda contestazione, relativa al colorante utilizzato da Fini Srl, era subito chiarito che si tratta del colorante "caramello" (E- 150 D, come esplicitamente segnalato nella lista degli ingredienti sull'etichetta della confezione) autorizzato fin dal 1933 per la produzione dell'Aceto balsamico di Modena ed il cui utilizzo è stato espressamente disciplinato in via legislativa sulla base dell'art. 46 del DPR 12 Febbraio 1965 n. 162. e del relativo decreto di attuazione del 3 Dicembre 1965.

L'utilizzo del colorante caramello è in effetti esplicitamente previsto dall'art. 3 del decreto del 1965, che costituisce il disciplinare di produzione dell'Aceto balsamico di Modena, le cui prescrizioni devono essere osservate da tutti i produttori di tale prodotto.

E veniamo ora alla la sostanza della prima contestazione relativa all'indebito utilizzo, sulle confezioni di Aceto balsamico di Modena, del collarino del Consorzio (CABM) contenente il logo del CERMET, con la scritta "*prodotto certificato*". In effetti, come abbiamo appena ricordato, il prodotto Aceto balsamico di Modena, per poter utilizzare tale denominazione, deve rispettare un disciplinare che contiene, tra l'altro, le prescrizioni riportate nel citato decreto del 1965.

Nei decenni passati, la corrispondenza del prodotto alle prescrizioni del disciplinare veniva controllata unicamente dall'Ispettorato repressioni e frodi del Ministero dell'Agricoltura.

Nella seconda metà degli anni '90, dopo la presentazione alla Commissione europea di Bruxelles della domanda di registrazione della denominazione, come IGP, Aceto balsamico di Modena, la Regione Emilia Romagna, per rafforzare la credibilità della domanda e accelerare l'iter della procedura in sede europea, ha suggerito che le aziende facenti parte del Consorzio titolare della domanda (il CABM, appunto) sottoponessero il proprio prodotto a certificazione volontaria, affidando la certificazione a CERMET che è un ente a partecipazione regionale, oltre che uno degli organismi accreditati presso il Ministero per le politiche agricole incaricato dei controlli dei prodotti alimentari.

Per questo, il Consorzio Aceto balsamico di Modena ha adottato un Regolamento che contiene le norme del disciplinare, sulla cui base è stato elaborato un Disciplinare Tecnico di Prodotto e un Piano di Certificazione specifico (Piano ALI 00-02) da parte di Cermet, che è stato incaricato dal Consorzio della certificazione di prodotto.

Orbene, poiché Fini Srl fa parte del Consorzio Aceto balsamico di Modena ne consegue che la stessa Società si avvale dei servizi del CERMET e, quindi, legittimamente lo mette in evidenza sulla base della licenza d'uso del marchio CERMET.

Che poi il CERMET, soltanto in epoca successiva, e su richiesta del diverso Consorzio fra Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (CPABTM) sia stato incaricato di certificare, in base all'art. 10 del regolamento n. 2081/92, anche la conformità dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena al disciplinare della relativa DOP, questo non limita minimamente il diritto di Fini Srl di avvalersi dei servizi del CERMET, segnalandolo sull'etichetta delle sue confezioni. Tanto più che tale diritto è anche un dovere, visto che Fini fa parte del Consorzio Aceto Balsamico di Modena, e che il regolamento del Consorzio prevede appunto l'obbligo di sottoporre il prodotto alla certificazione dell'organismo pro-tempore incaricato (CERMET).

A questo proposito, una recente sentenza della Corte di giustizia delle Comunità europee (emessa il 15 Luglio 2004 in causa C-.239/2002) ha espressamente riconosciuto il diritto delle imprese di segnalare sulle etichette dei propri prodotti le certificazioni e gli attestati ottenuti, di cui sia possibile provare l'autenticità.

È da tener presente che la Corte di giustizia riconosce la legittimità di tali indicazioni addirittura nel caso in cui le imprese vogliano mettere in evidenza requisiti particolari interessanti la salute dei consumatori.

A maggior ragione pertanto appare legittima l'indicazione della certificazione effettuata dal CERMET nella nostra fattispecie, dato che in essa non viene fatto alcun riferimento agli aspetti sanitari. Inoltre, trattandosi di certificazione di prodotto, viene imposto l'obbligo alle aziende certificate di segnalarne gli estremi sui prodotti mediante la indicazione del nome dell'ente certificatore, e del numero di certificato (ALI 00-02 nel caso in specie).

Per quel che interessa i consumatori non esiste possibilità di confusione fra i due tipi di Aceto. A parte l'ovvia considerazione che essi sono distribuiti in confezioni del tutto dissimili e caratterizzati da un prezzo di vendita di differenza abissale, resta il fatto che nel 2000 è stata accordata la DOP all'Aceto balsamico tradizionale di Modena mentre il riconoscimento della IGP Aceto balsamico di Modena è ancora aperto (a causa di procedimenti giudiziari tuttora in corso).

F. Capelli

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

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio - Abbonamento per il 2005 € 52

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)