

ALIMENTA

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 2

Anno XIV

Febbraio 2006

Mensile

SOMMARIO

D. Cortassa

La tutela della denominazione di origine dei prodotti agroalimentari italiani. Il ricorso alla marcatura "Made in Italy". A cosa equivale e che significa? (27)

G. Ottogalli

"Atlante dei formaggi". Attualità di una proposta di classificazione. (31)

R. La Pira

Pubblicità, diete e multe (37)

G. Mucchetti

Genuinità di formaggi italiani a pasta filata (40)

Autorità garante della concorrenza e del mercato (36)

- Tavoli di filiera

Giurisprudenza (46)

- Cass. Pen. Sent. n. 46764 del 16.11.05
Listeria m. presente in cibi cotti. Con note di A. Montagna e V. Lascar

PROVOLONE VALPADANA DOP ED ESAMINA Tempo scaduto

In data 17 del gennaio scorso, la Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia a domanda risponde: "Lo studio sul provolone (così sbrigativamente definisce il progetto "Provolone Valpadana DOP – Produzione senza l'ausilio del conservante E239") affidato al Prof. Battistotti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, si è concluso da poco e la relazione sulle attività è in corso di revisione".

In tale attesa la curiosità di tanti è stata appagata dall'intervista rilasciata dal presidente Stradiotti al MONDO DEL LATTE (gennaio 2006) nella quale comunica che per il provolone dolce l'abbandono della pratica dell'E 239 è possibile mentre per la tipologia del provolone piccante no. E alla domanda "Dopo questa ricerca quali saranno le decisioni che il Consorzio dovrà assumere?" candidamente risponde: "Confermata la volontà di non utilizzare il conservante e verificatene la fattibilità, anche nei formaggi nei quali oggi è ancora difficile l'abbandono di E 239, il Consorzio intende rettificare lo standard produttivo attualmente in vigore, eliminandone la possibilità d'uso". Sembra una profezia come quella che la Sibilla cumana squadernò con l'oracolo confezionato ad uso di uno dei primi re di Roma, in partenza per la guerra, cui urgeva conoscere come gli sarebbe andata. "Ibis redibis non morieris in bello", fu la risposta. L'interessato partì fiducioso ma morì sul campo. Ai reduci che gli chiedevano conto della fallacia del pronostico, la Sibilla rispose che la profezia era esatta. Bastava mettere la virgola dopo, non prima del "non".

Sibillino dunque anche il presidente Stradiotti al quale, a scanso di equivoci per opposte interpretazioni dell'ablativo assoluto, chiediamo l'interpretazione autentica del suo pensiero e cioè: abbandono immediato dell'additivo o abbandono sotto condizione di ulteriori verifiche?

(segue)

Se, come è da temere, l'interpretazione valida è la seconda allora la risposta, più che grave, non è seria. Il tempo è scaduto, presidente! Non c'è più credito, né in soldoni (quelli dei contribuenti) né in fiducia in opere che si dimostrano sorrette solo da buone intenzioni, di quelle di cui sono lastricate le vie dell'inferno.

Tempo scaduto, perché non si può più pretendere di continuare a navigare sotto "protezione transitoria" quando la soluzione è a portata di mano come fanno gli addetti ai lavori che hanno già individuato da gran tempo i punti critici nel controllo della qualità del latte riferita agli sporigeni.

Tempo scaduto, perché la solerzia (alla rovescia) di quelle procure territorialmente competenti, titolari dei procedimenti chiusi nei cassetti da oltre tre anni, non sarà certamente spinta al punto di rendere prescritti quei reati che, in bella fila, costituiscono capi d'accusa tutti penalmente perseguibili.

Tempo scaduto anche per noi, uomini di buona volontà, che in cerca di un giudice a Berlino, ci siamo intanto

diretti a Bruxelles con la presentazione di un esposto contro la "protezione transitoria" accordata con il Decreto MIPAF del 19.9.93. Questo ricorso, da oltre un anno in bella mostra di sé sul nostro sito web, ha fatto da agente coagulante dell'interesse di molti fino a coinvolgere la grande stampa d'informazione. E siamo solo all'inizio. Fiduciosi di quanto ci ha assicurato la Commissione Generale dell'Agricoltura della Commissione Ue (*"Il vostro contributo sarà di grande utilità ai servizi della Commissione per l'esame della domanda inoltrata dalle autorità italiane"*) punteremo ancora su Bruxelles ritornando sul tema: tempo scaduto, problema non risolto.

E adesso? Che altro resta da fare se non produrre bene e da un buon latte? Consorziati negli interessi provate a consorzare le teste e le professionalità. Oltre che la buona volontà ovviamente.

O preferite l'inerzia, la più grande forza che ci sia nell'Universo?

Antonio Neri

RECENSIONI

Gli integratori alimentari oggi. Effetti nutritivi e fisiologici nel complesso quadro normativo alimento-farmaco. Analisi tecnica.

Autore: Bruno Scarpa Casa Editrice: Di Renzo, 2006 - www.direnzo.it

Volume di pagg. 165 Prezzo: € 40,00

Gli integratori alimentari rientrano, dal punto di vista normativo, nella complessa area dei c.d. "prodotti salutistici", disciplina di confine fra il diritto alimentare "puro" ed il diritto farmaceutico.

Essi dunque godono- ed in alcuni casi "risentono"- di questa particolare collocazione, essendo assoggettati a regole particolari, anche di carattere amministrativo, ed a controlli decisamente più penetranti di un prodotto alimentare generico.

D'altra parte l'inquadramento nell'ambito della legislazione alimentare - e del concetto stesso di "alimento"- ha consentito negli ultimi anni di "aprire" la composizione degli integratori anche a sostanze in sé non dotate di proprietà nutrizionali, ma capaci semplicemente di produrre effetti "fisiologici" nel quadro della corretta assunzione del prodotto.

L'evoluzione determina una serie di problematiche in materia di presentazione, pubblicità ed etichettatura degli integratori alimentari, spesso legate alla necessità di adottare criteri certi ed univoci per stabilire quando un integratore possa essere considerato semplicemente un alimento e quando sia invece a tutti gli effetti un farmaco. Ed infatti negli ultimi anni su questa categoria di prodotti si è concentrata l'attenzione della giurisprudenza di legittimità e dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, con esiti non sempre chiarificatori.

Il volume che qui si presenta ha senz'altro il pregio di ricostruire con notevole rigore scientifico la storia dell'evoluzione tecnico-normativa del settore fino all'attuale regolamentazione europea, che si è svincolata dalla concezione strettamente nutrizionale dei prodotti in oggetto, ammettendone quali ingredienti anche semplici estratti vegetali.

L'opera si concentra quindi nel confronto fra i due aspetti che caratterizzano gli integratori alimentari (inquadramento nel campo degli alimenti, con particolare riferimento ai problemi della sicurezza, e confronto con le disposizioni farmaceutiche) per individuare i casi in cui l'integratore vada qualificato come "farmaco", con tutte le conseguenze normative del caso.

Correda l'opera una completa rassegna delle normative pertinenti in materia.

Vito Rubino

L'autore

Bruno Scarpa è un dirigente medico, specialista in scienza dell'alimentazione, in servizio presso il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti, Ministero della Salute.

LA TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI. Il ricorso alla marcatura "Made in Italy". A cosa equivale e che significa?

D. Cortassa, avvocato - Studio Tosetto, Weigmann e Associati, Roma

Dal *food* alle soluzioni tecnologiche più avanzate, sono tanti i settori che costituiscono un vanto per l'Italia, sostenuti dall'iniziativa di alcune grandi imprese e da molte piccole e medie imprese.

Nel loro complesso sono l'agroalimentare, il metalmeccanico e il settore del tessile-abbigliamento i settori che pesano maggiormente in termini di fatturato, occupazione e numero d'impres.

Made in Italy non è quindi sinonimo soltanto di *fashion* e *design* sofisticato: il solo agroalimentare (agricoltura, industria, distribuzione e servizi) vale circa 180 miliardi di euro di produzione lorda vendibile mentre il solo settore agricolo produce un valore di circa 40 miliardi.

Il marchio di origine consiste in un'indicazione, apposta sul prodotto o sulla sua confezione, consistente nella dicitura "*Made in...*", "*Product of...*" o in espressioni di significato equivalente (a volte la sola indicazione di un Paese, ad esempio: "Italy"), che attribuiscono l'origine del prodotto ad un determinato Stato. Con riferimento al marchio di origine la prassi ricorre anche all'espressione "origine commerciale" in contrapposizione a "origine doganale", nell'intento di evitare una confusione tra i due ambiti.

Il marchio di origine assolve principalmente ad una duplice funzione: quella di fornire al consumatore un'informazione aggiuntiva sul prodotto che intende acquistare e quella di prevenire pratiche fraudolente da parte di produttori e importatori; inoltre, nel caso che per determinate produzioni i consumatori colleghino l'origine da un determinato paese a caratteristiche generali di migliore qualità, il marchio di origine può rappresentare altresì, per i relativi produttori, uno strumento indiretto di promozione delle vendite.

Il GATT dedica al tema dei marchi d'origine l'art. IX, che si limita a fissare alcuni principi di carattere generale, tra i quali quello di cui al secondo comma, ai sensi del quale "*Le parti contraenti riconoscono che, nell'elaborazione e applicazione delle leggi o regolamenti relativi ai marchi d'origine, converrà ridurre al minimo le difficoltà e gli inconvenienti che da tali misure potrebbero conseguire per il commercio e la produzione dei paesi esportatori, tenendo in debito conto la necessità di proteggere i consumatori contro le indicazioni fraudolente o di natura a indurre in errore*".

Il contenuto dell'art. IX deve essere integrato con le disposizioni dell'Accordo sulle regole di origine allegato al GATT; dall'inserimento, nel campo di applicazione di tale Accordo, delle regole concernenti l'apposizione del marchio di origine, discendono significative conseguenze in ordine al possibile contenuto delle disposizioni normative relative alle stesse

eventualmente adottate dai paesi membri del WTO: in primo luogo l'individuazione del paese di origine deve avvenire sulla base dei criteri utilizzati per l'attribuzione dell'origine non preferenziale in ambito doganale; in secondo luogo le regole relative non potranno essere utilizzate quali "*strumenti volti a favorire, direttamente o indirettamente, la realizzazione di obiettivi di politica commerciale*", e non dovranno determinare effetti di restrizione, distorsione o disorganizzazione del commercio internazionale (art. 2, b) e c).

Negli ultimi anni la pratica dell'illegittima apposizione di marchi "*Made in Italy*" o "*Italy*" su prodotti integralmente realizzati in paesi extra-europei si è incrementata, inducendo da più parti la richiesta di specifici interventi atti a contrastare il fenomeno.

L'apposizione sui prodotti importati dell'indicazione del paese di origine è obbligatoriamente prevista dalle norme di alcuni paesi (ad esempio gli U.S.A. e il Giappone) i quali, conseguentemente, dispongono di regole precise per l'attribuzione dell'origine ai fini della marchiatura dei prodotti; dove invece non sussista uno specifico obbligo, come sinora nell'Ue, anche se è in cantiere un progetto di regolamento sull'origine dei prodotti, apporre o meno l'indicazione dell'origine sui prodotti è una libera scelta del fabbricante.

Il legislatore italiano è intervenuto più e più volte per regolare in qualche modo la provenienza della merce; la legge 24 dicembre 2003 n. 350 (finanziaria 2004), oltre ad introdurre alcune misure finalizzate a potenziare la lotta alla contraffazione, dedicava alcune previsioni (art. 4, commi 49, 51, 61) al tema del "*Made in Italy*": il comma 49, nel ribadire che l'importazione e la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza costituisce reato ed è punita ai sensi dell'articolo 517 cod. pen. (*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*), aveva specificato che costituisce "*falsa indicazione la stampigliatura "made in Italy" su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure, o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana*".

Tra l'altro la norma era richiamata dalla relazione illustrativa del M.A.P. al Codice dei Diritti di Proprietà Industriale.

Ma a quali condizioni si potrà apporre questo "*Made in Italy*" in modo legittimo? Si dovrebbe in primo luogo fare riferimento al Codice Doganale Comunitario (Reg. CE 2913 del 12 ottobre 1992) e al Reg. CE 2454 del 2

luglio 1993. Orbene, all'art. 23 del Codice Doganale Comunitario si definiscono *originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese*. Come è evidente dalla lettura della norma, si tratta sempre di merci la cui qualità è in qualche modo identificabile in relazione alla loro origine geografica, così come per i prodotti agricoli e alimentari di cui al Reg. CEE n. 2801/1992. Si potrebbe dedurre che il legislatore nazionale del 2003 nel riferirsi alla nozione europea di origine abbia inteso richiamare la categoria di derivazione geografica (solo) per quei prodotti di tipo agricolo, minerario o animale, le cui caratteristiche siano in qualche modo collegate al loro ambiente territoriale.

Invece il Codice Doganale ci dice che *"Una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più Paesi è originaria del Paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione"*.

Il Reg. 2454/1993 specifica poi che: *"... si considerano sempre insufficienti a conferire il carattere originario le seguenti lavorazioni o trasformazioni...: a) le manipolazioni destinate ad assicurare la conservazione dei prodotti...; b) le semplici operazioni di spolveratura, vagliatura, cernita, classificazione, assortimento ...lavatura, riduzione in pezzi; c) (i) i cambiamenti di imballaggio... (ii) la semplice insaccatura, nonché il semplice collocamento in astucci, scatole o su tavolette, ecc...; d) l'apposizione sui prodotti e sul loro imballaggio di marchi, etichette o altri segni distintivi di condizionamento; e) la semplice riunione di parti di prodotti per costituire un prodotto completo; f) il cumulo di due o più operazioni..."*.

Sarà quindi opportuno ricorrere all'articolo 3 dell'Accordo di Madrid che prevede che *"Le presenti disposizioni non escludono che il venditore indichi il suo nome o il suo indirizzo su prodotti provenienti da un Paese diverso da quello della vendita, ma, in tal caso, l'indirizzo o il nome deve essere accompagnato dall'indicazione precisa, e a caratteri ben chiari, del Paese o del luogo di fabbricazione o di produzione o da altra indicazione che valga ad evitare qualsiasi errore sulla vera origine delle merci"*.

In applicazione di questa normativa il Ministero delle Finanze - Dipartimento delle Dogane - con la Circolare n. 275 del 23 ottobre 1995 aveva chiarito che: *"... l'utilizzo legale del marchio registrato non comporta l'obbligo dell'indicazione del 'Made in ...' sul relativo prodotto. Ovviamente deve trattarsi del solo marchio così come risulta registrato, senza l'aggiunta di qualsiasi ulteriore indicazione, circostanza, quest'ultima, che potrebbe, invece, far ricadere l'eventuale fattispecie sotto il campo di applicazione dell'Accordo di Madrid sulle repressioni delle indicazioni false delle merci"*.

L'assenza di specifiche disposizioni ad hoc non significa naturalmente che il fabbricante possa apporre sul

prodotto un'indicazione non veritiera: tale pratica infatti risulta comunque vietata da norme generalmente presenti negli ordinamenti dei vari paesi. Le norme recentemente approvate dal nostro legislatore dovranno essere quindi coordinate con quelle in materia di pubblicità ingannevole (D.Lgs. 74/1992, attuativo della dir. 84/450/CEE, modificata dalla dir. 97/55/CE), la quale ha appunto lo scopo di *"tutelare dalla pubblicità ingannevole e dalle sue conseguenze sleali i soggetti che esercitano un'attività commerciale..., i consumatori e, in genere, gli interessi del pubblico nella fruizione di messaggi pubblicitari..."*.

Alla luce di quanto detto, la giurisprudenza di merito si è orientata a ritenere che un'azienda non sia autorizzata a produrre all'estero un prodotto industriale finito indicando sulla confezione il proprio marchio o la propria denominazione sociale, senza specificare che il prodotto è di origine estera. Invece di fronte a questo quesito la Cassazione ha risposto affermativamente con la sentenza del 2 febbraio 2005 (terza sezione penale, n. 3352/05) annullando il sequestro convalidato dal Tribunale di Padova degli elettrodi per saldatura prodotti in Romania per la S.r.l. Fro di Verona dalla Ductil S.A. di Buzau (controllata dalla Fro al 70%) con la dicitura sulla confezione *"Fro via Torricelli 15/a Verona-Italy"* (cfr. *Il Sole 24 Ore*, 4 febbraio 2005). Secondo il Tribunale, la Fro era colpevole del reato di cui all'art. 517 cod. pen ed all'art. 4, c. 49, della finanziaria 2004, per avere distribuito in Italia il prodotto senza alcun riferimento alla provenienza rumena.

La Corte ha premesso che con l'espressione **"origine e provenienza"** del prodotto il legislatore avrebbe inteso fare riferimento alla provenienza del prodotto da un determinato produttore e non già da un determinato luogo. La Corte non ha negato che il consumatore confidi sull'esistenza di determinati requisiti dei prodotti acquistati e nemmeno che l'induzione in inganno di cui all'art. 517 riguardi **l'origine, la provenienza o la qualità**, ma i primi due elementi sarebbero funzionali alla qualità, unico elemento fondamentale per l'acquirente.

Per negare che la formulazione di cui alla finanziaria 2004 avesse inteso innovare all'interpretazione precedente la Corte ha introdotto una differenziazione tra il **concetto di provenienza**, legato all'azienda produttrice, da **quello di origine**, legato al luogo geografico. E dato che il comma in questione non menziona l'origine del prodotto ma solo la provenienza di questo, solo l'azienda produttrice avrebbe rilievo per l'acquirente. Quanto al *"made in Italy"*, non sarebbe a questo equivalente agli occhi dell'acquirente la dicitura *"Fro via Torricelli 15/a Verona-Italy"*.

Secondo la Corte (terza sezione penale, 14 aprile 2005, n. 13712), per **origine** deve intendersi il luogo o il soggetto di produzione, fabbricazione o coltivazione della merce; mentre per **provenienza** deve intendersi il luogo o il soggetto che funge da intermediario tra il produttore e gli acquirenti. L'oggetto giuridico della norma è la tutela dell'ordine economico, comprensivo

sia della libertà e buona fede del consumatore, sia della protezione del produttore dalla illecita concorrenza.

Nel caso oggetto della seconda pronuncia (abbigliamento sportivo realizzato in Cina dalla L. S.r.l.), la Corte ha rilevato che anche in ragione della specifica oggettività giuridica del reato di cui all'art. 517 c.p., la garanzia assicurata dalla norma riguarda l'origine e la provenienza della merce, non già da un determinato luogo bensì da un determinato produttore, cioè da un imprenditore che ha la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo di produzione.

Lo strumento che rassicura il mercato sulla qualità del prodotto sarebbe pertanto il marchio, registrato o no, che si configura come segno distintivo del prodotto medesimo, nella forma di un emblema o di una denominazione; sul punto la Corte ricorda che la funzione tradizionale del marchio è triplice, perché indica la provenienza imprenditoriale, assicura la qualità del prodotto e agisce come richiamo per la clientela ovvero sia come suggestione pubblicitaria.

"Vero è", conclude la Corte nel caso L., "che il marchio nazionale made in Italy è stato pensato per tutelare le «merci integralmente prodotte sul territorio italiano o assimilate ai sensi della normativa europea in materia di origine» (comma 61 del ripetuto art. 4). Ma è anche vero che **tale marchio non è stato istituito** e che i capi d'abbigliamento sportivo fabbricati in Cina dalla società L. S.r.l. non recavano alcuna stampigliatura con la scritta made in Italy".

Sembrerebbe quindi che l'imprenditore che delocalizza il processo produttivo, facendo fabbricare all'estero la propria merce per sfruttare il minor costo del lavoro, possa stampare la bandiera italiana sull'etichetta senza commettere il reato di commercializzazione di prodotti con indicazione di origine o provenienza falsa. In questo caso, il concetto di fallace indicazione di origine sembra tuttavia essere ancora una volta individuato dall'Agenzia delle Dogane in caso di assenza di una qualunque indicazione di origine, per cui l'indicazione sarà fallace quando induca chi la legge a riconoscere al prodotto un'origine errata (circolare 13 maggio 2005, n. 20/D).

Ora, è certamente vero che il concetto di qualità del prodotto contrassegnato dal marchio, introdotto con i TRIPS, può essere garantito dal marchio del produttore non meno che dal luogo di produzione, ma si tratta di una posizione, oltre che forse eccessivamente innovativa, che certo si affida con grande fiducia al ruolo autoregolatore del mercato.

In sintesi, la Cassazione indica quindi che "il reato di cui all'art. 474 c. p. punisce la commercializzazione di prodotti industriali (oltre che di opere dell'ingegno) con marchi o segni distintivi contraffatti o alterati, e tutela propriamente la fede pubblica: la rubrica dell'articolo non è esatta laddove menziona i segni «falsi», giacché vi possono essere segni distintivi falsi, in quanto non rispondenti alla realtà (per esempio una bottiglia di vino indica falsamente la sua provenienza toscana), senza che costituiscano contraffazione o alterazione di marchi preesistenti; il reato di cui all'art. 517 c. p. punisce la commercializzazione di prodotti industriali

(oltre che di opere dell'ingegno) con marchi o segni distintivi fallaci, cioè atti a trarre in inganno sulla origine, provenienza o qualità del prodotto, anche se i marchi non sono registrati o giuridicamente protetti come tali; il reato di cui al comma 49 dell'art. 4 della legge 350/2003 punisce la commercializzazione di prodotti industriali ed agricoli con indicazione di origine o provenienza falsa, cioè non corrispondente alla realtà, oppure fallace, cioè atta a trarre in inganno sulla origine o provenienza medesima; e ciò anche se si tratta di indicazioni consistenti in segni distintivi, emblemi o denominazioni non registrati né giuridicamente riconosciuti" (Cass. 13712/05, cit.).

Quindi la posizione della Suprema Corte è che solo nella commercializzazione con segni ingannevoli di opere dell'ingegno nonché nell'indicazione di segni distintivi falsi e non solo fallaci assume rilevanza la provenienza, l'origine o la qualità del prodotto, trattandosi di reati contro l'ordine economico: ma dei tre elementi qualità, provenienza e origine, quello che ha rilievo decisivo è la qualità, giacché provenienza e origine sono sempre in funzione della qualità (ibidem).

Una posizione più restrittiva è stata assunta invece dalla medesima sezione della Corte (terza sezione penale, sentenza n. 34103 del 23 settembre 2005) in relazione all'apposizione pura e semplice della marcatura *Made in Italy*. "Tutte le ricordate considerazioni... riguardavano però prodotti fabbricati all'estero per conto di un produttore italiano – che sovrintendeva, organizzava e dirigeva il processo produttivo, assumendosene la responsabilità giuridica, economica e tecnica – prodotti sui quali era indicato soltanto il nome del produttore italiano ed eventualmente la località nel quale esso aveva sede, ma non era specificato che il prodotto era stato fabbricato, per conto di un produttore italiano, in uno stabilimento estero. Diverso invece il caso..., nel quale sul prodotto non sia stato inserito soltanto il nome e la sede del produttore italiano, ma anche o solo la scritta "Prodotto in Italia" o "Made in Italy"... attraverso l'apposizione di tale scritta, si fornisce al consumatore una indicazione normalmente atta ad essere intesa nel senso che il prodotto è stato interamente fabbricato in Italia, cioè una indicazione che è sicuramente falsa circa l'origine del prodotto. In questo caso la circostanza che il prodotto sia stato fabbricato all'estero per conto di un produttore italiano e che assicuri la qualità propria di quel prodotto è irrilevante...Il consumatore, infatti, potrebbe essere indotto ad acquistare un prodotto...proprio solo in quanto...effettivamente prodotto in Italia...".

Il marchio di origine non deve essere confuso con le denominazioni di origine protette (DOP), le indicazioni geografiche protette (IGP) e gli altri indicatori di provenienza ammessi a forme di tutela nell'ambito della proprietà industriale.

Vi sono prodotti rispetto ai quali la provenienza da un determinato territorio ne condiziona i caratteri, e garantisce l'invariabile presenza di alcune qualità; le caratteristiche che tipizzano tali produzioni possono essere dovute esclusivamente a fattori ambientali (suolo, sottosuolo, clima), ovvero essere condizionate anche dal

fattore umano, in particolare da tecniche di lavorazione consolidate e tramandate nei costumi e nelle consuetudini locali.

Tale collegamento tra caratteristiche tipiche e luogo di produzione, generalmente riconosciuto per determinati prodotti del settore agricolo e alimentare, ha portato all'elaborazione di specifiche regole per l'utilizzo delle locuzioni atte a darne indicazione.

Né ciò è negato dall'evoluzione giurisprudenziale in atto, come la stessa Corte ribadisce concludendo nel secondo caso esaminato (13712/05) che *"in genere, relativamente ai prodotti industriali la cui qualità dipende dalla affidabilità tecnica del produttore, per*

origine del prodotto deve intendersi la sua origine imprenditoriale, cioè la sua fabbricazione da parte di un imprenditore che assume la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo produttivo; invece, relativamente ai prodotti agricoli o alimentari che sono identificabili in relazione all'origine geografica, la cui qualità dipende essenzialmente dall'ambiente naturale e umano in cui sono coltivati, trasformati e prodotti, per origine del prodotto deve intendersi propriamente la sua origine geografica o territoriale".

Alla luce di quanto detto, sarà forse il ricorso alla tutela della denominazione di origine a "salvare" l'agroalimentare italiano dalle nuove tendenze "liberiste".

RECENSIONI

PENSATO E MANGIATO – Il cibo nel vissuto e nell'immaginario degli italiani del XXI secolo

Autore: Daniele Tirelli – Collana Idee&strumenti per il marketing – Distribuzione Hoepli Milano

Edi. AGRA Roma e mail info@agraeditrice.com dove può essere richiesto direttamente

Vol. 14,5x22 di pagg. 686 – euro 35,00

Un viaggio nel cibo, ma non per trattorie e osterie come propongono le guide, ma attraverso il pensiero. E' la proposta di Daniele Tirelli, docente allo Iulm. Un viaggio in 14 tappe/capitoli attraverso quasi 700 pagine. Dal cibo come espressione culturale al cibo magico, dalle diete ai cibi della salute, dall'alimentazione vegetariana agli OGM, dalle paure legate al cibo alle speranze (o illusioni) in esso riposte, dal "meticciamiento" del cibo ai prodotti tipici, non c'è aspetto che non venga indagato. L'Autore non dà nulla per scontato, anzi punta a smascherare i luoghi comuni e falsi miti, spesso diffusi dal tam tam mediatico delle trasmissioni televisive e dei servizi stampa, periodica e quotidiana, dedicati al cibo e all'alimentazione. Un libro pieno di aneddoti e curiosità, ma anche di analisi approfondite che si basano su ricerche condotte dallo stesso Tirelli, per molti anni vicepresidente di Ac Nielsen. Un campo, quello indagato dall'autore, molto ampio, come sottolinea Luciano Sita nella sua presentazione "che spazia dall'antropologia alla gastronomia, dalla storia del costume all'ermeneutica, dalla dietologia alla statistica. Insomma, una specie di enciclopedia da assaggiare per pagine senza l'assillo di arrivare alla fine, perché ogni capitolo fa vivere molte storie, che iniziano e finiscono, ma poi si ricollegano

alle successive, senza che il lettore avverta alcuno stacco". In tempi di globalizzazione e standardizzazione dei prodotti, il marketing del settore alimentare, forte dei suoi apparati di ricerca quantitativa, sembrerebbe fornire risposte operative e univoche ad ogni problema. Tirelli, che questo mondo lo conosce bene, sa che per aver risposte esaurienti occorre indagare in profondità: così, ad esempio, ci spiega che i giovani non amano il pesce quando viene presentato nella sua interezza, mentre non hanno problemi ad accettarlo se proposto sotto forma di elaborati e preparati; lo stesso vale per le carni avicole, che riscuotono un buon successo nelle catene dei fast food. E' evidente che le risposte sul perché ciò avvenga si possono avere soltanto attraverso la tecnica degli sconfinamenti, che permette di spaziare tra discipline diverse e lontane tra loro. Tirelli, a questo riguardo, non vuole presentare verità assolute, ma offrire una lente di interpretazione della realtà, "la lettura del libro di Tirelli – come evidenzia nella sua prefazione Aldo Soldi, presidente nazionale di Coop – ci aiuta ad essere più consapevoli dell'importanza, della delicatezza, delle mille implicazioni morali ed etiche, filosofiche e antropologiche, storiche e psicologiche, che il nostro mestiere comporta".

"ATLANTE DEI FORMAGGI". ATTUALITÀ DI UNA PROPOSTA DI CLASSIFICAZIONE.

G. Ottogalli - Università degli Studi di Milano

Nel 2001 viene alle stampe per i tipi della casa editrice Hoepli la prima edizione dell'"Atlante dei formaggi" opera quasi onnicomprensiva delle mie ricerche e studi nel settore caseario. La pubblicazione di questo libro preceduto da una serie di note sperimentali sulle riviste scientifiche di livello internazionale, si è rivelato subito un buon successo editoriale, tanto da richiedere una prima ristampa, ed è stata accolta con favore sia dal mondo scientifico che da quello operativo: produttori, commercianti, gourmet, semplici consumatori. A comprova di ciò le numerose recensioni, l'assegnazione del Premio Internazionale Costantino Gorini, l'avallo dei massimi esperti scientifici mondiali come i ricercatori dell'Università di Cork che nel loro libro "Cheese" mi hanno voluto estensore di un capitolo sulla classificazione dei formaggi.

Ritengo tuttavia che le potenzialità della mia proposta siano ancora da sfruttare: per questo motivo oltre ad avere scritto un fascicolo intitolato "Atlante dei formaggi; Storia del libro: ricerche, stesura, recensioni " dove il lettore potrà trovare notizie ulteriori nonché la bibliografia di riferimento, ho chiesto ospitalità al direttore della rivista ALIMENTA. Per chiarire e sottolineare alcuni aspetti che sono convinto potrebbero essere di interesse applicativo per il sistema caseario italiano che vive a mio avviso una preoccupante fase di *deregulation* e di confusione nominalistica che penalizza i buoni produttori e non aiuta i consumatori. Mi sono rivolto ad ALIMENTA non solo per la considerazione che ho per questa rivista ma anche perché la stessa mi ha aiutato a esporre le mie idee sia prima della pubblicazione dell'"Atlante" ("Proposta di aggiornamento della classificazione dei formaggi con particolare riferimento agli aspetti microbiologici" Alimenta Luglio-Agosto 2000) che dopo ("L'Atlante dei formaggi: un sasso nello stagno caseario" ALIMENTA Marzo 2002).

L'esposizione verrà suddivisa nei seguenti paragrafi: Definizione, Classificazione, Problemi di nomenclatura, Conclusioni.

Definizione

Sembrerà paradossale ma allo stato attuale non esiste una definizione condivisa a livello internazionale di formaggio. Troppi sono infatti gli interessi in gioco e le culture dei diversi paesi per realizzare un tale obiettivo. La maggior parte delle nazioni quindi segue definizioni che rispondono ad una normativa interna.

Per la legge italiana "*Il nome di formaggio o cacio è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito alla coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina*". Nel mio libro ho cercato di mettere qualche paletto per

uscire da questa assurda situazione: sia l'assenza di ogni definizione sia la normativa italiana (secondo la quale si giunge all'assurdo che è formaggio il mascarpone e non la ricotta) non aiutano alla trasparenza ed alla comprensione. La mia proposta prevede che si debba intendere per formaggio (in realtà ho scelto un nome latino "formatica" perché più adatto ad essere recepito a livello internazionale) un prodotto ottenuto dal latte e non da sue frazioni (come panna o siero) per aggiunta di un coagulante di origine animale, microbica o vegetale che trasforma il latte in cagliata a cui segue un processo di spurgo. Questa in estrema sintesi la mia proposta che trova poi la sua applicazione pratica nella mia classificazione che è sempre aperta a discussione e modifiche.

Classificazione

I formaggi e prodotti simili sono stati suddivisi in 3 gruppi: "Lacticinia", "Formatica" "Miscellanea".

"Lacticinia".

Con questo termine si intendono i prodotti caratterizzati dalle seguenti proprietà:

si ottengono per coagulazione acido-biologica od acida o acido-termica del latte o di sue frazioni (come la panna) o di derivati come il siero o il latticello; l'agente coagulante è rappresentato o da acidi organici (acetico, citrico, lattico) o da sali; come si vede non è previsto l'intervento del caglio; si tratta di prodotti che possono essere freschi oppure stagionati.

Il termine "Lacticinia" non va identificato con il nome "latticini" che nel linguaggio comune è molto generico ed inoltre manca di corrispondenti vocaboli stranieri.

Il gruppo "Lacticinia" (vedi tabella) annovera una Classe e 7 Famiglie (A1 – A7) e comprende tra l'altro i seguenti tipi: Labneh, Prescinseua, Queso blanco, Fromage blanc, Quark, Sauermilckase, Graukase, Panir, Baker's cheese, Ricotte di vacca, di capra, di pecora, Mascarpone, Skyr, Kolostrumkase.

"Formatica".

Ho già anticipato i caratteri principali che contraddistinguono questo gruppo e cioè:

l'aggiunta di un coagulante

l'obbligatoria fase di spurgo della cagliata;

altre caratteristiche aggiuntive possono essere le seguenti:

subiscono nella maggior parte dei casi un trattamento di salatura

presentano una composizione chimica che prevede un estratto secco non inferiore al 15 - 20%

un contenuto minimo di proteine intorno all'8% (questo almeno secondo la legislazione tedesca)

sono dotati di carica microbica utile (quella che io definisco "protecnologica") e/o enzimatica

possono essere freschi o stagionati

Il gruppo comprende 6 Classi e 31 Famiglie. (vedi tabella)

La Classe B comprende 5 Famiglie.

La Famiglia B1 comprende formaggi molli e freschi cioè non stagionati ottenuti da latte di vacca per coagulazione acido-presamica cioè con l'aggiunta di piccole quantità di caglio. Rientrano in questa Famiglia le cosiddette "pates fraiches" francesi, il Petite Suisse, buona parte dei Quark, molti Tomini e Robiolini dell'Italia del Nord (vedremo di affrontare il problema di questi prodotti nel paragrafo "Nomenclatura").

La Famiglia B2 comprende formaggi freschi di tipo presamico o presamico-acido. Tra i suoi prodotti annovera le "giuncate", il "primo sale", lo "Squaquerone" alcune Tome presamiche.

La Famiglia B3 include i formaggi freschi di capra e di pecora o quelli di latte misto come la "Robiola di Roccaverano"

La Famiglia B4 comprende i formaggi freschi a pasta filata come le tipiche mozzarelle di bufala o di vacca (che nel sud preferiscono indicare come "Fiordilatte").

Alla Famiglia B5 appartengono formaggi particolari che ho definito a struttura granulare: all'estero essi sono noti con il nome di "Cottage". In Italia si conoscono solo nomi di marca come "Fiochi di latte" per indicare prodotti analoghi.

La Classe C include i formaggi molli a breve stagionatura e individua 5 Famiglie.

La Famiglia C1 comprende formaggi molli a breve maturazione senza crosta come ad esempio la "Crescenza".

Nella Famiglia C2 è generalmente presente una crosta o pellicola sottile: ne sono esempi l'"Italico", il "Quartirolo Lombardo", l'"Asiago Pressato"

La Famiglia C3 comprende i formaggi a breve maturazione di pecora o di capra. Rientrano qui alcune caciotte e Pecorini giovani.

La Famiglia C4 include formaggi a pasta filata a breve maturazione come certe Provole e Scamorze.

In C5 rientrano i formaggi conservati sotto sale il cui rappresentante più conosciuto è costituito dalla "Feta".

La Classe D è quella dei formaggi a crosta fiorita o con patina ed è stata divisa in 4 Famiglie.

D1 comprende i formaggi a crosta fiorita bianca. Si tratta quasi esclusivamente di muffe che formano questo feltro superficiale caratteristico di molti tipi francesi come il "Brie" e il "Camembert".

D2 incorpora i formaggi a crosta lavata o con patina superficiale, generalmente batterica e pigmentata in giallo, arancio, rosso. Esempi sono i francesi "Langres", "Livarot", "Maroilles", il "Romadour" e il "Vacherin Mont d'Or".

In D3 sono stati inclusi i formaggi a crosta fiorita o con patina ottenuti da latte di pecora o di capra.

D4 è una Famiglia che comprende quei formaggi a metà tra D1 e D2 come il Taleggio che presentano sia muffe che batteri in superficie.

La classe E è quella degli erborinati o dei "Blu" cioè con pasta striata dalle muffe dei Penicilli. E' stata suddivisa in 3 Famiglie.

E1 comprende gli erborinati di latte di vacca come il Gorgonzola.

E3 annovera gli erborinati di latte di capra o di pecora come il "Roquefort".

E2 comprende gli erborinati che hanno una crosta fiorita in superficie: uno dei rari presenti in questa Famiglia è il "Blue de Bresse".

La Classe F è quella dei formaggi semiduri a media stagionatura ed è suddivisa in 7 Famiglie.

F1 comprende i formaggi a pasta pressata come il "Raschera", il "Montasio", il "Valtellina casera"

F2 i formaggi semiduri a pasta lavata come il Fontal e alcuni olandesi e danesi.

F3 i formaggi semiduri di pecora come il Pecorino Toscano, o di capra.

F4 i formaggi semiduri a pasta filata come certi "Caciocavallo".

La Famiglia F5 è stata creata per raggruppare i formaggi semiduri con evidente occhiatura propionica. Ne sono esempi il Jalsberg e il Maasdamer in vendita anche in Italia.

La Famiglia F6 è dedicata ai formaggi a "pasta strutturata" e salata in caldaia, una tecnologia tipicamente anglosassone che prevede la fase cosiddetta del "cheddaring".

F7 comprende formaggi semiduri con patina superficiale. I formaggi acquistano per questo odori e sapori marcati come è il caso della "Fontina".

La Classe G anch'essa suddivisa in 7 Famiglie segue lo stesso schema della Classe F con la differenza che si tratta di formaggi a lunga stagionatura e quindi con pasta dura o extra dura (in alcuni casi quindi vengono usati da grattugia)

G1 comprende la teoria dei "Grana": "Grana Padano" "Lodigiano", "Parmigiano Reggiano" oltre ad altri numerosi formaggi di montagna come il "Bitto" e lo "Sbrinz".

G2 include i duri a pasta lavata in analogia a F2.

G3 i formaggi duri di pecora (la maggior parte dei "Pecorini") e di capra.

G4 i duri a pasta filata come il "Provolone" e il "Ragusano".

G5 i duri con occhiatura propionica di cui il rappresentante tipico è l'Emmental (oggi quello svizzero è detto "Emmentaler").

G6 comprende gli analoghi a pasta dura degli F6 tra cui il più famoso è il Cheddar prodotto in tutti i paesi del Commonwealth.

Infine il G7 include i formaggi duri con crosta con patina come il Gruyere e il Puzzone di Moena.

"Miscellanea"

Il gruppo che è stato definito "Miscellanea" comprende in realtà tipi e varietà anche molto eterogenei e diversi fra loro.

In particolare derivati dei due primi gruppi e prodotti con tecnologie particolari.

Comprende una sola Classe H e 7 Famiglie.

H1 è la Famiglia dei formaggi "fusi"

H2 è quella dei formaggi "affumicati".

H3 comprende i formaggi venduti in pezzi o "grattugiati".

In H4 sono collocati i formaggi "misti" (ad esempio quelli con semi, spezie, frutta, salumi e così di seguito).

In H5 trovano collocazione prodotti stagionati o conservati con modalità particolari come quelli messi sottolio o sotto alcool. Rientrano qui anche le "creme di formaggio" come il "Brus" e il Tupi spagnolo.

In H6 vengono raggruppati prodotti con tecnologie particolari ad esempio ottenuti con il ricorso alla ultrafiltrazione o aggiunti di enzimi per accelerare la maturazione.

H7 infine è il contenitore per quei prodotti nei quali alcuni componenti sono stati sostituiti da sostanze di natura non lattica: ad esempio proteine o grassi di origine vegetale. Questi prodotti sono già assai diffusi negli Stati Uniti dove sono conosciuti come "*imitation cheeses*". Un prodotto per certi versi analogo, anche se completamente diverso per composizione, al formaggio è infine il "Tofu" coagulato dal latte di soia.

Problemi di etichetta e nomenclatura

Mancando una precisa regolamentazione i produttori hanno creato una nomenclatura che risponde più a interessi aziendali che a criteri di trasparenza e di logica. Vediamone alcuni:

Il caso del "caprino di latte vaccino"

Il caso degli erborinati senza erborinatura

Il caso del Bel Paese che in realtà è un "Italico"

Il caso del "Cottage" conosciuto con un nome di marca "Fiocchi di formaggio"

Il caso della Pizzottella che malgrado le apparenze non

è un "pasta filata" ma un "fuso"

C'è poi la questione delle denominazioni che vogliono dire cose diverse a seconda delle località, o della utilizzazione aziendale:

stracchino

robiola e robiolino

toma e tomino

Quanto all'etichettatura il formaggio è rimasto uno degli alimenti peggio regolamentati. L'etichetta anzitutto spesso manca e quando c'è risulta incompleta. Dalla stessa non si riesce certamente a capire di che formaggio si tratti.

C'è poi il problema del termine "fresco" che dovrebbe significare prodotto da poco tempo.. ma quanto tempo? Ci sono formaggi che si fanno passare per "freschi" anche dopo 2 mesi che sono negli scaffali frigoriferi. Sono magari ottimi prodotti però stabilizzati al calore e che sembrano freschi anche se a stretto rigore non lo sono più!.

In particolare difficile da comprendere risulta la percentuale di grasso che viene espressa a volte sul tal quale a volte sul secco. Per questo ho suggerito di aggiungere il rapporto grasso/proteine che meglio rappresenta la situazione: si possono considerare magri i formaggi che hanno un rapporto uguale o inferiore a 0,8, come ad esempio il formaggio "Grana" o "Cottage"; "grassi" quelli con rapporto superiore a 1,2 come il "Caprice des dieux" o il "Philadelphia"; a contenuto medio quelli che hanno un rapporto tra 1 e 1,2. Poiché nel mio libro tali rapporti per i principali formaggi sono riportati è possibile scegliere quelli più adatti per ogni tipo di dieta.

Molti di questi problemi li ho accennati nell'articolo "Aristotele e i formaggi" La Gola maggio 1992. Ad alcuni ho dato risposta nel libro con suggerimenti o proposte. I temi sul tappeto sono comunque troppi per essere affrontati in questa sede per cui mi riservo di farlo in altra occasione.

Conclusioni

Come si vede la impostazione con cui ho scritto il libro di cui qui ho fatto solo alcuni esempi risponde a criteri rigorosamente scientifici che potrebbero riuscire utili a chi volesse finalmente affrontare il problema della normativa del settore caseario. Poiché ad esempio ho dato una sigla ad ogni famiglia (ad esempio D1 agli erborinati come il Gorgonzola F7 alla Fontina, B4 alla Mozzarella) la semplice apposizione sull'etichetta di questa sigla permetterebbe al produttore di comunicare il tipo del suo prodotto senza altre specificazioni e al consumatore di orientarsi di conseguenza. Non pretendo che questo venga fatto. Ma almeno preso in considerazione dalle autorità del settore che finora hanno lasciato rimanere quello che ho definito il caos terminologico a cui segue necessariamente la babele merceologica. Questo nell'interesse dei buoni produttori e commercianti nonché dei consumatori più sprovveduti.

TABELLA

Classificazione dei formaggi e prodotti analoghi (da l' "Atlante dei formaggi" di G. Ottogalli)

Classi	Caratteristiche	Famiglia	Tipi (esempi)
A	" LACTICINIA"	A1 A2 A3 A4 A5 A6 A7	Prescinseua Queso blanco Ricotta di pecora o capra Ricotta di vacca Mascarpone Skyr Kolostrumkase
B	FORMAGGI FRESCHI	B1 B2 B3 B4 B5	Quark Giuncata Caprino Mozzarella Cottage
C	FORMAGGI a BREVE MATURAZIONE	C1 C2 C3 C4 C5	Crescenza Italico Caciotta di pecora Scamorza Feta
D	FORMAGGI a CROSTA FIORITA o con PATINA	D1 D2 D3 D4	Camembert Livarot Tronchetto di capra Taleggio
E	FORMAGGI ERBORINATI O BLU	E1 E2 E3	Gorgonzola Blu de Bresse Blu del Moncenisio
F	FORMAGGI SEMIDURI	F1 F2 F3 F4 F5 F6 F7	Montasio Fontal Canestrato Caciocavallo Maasdamer Cantal Fontina
G	FORMAGGI DURI	G1 G2 G3 G4 G5 G6 G7	Grana Edam Pecorino Romano Provolone Emmental Cheddar Puzzzone di Moena
H	MISCELLANEA	H1 H2 H3 H4 H5 H6 H7	"Fusi" "Affumicati" "Grattugiati" "Misti" "Stagionati o conservati con modalità particolari" "Specialità lattiche e prodotti particolari" "Prodotti di imitazione o di sostituzione"

7th NEOTRONCONFERENCE

Modena, 10 maggio 2006

FUNCTIONAL FOODS INGREDIENTS AND NUTRACEUTICALS: PROPERTIES, LEGISLATION AND TOPIC ISSUES

Gli alimenti funzionali sono prodotti alimentari ideati con lo scopo particolare di offrire, rispetto agli alimenti tradizionali, specifici benefici per la salute.

Per il crescente interesse che questi alimenti suscitano, sia a livello industriale che a livello scientifico, abbiamo scelto di dedicare a questo argomento la settima edizione dei Seminari Neutron, coinvolgendo anche quest'anno specialisti di fama internazionale, provenienti dal mondo accademico ed industriale.

Nel corso del Seminario l'attenzione sarà rivolta alle proprietà biologiche e chimiche di phytochemicals e probiotici, agli aspetti legislativi relativi ai claims ed allo sviluppo dei novel foods, oltre che alle innovazioni che questa attività di sviluppo inevitabilmente determina. Una sezione a parte verrà dedicata all'approfondimento del tema degli allergeni che, pur interessando sia gli alimenti funzionali che quelli tradizionali, per la sua attualità assume particolare importanza in fase di formulazione di un nuovo prodotto.

RELATORI:

Functional Foods

CARLO CANNELLA *Full Professor of Food Science and Nutrition – Dipartimento di Scienza dell'Alimentazione Università "La Sapienza" – Roma*

FURIO BRIGHENTI *Dipartimento di Sanità Pubblica, Sezione Igiene – Università di Parma – Parma*

LORENZO MORELLI *Facoltà di Agraria – Università Cattolica Piacenza – Piacenza*

LUCIA GUIDARELLI *Direttore Uffi cio Dietetica e Nutrizione del Ministero della Salute – Roma*

GIUSEPPE (JOE) MAZZA *Principal Research Scientist, Agriculture and Agri-Food Canada, Pacific Agri-Food Research Centre, Summerland, British Columbia – Canada*

ANNA BOZZI *Research Scientist Quality and Safety Dept. – Nestlé Research Centre – Lausanne (Switzerland)*

MARCELLO DURANTI *Full Professor of Biochemistry – Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari Università di Milano – Milano*

RENZO RIZZO *Pasta Meal R&D Global Director – Barilla – Parma*

SARAH PASTORELLI and CATHERINE SIMONEAU

Institute for Health and Consumer Protection, Physical and Chemical Exposure Unit European Commission DG-Joint Research Centre

ENRICO MINIATI *Dipartimento Scienze Economico Estimative e degli Alimenti (DSEEA) – Università di Perugia Perugia and Professor of "Food Technologies" – Università di Siena – Siena*

ANDREA RANTIGHIERI *Dipartimento di microanalitica – Neutron SpA*

Focus Allergenes

ANDREA STRATA *Consulta Nazionale per la Sicurezza Alimentare – Roma*

CLAUDIO ORTOLANI *Direttore Istituto Allergologico Lombardo – Milano*

GIUSEPPE DURAZZO *Avvocato – Principato di Monaco*

ALESSANDRO PINTO *Food Service Nutrition Researcher – Dipartimento di Scienza dell'Alimentazione Università "La Sapienza" – Roma*

MARCELLO GATTI *Responsabile dipartimento di Biotecnologie – Neutron S.p.A.*

VITTORIO RAMAZZA *Coop Italia – Bologna*

MARINA PIOVAN *Danone Italia – Milano*

PER INFORMAZIONI:

NEOTRON SpA – Segreteria Seminari

Dott. Andrea Trenti – Tel 059-461711 – Fax 059-461777

e-mail: CTS@neutron.it

AS318 - DISPOSIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEI TAVOLI DI FILIERA

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato intende segnalare, ai sensi dell'articolo 21 della legge 10 ottobre 1990, n. 287, alcune problematiche che possono emergere, sotto il profilo della tutela della concorrenza, dalla portata applicativa del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 5 agosto 2005, recante *"Disposizioni per la costituzione dei tavoli di filiera"*.

A prescindere da una più complessiva analisi degli effetti dei tavoli e delle intese di filiera di cui all'articolo 9 del Decreto Legislativo n. 102/2005, che potrà essere compiutamente approfondita nell'ambito dell'indagine conoscitiva in corso, sul settore della distribuzione agroalimentare, in questa sede l'Autorità intende formulare alcune considerazioni in relazione all'articolo 2, comma 4, e all'articolo 3, comma 1, del DPCM del 5 agosto 2005, che attribuiscono al Ministero delle Politiche agricole e forestali la competenza ad autorizzare intese restrittive della concorrenza. In particolare, l'articolo 2, comma 4, del citato decreto stabilisce che *"nel caso in cui l'intesa di filiera comporti restrizioni della concorrenza [che risultino da una programmazione revisionale e coordinata della produzione in funzione degli sbocchi di mercato o da un programma di miglioramento della qualità che abbia come conseguenza diretta una limitazione del volume di offerta] (1)... il Ministero delle politiche agricole e forestali, espletata la verifica di compatibilità con la normativa comunitaria e nazionale, approva l'intesa con proprio decreto"*. L'articolo 3, comma 1, prevede inoltre che *"le intese stipulate [dalle organizzazioni interprofessionali riconosciute ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173] ... che comportano restrizioni della concorrenza sono approvate con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali"*.

A tale riguardo si osserva in via preliminare che, come più volte rilevato dall'Autorità (2), la determinazione concordata delle quantità è idonea a determinare restrizioni concorrenziali non meno gravi di quelle derivanti dalla fissazione concordata dei prezzi, che contrastano con le regole comunitarie di concorrenza e,

segnatamente, con l'articolo 81 del Trattato CE.

Ne, d'altra parte, le restrizioni concorrenziali conseguenti alla determinazione concordata delle quantità sembrano potersi ritenere effettivamente necessarie al raggiungimento degli obiettivi propri delle intese di filiera, che l'articolo 9, comma 1, del Decreto Legislativo n. 102/2005 identifica nella valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari. Invero, in un'ottica di salvaguardia di una sufficiente concorrenza nei mercati del comparto agricolo e agroalimentare, la ricerca concordata di una corrispondenza dell'offerta alle richieste della domanda dovrebbe concentrarsi sugli aspetti concernenti la qualità delle produzioni, senza limitare l'offerta sotto il profilo quantitativo.

In ogni caso la valutazione degli effetti concorrenziali delle intese di filiera, nonché della proporzionalità di eventuali restrizioni della concorrenza rispetto agli obiettivi di miglioramento dell'offerta, potrà correttamente svolgersi, con riferimento alle singole intese che concretamente verranno stipulate, in applicazione dell'articolo 4 della legge n. 287/90, ovvero dell'articolo 81.3 del Trattato CE, applicazione che, nell'ambito delle autorità amministrative, è attribuita in via esclusiva all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

Da ultimo, si rileva come, per giurisprudenza consolidata, debba escludersi che un decreto ministeriale possa avere valenza giustificativa delle condotte rilevanti ai sensi della legge n. 287/90 autonomamente poste in essere da una o più imprese. Sulla base di tale principio l'Autorità, nell'ambito del provvedimento n. 13300 del 24 giugno 2004, relativo al caso Consorzio Grana Padano, ha ritenuto, che l'approvazione, mediante decreto ministeriale, di un'intesa suscettibile di determinare restrizioni della concorrenza non valesse in alcun modo a sanare l'illiceità della stessa.

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato auspica, pertanto, che le considerazioni esposte nella presente segnalazione possano essere recepite, al fine di modificare le sopra citate disposizioni del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 5 agosto 2005.

1) Le intese di cui all'articolo 9, comma 4, del decreto legislativo n. 102/2005.

2) Cfr. Parere ai sensi dell'art. 22 della legge n. 287/90, del 24 dicembre 2004, in merito allo schema di decreto legislativo concernente la Regolamentazione di mercato (Accordi interprofessionali) e Parere ai sensi dell'art. 22 della legge n. 287/90, dell'11 aprile 2005, in merito allo schema di decreto legislativo previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera e), della legge 7 marzo 2003, n. 38, e a talune proposte di legge riguardanti la formazione dei prezzi dei prodotti agroalimentari.

PUBBLICITÀ, DIETE E MULTE

R. La Pira – Giornalista free-lance - Tecnologo alimentare

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato i primi giorni del nuovo anno ha divulgato un comunicato stampa, per segnalare la censura di sette campagne pubblicitarie, relative ad integratori alimentari, prodotti dimagranti e anticellulite. L'episodio è abbastanza insolito, perché l'Autorità non diffonde sulle pubblicità ingannevoli; in quindici anni di attività sono state diramate tre informative a fronte di migliaia di sentenze. L'altra novità di rilievo riguarda le sanzioni: le multe oscillano da 20.000 sino a 47.500 euro, per un totale di circa 200 mila euro. Le richieste di censure sui prodotti alimentari e dietetici che ogni anno arrivano all'Autorità Garante rappresentano un discreto numero. Nel 2005 su 54 segnalazione ricevute, 11 sono state archiviate e per le altre sono in corso le procedure. Tra i primi risultati si registrano 20 condanne su 21 casi esaminati. Il lavoro svolto dall'Autorità è di grande rilievo ma l'efficacia delle sentenze è di solito scarsa. Il più delle volte il provvedimento invita le aziende a sospendere la pubblicazione dei messaggi ingannevoli. La sospensiva risulta però poco incisiva, perché arriva quando le campagne sono praticamente finite. La legge dello Stato non prevede provvedimenti in grado di incidere seriamente contro le bugie dei pubblicitari. Lo dimostrano quindici anni di giurisprudenza e centinaia di sentenze. Le campagne scorrette si susseguono a ritmo serrato e, spesso si ripetono. I sette messaggi condannati sono un tipico esempio. La promessa di dimagrire rapidamente senza dover seguire una dieta, la sconfitta della cellulite e la sparizione della pancia sono slogan proposti da anni.

In questo ambito gli operatori più spregiudicati fanno pubblicità ingannevole abitualmente, sicuri di restare impuniti o di subire una condanna del tutto ininfluyente. Da qualche mese le regole sono cambiate, e le sentenze emesse dopo il varo della legge Giulietti prevedono sanzioni per tutti i messaggi ritenuti ingannevoli.

Per molte aziende la prospettiva di dover pagare fino 100 mila euro di multa, rappresenta un deterrente molto più efficace rispetto alla sospensione di una campagna già finita. La multa è una novità dirompente per i pubblicitari, per le aziende e per le agenzie poco abituati a rispettare le regole.

Il primo messaggio di un prodotto alimentare multato dall'Autorità Garante è stato *Quick Diet*.

La pubblicità diffusa dalla società International Best Seller prometteva la perdita di 20 chili "Senza diete drastiche, senza attività fisica esagerata". Il miracolo è possibile grazie ad un preparato a base di erbe naturali che, secondo l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione possono presentare controindicazioni per certi soggetti, o quando l'assunzione è abbinata ad alcune terapie farmacologiche. In assenza delle avvertenze sulla necessità di consultare preventivamente un medico, la pubblicità è stata censurata e la società dovrà pagare una sanzione di 47.500 euro.

"*Irresistibile Snelly!*" della società Euromarket dovrebbe garantire "una linea perfetta", mantenere "in forma senza fatica" e non avere controindicazioni. Il programma di dimagrimento è addirittura scandito "fino a 8 kg nel giro di 30 giorni ...fino a 15 Kg (durata 60 gg.) ...fino a 20 Kg (durata 90 gg.)". L'Autorità ha ritenuto il messaggio ingannevole e ha condannato la società ad una multa di 45.000 euro.

La sanzione di 22 mila euro comminata ad Equilibra Srl, è scaturita da una richiesta del Comando Carabinieri per la Sanità - NAS di Livorno. Il motivo è di avere pubblicizzato in modo scorretto per oltre un anno sul sito internet gli integratori alimentari: *Cellu-light*, *Linea & Fibra*, *Fibra-line*, *Gambo d'Ananas*, *Chitosano e Alga Snella*. Il messaggio lasciava intendere che l'assunzione degli integratori potesse avvenire senza alcuna controindicazione.

"*Dimafango*" era presentato come un "Trattamento riducente localizzato" contenente "fango del Mar Morto ricco di minerali preziosi adatto per il trattamento localizzato delle adiposità". Il messaggio è stato ritenuto scorretto perché fa pensare che sia possibile ottenere una riduzione della massa adiposa, senza bisogno di dieta e di attività fisica. La sanzione stabilita ammonta a 18.600 euro.

Una novità assoluta nel panorama dei dietetici è la bibita anti-sbronza *Outox*, in grado di "accelerare lo smaltimento dell'alcool ... riducendo rapidamente i malesseri dell'ubriachezza, la nausea, la cefalea, il senso di stanchezza". L'Autorità in base alle informazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità ha stabilito la censura e una multa pari a 47.500 euro. Sempre in tema di dietetici è interessante il parere espresso

dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti su alcuni dei principi attivi presenti negli integratori. Nell'elenco troviamo nomi come: *Alge, Fucus, Gambo d'Ananas, Ginkgo Biloba, Glucomannano, Chitosano, Cromo, Tarassaco e Bioflavonoidi*, presentati nelle pubblicità con molta enfasi, attribuendo loro qualità miracolose e risolutive.

L'Autorità Garante ha chiesto all'Inran se l'assunzione di queste sostanze (alle concentrazioni contenute nei prodotti e alle posologie indicate sulle confezioni) può risultare controindicata o provocare effetti collaterali. Ecco in sintesi le risposte.

Alge fucus – Gli estratti sono ricchi di sostanze utilizzate come antiossidanti nell'industria alimentare. La letteratura scientifica non dà indicazioni di alcun effetto per il trattamento della cellulite e la perdita di peso.

Effetti collaterali: possono avere un'azione lassativa e dovrebbero essere assunti con cautela in caso di cattivo funzionamento della tiroide. Non sono noti altri effetti collaterali e particolari precauzioni d'uso alle dosi raccomandate. **Gambo di Ananas** – Contiene bromelina che risulta avere alcune proprietà farmacologiche. La letteratura scientifica non dà indicazioni di un effetto per il trattamento della cellulite e per la perdita di peso. I preparati dovrebbero essere utilizzati con estrema cautela per i soggetti con ulcera peptica o affetti da patologie che riguardano il sistema coagulante e piastrinico. **Ginkgo Biloba** –L'unico studio accreditato (Lis-Balchin 1999) smentisce la

possibile efficacia di una supplementazione dietetica di estratti sulla perdita di peso e sul trattamento della cellulite.

Glucomannano – Se consumato in dosi eccessive può provocare disturbi intestinali. L'uso dei supplementi dietetici ad azione lassativa dovrebbe essere limitato e controllato; un loro eccesso può compromettere le funzioni gastroenteriche con instaurazione di diarree croniche e danneggiamenti della funzionalità pancreatica.

Chitosano – Ha effetti sulle modalità e sul transito gastrointestinale. Secondo la letteratura scientifica non è in grado di determinare un calo ponderale apprezzabile, in assenza di una riduzione dell'assunzione calorica.

Cromo – È un nutriente il cui ruolo biologico non è ancora chiaro. Sono ancora controversi gli effetti del cromo sulla perdita di peso.

Tarassaco – Gli estratti vengono comunemente utilizzati nella medicina orientale, per le proprietà salutistiche quali l'effetto diuretico. La perdita di peso osservata sui ratti è ascrivibile solo all'effetto diuretico. Di fatto non si osserva una riduzione della massa magra, ma solo la perdita di liquidi corporei.

Bioflavonoidi –Non conoscendo la composizione esatta di bioflavonoidi nelle miscele dei composti, la letteratura non dà indicazioni di un effetto di questi composti per la perdita di peso o per il trattamento della cellulite.

RECENSIONI

ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI: IL PANE – INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - A cura di Graziella Picchi – Introduzione di Corrado Barberis

Edizioni Rai - Eri – Agra maggio 2005 - Vol. 14,5x22 di 340 pagg. prezzo euro 18,00

L'opera è giunta alla terza edizione e per questa sono state riviste, aggiornate e integrate le schede curate da Graziella Picchi. I pani censiti sono arrivati a 219, riconducibili a 1500 varianti create dalla fantasia dei protagonisti dell'arte bianca. Un enorme patrimonio, quindi, che va ulteriormente valorizzato. In questa prospettiva assume particolare importanza il lavoro svolto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale con i suoi Atlanti. Nel realizzare la nuova edizione si è proceduto, mantenendo l'impianto originario, ad un impegnativo lavoro di aggiornamento di contenuti con la supervisione del Prof. Corrado Barberis, presidente dell'INSOR. L'atlante dei prodotti tipici: il Pane, si

comprende di 340 pagine (erano 304 nella precedente edizione) nelle quali, oltre ad un'approfondita analisi storica ed economica di questo straordinario prodotto, sono presenti 219 schede suddivise per regioni, nelle quali per ogni tipo di pane sono indicati gli aspetti tecnologici, le farine impiegate, i lieviti richiesti, le modalità di preparazione. Nelle schede sono inoltre riportate le zone in cui si realizza la panificazione, le quantità prodotte ed il valore della produzione.

Il libro, distribuito nelle più importanti librerie, può essere anche richiesto direttamente ad **Agra Editrice** Tel 06/4425.4205, fax 06/4425.4239.

CASEUS

DIECI ANNI DI ARTE E CULTURA DEL FORMAGGIO

**Potenza, Sala delle Conferenze del Museo Provinciale
12 Giugno 2006**

In occasione della ricorrenza del decennale della fondazione di CASEUS, l'editore organizza un evento celebrativo che vuole essere una giornata di riflessione sul rapporto fra prodotti caseari di qualità e consumatore.

L'incontro vedrà la presenza di personaggi appartenenti al mondo della Scienza e al mondo mediatico: **Beppe Bigazzi**, volto della televisione italiana, noto per i suoi servizi sulle tradizioni gastronomiche del nostro Paese; **Eugenio Del Toma**, scienziato famoso anche nel mondo televisivo come cultore della Scienza dell'Alimentazione; **Licia Granello**, giornalista di Repubblica; **Piero Sardo**, presidente Fondazione Slow Food, **Gerardo Beneyton**, presidente dell'Associazione Caseus Montanus.

Le degustazioni. Oltre che alla presenza dei pregiati formaggi lucani, il Caciocavallo Podolico, il Pecorino Filiano, Il Canestrato di Moliterno, l'evento vedrà la presentazione dei più raffinati formaggi provenienti da tutto il mondo ad opera di **Roberto Rubino** cui si accompagneranno le creazioni dello chef **Federico Valicenti**, artista della buona cucina, filosofo dei sapori e degli odori della tradizione culinaria italiana.

Grazie alla degustazione guidata sarà possibile far conoscere agli ospiti la straordinaria peculiarità del nostro patrimonio lattiero caseario.

* * *

CASEUS è una delle poche riviste al mondo che si occupa specificatamente di formaggi. Promossa dall'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, redatta ed edita a Potenza da Caseus Editore srl, la rivista si rivolge a tutti coloro, che a vario titolo, hanno il piacere e sentono l'esigenza di tenersi informati sul mondo caseario in particolare e gastronomico in generale.

Il programma editoriale si basa su una strategia ambiziosa: offrire ai lettori la chiave di lettura per comunicare il sapere scientifico attraverso un linguaggio semplice e per ciò stesso divulgativo. Per questo gli articoli sono affidati alla penna di specialisti che condividono tale filosofia di approccio al lettore. I contributi della redazione completano l'informazione sull'attualità più stringente.

CASEUS è anche l'organo di stampa per la diffusione dell'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio (ONAF).

In ogni numero sono presenti rubriche, articoli tecnici, scientifici, di cultura casearia, divulgativi, curiosità del mondo del formaggio, programmi di convegni e manifestazioni, schede da collezione di formaggi italiani ed esteri.

La crescita di CASEUS, che in questi anni ha consolidato il proprio ruolo nella valorizzazione del comparto dei formaggi, è dimostrata dal numero degli abbonati: circa 3.000 dislocati sull'intero territorio nazionale.

* * *

CASEUS Rivista bimestrale di arte e cultura del formaggio

Organo d'informazione dell'ANFOSC e dell'ONAF

**Editore CASEUS srl – Via del Basento 108 – 85100 Potenza
tel. 0971/52840 – fax 0971/54661**

e mail caseus@anfosc.com web www.caseus.it

GENUINITÀ DI FORMAGGI ITALIANI A PASTA FILATA

G. Mucchetti* - Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (ILC) di Lodi - Coordinatore del Progetto 2002-2005 Geforpasta**

* indirizzo attuale Dipartimento Ingegneria Industriale Università di Parma

** Progetto CNR-MIUR partecipato da 5 Unità Operative (ILC Lodi, DISTAM MI, ISA CNR AV, DSA NA, Chelab)

Parte I

Il progetto GEFORPASTA "Genuinità di Formaggi Italiani a Pasta Filata" ha per oggetto il riconoscimento dell'uso di caseine e/o di proteine del latte come ingrediente dei formaggi a pasta filata Mozzarella e Caciocavallo.

L'utilizzo in caseificazione delle proteine anidre di origine lattiero casearia è regolato da precise leggi comunitarie. In base al Reg. CE 2204/90 le caseine ed i caseinati sono vietati nella produzione di qualunque formaggio ad esclusione dei formaggi fusi, in cui il loro uso è invece consentito dal Reg. CE 2742/90 purchè in quantità non superiore al 5%. La Direttiva CE 92/46 ha aperto invece una via all'aggiunta di "proteine del latte" al latte per caseificio destinato alla produzione di formaggi generici non tutelati da disciplinari di produzione. Tali proteine sono ottenute industrialmente mediante tecniche di ultrafiltrazione e/o coprecipitazione.

L'obiettivo fondamentale della ricerca è il riconoscimento dell'aggiunta di tali proteine anidre mediante la ricerca di marcatori molecolari derivanti da modificazioni della proteina conseguenti al suo processo di produzione.

La determinazione della lisinoalanina (LAL) al di sopra di un minimo livello soglia è uno degli strumenti già testati con successo per riconoscere l'aggiunta di derivati proteici del latte essiccati ai formaggi a pasta filata. Tuttavia lo sviluppo delle tecniche di frazionamento delle proteine del latte e delle tecniche di formulazione degli ingredienti utilizzabili in caseificio può richiedere la individuazione anche di altre molecole marker soprattutto per quei derivati proteici nei quali la formazione di LAL indotta dal processo sia più limitata.

Primo obiettivo del progetto è quindi la verifica di una procedura semplificata di determinazione di LAL per HPLC e rivelazione fluorimetrica dei FMOC derivati: a tal fine DISTAM ha organizzato un training di addestramento al nuovo metodo per le altre UU.OO. (UNINA, ISA e CHELAB) coinvolte nei ring test.

Successivamente DISTAM, UNINA, ISA e CHELAB hanno quindi iniziato ad analizzare una campionatura di 16 diversi derivati proteici essiccati (caseinati, caseine acide, caseine presamiche, proteine del latte a diverso titolo proteico) reperiti da ILC sul mercato e caratterizzati da differenti modalità di produzione e quindi con un potenziale differente contenuto di molecole marker. Al fine quindi di validare il metodo di ricerca della LAL, ILC ha messo a punto la procedura per la produzione di Mozzarelle con aggiunte scalari di caseinato di calcio (da 1 a 0,06 kg per 100 kg latte) ed ha quindi distribuito a tutte le altre UU.OO. campioni di formaggio allo stato congelato. ILC ha scelto di produrre Mozzarelle con la tecnologia di preacidificazione del latte con acido citrico al fine di ridurre al minimo possibili fenomeni di proteolisi e comunque standardizzare al massimo le procedure di caseificazione. Al momento sono in corso le prove di produzione di Mozzarelle per aggiunta al latte di proteine del latte e si sta studiando come poter aggiungere in modo quantitativo la caseina acida e poter quindi produrre Mozzarelle con un contenuto di proteine anidre "estrane" proporzionale al quantitativo aggiunto.

UNINA ed ISA hanno iniziato la ricerca nei campioni di proteine essiccate di altre molecole marker del trattamento produttivo dovute a modificazioni strutturali irreversibili (deamidazione, desolfurazione, defosforilazione, o reticolazione di catene proteiche). Parallelamente, sempre UNINA ed ISA stanno preparando anticorpi policlonali contro LAL, di cui al momento stanno valutando la specificità mediante saggi di western blotting, con il fine di rendere ancora più semplice, rapida e meno costosa la sua ricerca.

Conclusioni

I primi 6 mesi di attività di GEFORPASTA hanno permesso di avviare il confronto tra laboratori nell'esecuzione della metodica HPLC per la determinazione di LAL sia in proteine lattiere anidre sia in campioni di formaggio a pasta filata.

1- Stato dell'arte scientifico e applicativo

Le tecnologie di conservazione del latte per essiccamento e di frazionamento nei suoi componenti hanno sviluppato una gamma di prodotti anidri (caseinati, caseine, proteine concentrate del latte, sieroproteine) con proprietà funzionali e nutrizionali che trovano largo impiego nel settore lattiero caseario ed in quello alimentare.

L'uso di tali prodotti nel settore lattiero caseario è finalizzato principalmente alla sostituzione di parte del latte liquido o alla standardizzazione della composizione del latte per ragioni tecnologiche e di identità di prodotto. L'uso di ognuno di questi prodotti anidri è regolato da specifiche normative europee e nazionali.

L'uso di caseine e caseinati è vietato in Europa dal

Regolamento CE 2921/1990, in quanto la produzione di caseine e caseinati gode di un aiuto comunitario che è concesso proprio per sottrarre aliquote di latte magro dal mercato lattiero-caseario, contribuendo quindi a governarne i prezzi.

Alla fine degli anni 1990, grazie allo sviluppo dell'innovazione tecnologica, è cresciuta la disponibilità di proteine concentrate del latte (PCL) e la loro diffusione sul mercato. Tale prodotto non gode di sostegno economico comunitario e quindi in Europa non esistono limitazioni al suo impiego nel settore caseario.

L'utilizzo di PCL in Italia gode invece di una situazione normativa "contrastata": nell'assenza di precisi indirizzi in Gazzetta Ufficiale, il Ministero delle Politiche Agricole, da cui dipende l'Ufficio per la Repressione delle Frodi, sostiene una posizione contraria all'utilizzo di PCL, in contrasto di fatto con il Ministero della Salute, che invece le considera lecite, in quanto ammesse di fatto dal DPR 54/1997 limitatamente alla fabbricazione dei "prodotti a base di latte", e quindi non per la produzione di latte alimentare (Mucchetti, 2003).

Le due tecniche principalmente utilizzate per ottenere le PCL sono la coprecipitazione delle caseine con le sieroproteine e l'ultrafiltrazione (Bylund, 1995). Le PCL risultano quindi diverse sia per il metodo di produzione, sia per la composizione centesimale che nel caso del prodotto ottenuto per UF presenta un'ampia gamma di tenore in proteine (dal 40 al 90%) e quindi di lattosio. Tale variabilità è determinata dall'intensità del trattamento di diafiltrazione o di lavaggio del concentrato applicato che determina, a sua volta, la percentuale dei componenti solubili non proteici, in particolare il lattosio: l'incremento del tenore in proteine dal 75 all'80% fa scendere il contenuto di lattosio da circa 11% a 5,5%, e l'ulteriore proseguimento della diafiltrazione, mentre fa aumentare il tenore proteico anche oltre il 90%, riduce a tracce quello del lattosio.

Il divieto comunitario all'uso di caseine e caseinati nei formaggi ha reso necessario la ricerca di metodi di analisi atti ad identificarne l'uso: il progetto di ricerca SMT Project CT 97-2208 "*Determination of added casein/caseinate in cheese and processed cheeses*", concluso nel 2000, ha valutato differenti approcci analitici fra cui lo studio della variazione dei rapporti tra caseina e sieroproteine, la determinazione della presenza di k-caseina intera (e non quindi di para k-caseina), l'applicazione di tecniche NMR e lo studio di marcatori molecolari quali la lisinoalanina (LAL). LAL è sempre risultata presente in caseine e caseinati commerciali in quantità variabili legate alle tecnologie di produzione ed all'accoppiata tra pH del derivato ed intensità del trattamento termico. La determinazione di LAL è risultata, fra quelli testati, uno dei metodi più promettenti ed efficaci (Fрати, 1999).

L'eventuale divieto d'uso di PCL in Italia richiederebbe quindi, a sua volta, la messa a punto di metodi di analisi atti a verificarne l'uso.

Non solo, poiché in Europa un prodotto è vietato e l'altro lecito, occorrerebbe inoltre verificare che i

marcatori utilizzati siano specifici per riconoscere l'uso di caseinati o PCL.

I metodi usati per riconoscere la presenza in un formaggio di proteine essiccate sono basati principalmente sulla ricerca di marcatori molecolari indice di danno termico.

De Groot e Slump (1969) hanno dimostrato che severi trattamenti termici e/o alcalini inducono l'interazione proteina-proteina, con formazione di nuovi legami nella stessa catena proteica o in catene vicine, formando composti naturalmente assenti negli alimenti come la lisinoalanina, la lantionina e l'ornitinoalanina.

La formazione di questi nuovi aminoacidi è il prodotto di una reazione di β -eliminazione con formazione di deidroalanina. La deidroalanina, a sua volta, può reagire con NH_3 per formare β -aminoalanina, con l' α - NH_2 della lisina formando la LAL, con il α - NH_2 della ornitina formando l'ornitinoalanina, con il gruppo imidazolico della istidina per formare l'istidinoalanina, con il gruppo SH della cisteina formando la lantionina. L'aggiunta di questi gruppi alla metildeidroalanina derivante dalla treonina produce analoghi composti metilati.

Gli aminoacidi solforati, metionina e cisteina, e la cistina si trasformano in deidroalanina, liberando nel mezzo solfuri. Quando le condizioni del trattamento sono moderatamente alcaline la cistina rappresenta il precursore preferenziale della Dha, mentre all'aumentare del pH cresce l'importanza della serina nella sua formazione.

Per aggiunta di ammine e tioli si formano, quindi, ramificazioni intra- e inter-catena (Dalgleish, & Hunt, 1995, Freimuth, et al., 1974) con la formazione di strutture tridimensionali rigide non digeribili dagli enzimi intestinali (Singh, & Latham, 1993).

La formazione di tali aminoacidi avviene anche nelle polveri ottenute per co-precipitazione od ultrafiltrazione, così come in composti di invecchiamento delle proteine che riducono digeribilità e qualità nutrizionale delle proteine alimentari (Friedman, 1996).

Oltre a queste modificazioni, in presenza di lattosio e calore, si possono avere fenomeni di glicosilazione delle proteine. Marvin et al. (2002) e Scaloni et al. (2002) utilizzando la spettrometria di massa ESI e MALDI hanno identificato vari siti di glicosilazione delle proteine del latte a seguito di trattamenti termici. Ad esempio, la Lys-34 dell' α -s1-CN e la Lys-107 della β -CN sono stati identificati come gli aminoacidi più esposti a tale glicosilazione a seguito di blandi trattamenti termici, mentre molti altri residui di lisina risultano coinvolti quando sono applicati trattamenti più severi. Si osserva, inoltre, la formazione di aggregati macromolecolari, con cambiamenti nella struttura secondaria, accumulo di carbonili sulla caseina e degradazione e trasformazione degli zuccheri legati alle proteine del latte (French et al., 2002, Kleyn and Klostermeyer, 1980, Leclerc e Calmettes, 1997, Pellegrino et al., 1999, Siciliano et al., 2000).

La furosina, amminoacido glicosilato usato come marcatore del trattamento termico del latte a temperatura elevata e come marcatore dell'impiego di latte in polvere nella produzione di paste filate fresche italiane (Resmini et al. 1990), può quindi risultare un marcatore poco utile nel caso di eliminazione di lattosio prima della essiccazione, come avviene nel caso della produzione di caseine e caseinati, mentre potrebbe risultare utile per identificare la presenza di proteine lattosilate in formaggi ottenuti con addizione di prodotti commerciali derivati dall'essiccamento di concentrati proteici in cui è ancora presente una buona quantità di lattosio.

La diversa percentuale di lattosio, durante il processo produttivo dei derivati anidri del latte, a causa degli inevitabili trattamenti termici legati alla fase di essiccamento, fa sì infatti che si possano formare in modo prioritario prodotti della reazione di Maillard (1912) che saranno determinati come furosina oppure alcune nuove molecole dovute a reazioni di cross-linking tra amminoacidi, quali ad esempio le citate lisinoalanina, istidinoalanina ed ornitoalanina.

Infine è da considerare che, per rendere realmente effettiva la possibilità di distinguere formaggi ottenuti con addizione di caseinato da quelli ottenuti con PCL, occorrerebbe avere una definizione condivisa a livello internazionale di cosa si intenda per PCL: tale definizione, al momento mancante, assume una valenza particolare perché da essa potrà dipendere l'idoneità dei marcatori ed il considerare lecito o meno l'uso dei prodotti disponibili sul mercato.

Il recente Decreto Legislativo 181 del 23/6/2003 (GU 167 del 21/7/2003) che aggiorna la legge 109/1992 sull'etichettatura dei prodotti alimentari dice ad esempio che la designazione generica "proteine del latte" può essere usata in sostituzione di definizioni più specifiche, quali "*tutte le proteine del latte (caseine, caseinati, proteine del siero di latte) e loro miscele*" e quindi continua a non fare chiarezza in questo campo.

I requisiti di composizione di caseine e caseinati indicati dal Reg. CE 2921/1990 possono aiutare a definire innanzitutto cosa non sia considerabile "proteina concentrata del latte", in quanto già considerata caseinato: l'allegato III considera caseinati anche quei derivati che oltre ad avere un tenore in proteine totali maggiore dell'85% contengono "*più del 5% e fino ad un massimo del 17% di proteine del latte diverse dalla caseina, precipitate simultaneamente e calcolate sul tenore totale di proteine del latte*".

La differenziazione tra PCL derivanti da UF e co-precipitati e quella tra co-precipitati vendibili come PCL e caseinati dell'Allegato III, oppure ancora la possibilità di distinguere PCL ottenute direttamente da latte da miscele di caseine e sieroproteine concentrate richiede approcci analitici non solo qualitativi ma anche quantitativi sicuramente complessi.

Tale differenziazione diventa tuttavia fondamentale, se non si vuol correre il rischio di far produrre caseinati con aiuto comunitario che poi possono essere venduti come PCL a causa della mancanza di possibilità di

controlli efficaci e di metodi ufficiali che supportino le analisi di revisione in caso di contenzioso (Mucchetti, 2003).

Più semplice appare il caso dei formaggi DOP ove qualsiasi addizione di derivati anidri, anche a fini di standardizzazione, non è ammessa sia perché non prevista dal disciplinare sia perché, non esistendo in Italia stabilimenti di produzione di PCL, il latte usato come materia prima non deriverebbe dal territorio di produzione del formaggio.

In questo contesto GEFORPASTA si è posta lo scopo di ottimizzare o mettere a punto nuovi metodi in grado di permettere di verificare l'addizione di proteine essiccate del latte (caseine, caseinati e proteine concentrate del latte) ai formaggi: in particolare si è scelto di testare i formaggi a pasta filata, e nello specifico Mozzarella e Caciocavallo Silano DOP, perché tali formaggi per la loro specifica tecnologia meglio si prestano rispetto ad altri per l'inclusione nel prodotto di proteine essiccate. Non solo, poiché i marcatori più probabili sono da individuare tra le molecole derivanti dal trattamento termico di essiccazione, le paste filate meglio si prestano rispetto ad altri per testare la validità dei marcatori perché la loro produzione prevede una fase supplementare di filatura a temperatura compresa tra 58 e 70°C che può favorire la formazione di molecole indice di danno termico.

2 - Obiettivi scientifici previsti e raggiunti

La linea di ricerca GEFORPASTA ha avuto l'obiettivo di cercare di dimostrare l'avvenuta addizione di proteine essiccate del latte (caseine, caseinati e proteine concentrate del latte) ai formaggi a pasta filata.

La complessa situazione del mercato dei prodotti anidri dei derivati del latte complica profondamente il lavoro di ricerca volto ad identificare analiti marcatori, anche perché, come detto, manca una definizione condivisa a livello internazionale di PCL.

Il primo obiettivo di GEFORPASTA è stato quindi la semplificazione e l'ottimizzazione del metodo di dosaggio di LAL con la tecnica HPLC a rilevazione fluorimetrica ed il confronto tra laboratori sull'applicabilità del metodo per verificarne la sensibilità e la riproducibilità.

A questo obiettivo sono stati affiancati lo studio di metodi alternativi di determinazione di LAL, e la ricerca di altre molecole marcatrici (note quali la furosina, o da individuare sulla base dello studio delle caratteristiche di differenti polveri proteiche) che possano integrare/confermare il significato della rilevazione dell'eventuale presenza di LAL nel formaggio o sostituirsi alla LAL, quando il processo di produzione del derivato proteico essiccato sia stato condotto in condizioni tali da non esaltare la formazione di LAL, come nel caso della produzione della caseina acida.

A questi obiettivi di natura "analitica" si è affiancato lo studio dell'effetto dell'addizione di proteine essiccate sulla resa di caseificazione, allo scopo di dimostrare le motivazioni (tecnologiche e/o commerciali) che possono essere alla base del loro utilizzo.

Semplificazione ed ottimizzazione del metodo di dosaggio di LAL con la tecnica HPLC

Il metodo definitivo di analisi della presenza di LAL in campioni di formaggio mediante HPLC è stato il risultato di una serie di modificazioni della metodica rispetto a quella originalmente proposta da Pellegrino et al (1996). Tale metodo modificato è stato valutato sia analizzando campioni di Mozzarella e Caciocavallo Silano appositamente prodotti nel corso del progetto ottenuti con addizioni differenti e note di caseina acida, caseina presamica, caseinato di calcio e PCL sia attraverso analisi circolari effettuate su campioni commerciali di paste filate prelevate dal commercio e su campioni prodotti nel corso del progetto, ma di cui era ignota agli analisti l'addizione o meno di proteine essiccate.

Il metodo ha riconosciuto in modo quantitativo l'addizione anche di minime quantità di proteine essiccate. La sensibilità di dosaggio di LAL è stata tale da riconoscere l'addizione di 0,06 kg di polvere di caseinato di calcio (avente un contenuto di circa 100 ppm di LAL sulla proteina) a 100 kg di latte, equivalente a circa 2 ppm/100 g proteina (Tabella 1). L'analisi dei formaggi controllo (Mozzarella e Caciocavallo Silano), ottenuti da latte sicuramente esente da polveri proteiche aggiunte, ha confermato l'assenza di LAL: questo significa che nelle normali condizioni di produzione di queste due tipologie di

formaggio, caratterizzate dall'uso di latte crudo o pastorizzato una sola volta, dall'assenza di impiego di innesti o dall'uso di sieroinnesto naturale e dalla filatura della cagliata, non si ha formazione di LAL.

Questa conclusione non significa tuttavia che in tutti i formaggi debba essere assente LAL e non può quindi essere generalizzata: nel corso del progetto ad esempio non sono stati analizzati formaggi ottenuti mediante l'impiego di lattefermenti ottenuti con terreni colturali a base di derivati anidri del latte che potrebbero contenere anche LAL tra le molecole marcatrici di danno termico.

Non è possibile tuttavia eseguire una rappresentazione grafica unica dei dati che metta in relazione la presenza di LAL con la quantità di proteina essiccata aggiunta, in quanto le singole polveri commerciali usate per la sperimentazione, hanno presentato grandi diversità nel loro contenuto in LAL (da 60 a 800 ppm sulla proteina). Questa è inoltre la ragione, per altro già nota, per cui non è possibile quantificare la proteina aggiunta a partire dal dato di LAL, a meno che non si conosca anche la proteina aggiunta (tipo, lotto etc).

I risultati dell'analisi circolare dei campioni a titolo noto di polvere aggiunta eseguita da 4 laboratori differenti hanno tuttavia evidenziato una forte variabilità nei valori assoluti, soprattutto nel caso dei campioni di Caciocavallo Silano ottenuti con caseinato (Tabella 1).

Tab.1) Valutazione della presenza di LAL (ppm sulla proteina) in campioni sperimentali di formaggio addizionati di quantità note di caseinato o proteine concentrate del latte (PCL)								
Laboratorio	1	1A	2	3	4	media	ds	cv
POLVERE/100 KG LATTE								
MOZZARELLA								
CONTROLLO	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
0,06 KG	2,3	2,8	2,0	3,5	2,8	2,7	0,6	21,3
0,125 KG	3,5	4,0	0,0	4,1	4,9	3,3	1,9	57,9
0,25 KG	6,7		6,0	8,5	7,1	7,1	1,1	14,9
0,5 KG	9,9	8,1	15,1	14,2	9,2	11,3	3,2	27,9
1 KG	20,0	20,3	26,0	27,2	21,8	23,1	3,3	14,4
CASEINATO	108,7		106,0	100,0	139,6	113,6	17,7	15,6
CONTROLLO	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
0,4 KG	8,0	6,9	10,1	9,7	8,1	8,6	1,3	15,3
1 KG	18,4	16,7	16,0	19,2	21,4	18,3	2,1	11,7
1,5 KG	32,9	30,4	18,2	30,1	26,6	27,6	5,7	20,7
2,3 KG	35,2		32,2	40,5	28,2	34,0	5,2	15,2
PCL	140,7	143,1	40,3	130,7	166,2	124,2	48,7	39,2
CACIOCAVALLO								
CONTROLLO	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
0,46 kg	55,6		200,0	81,3	64,7	100,4	67,2	67,0
0,92 kg	106,8		423,0	152,8	106,4	197,3	152,1	77,1
1,38 kg	155,7		659,0	200,2	138,4	288,3	248,5	86,2
CASEINATO	430,1		800,0	704,3	451,6	596,5	184,1	30,9
0,46 kg	7,4		18,0	13,2	8,6	11,8	4,8	40,9
1,54 kg	13,6	14,8	51,0	44,7	17,4	28,3	18,0	63,7
2,31 kg	25,9		77,0	59,8	24,0	46,7	26,1	55,8
PCL	65,6		101,0	188,8	63,4	104,7	58,7	56,0

Questa variabilità può essere meno importante se sarà considerata indice di frode la sola dimostrazione qualitativa della presenza di LAL: qualora il legislatore pensasse di fissare un valore soglia di LAL diverso da zero, i possibili effetti della variabilità dovranno essere considerati più a fondo.

Per verificare la riproducibilità del metodo quando chiamato a riconoscere campioni "ignoti" sono stati organizzati due test circolari. Nel primo sono stati inviati 9 campioni prodotti sperimentalmente nel corso del progetto scelti fra quelli già analizzati, ma senza dare in questo caso all'analista informazioni circa la natura del campione: la ripetizione delle analisi non ha confermato esattamente il dato ed è stata indicata da alcuni laboratori la presenza di 1-2 ppm di LAL nei due campioni controllo ottenuti senza addizione alcuna di

proteine essiccate e di cui nella tornata precedente di analisi era stata accertata l'assenza di LAL.

Per spiegare questa discordanza è stato ipotizzato che i risultati fossero falsi positivi dovuti ad una lieve accidentale contaminazione in un punto non precisato della procedura analitica.

Il secondo test circolare ha utilizzato 23 formaggi a pasta filata (Mozzarelle in liquido di governo, Mozzarelle per Pizza, Scamorze e preparati alimentari per Pizza o imitation cheeses) reperiti in parte (17) dal commercio ed in parte (6) prodotti nel contesto del progetto e mai analizzati precedentemente.

I risultati delle analisi dei 23 campioni incogniti hanno evidenziato una inattesa variabilità soprattutto nel discriminare la presenza o l'assenza di LAL (Tabella 2).

Tabella 2) Risultati dell'analisi circolare di determinazione di LAL (ppm sulla proteina) in campioni di paste filate									
Laboratorio		1	1 bis*	2	3	4	media	ds	cv
Mozzarelle per Pizza/ Preparati alimentari/ Scamorze									
	1	0,0	0,0	12,9	10,7	1,4	5,0	6,3	125,7
	2	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2	0,5	0,7	136,9
	3	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
	4	0,0	0,0	3,8	4,1	0,0	1,6	2,2	137,1
	5	0,0		28,1	15,2	0,0	10,8	13,5	125,2
	6	0,0		11,8	13,0	1,0	6,5	6,9	107,0
	7	13,9		20,2	18,3	38,2	22,6	10,7	47,2
	8	24,7		22,6	22,6	51,2	30,3	14,0	46,3
Mozzarelle liquido governo									
	9	0,0	0,0	19,0	15,2	0,0	6,8	9,5	138,3
	10	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
	11	7,4	7,7	8,1	7,5	12,7	8,7	2,2	25,9
	12	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
	13	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
	14	0,0		13,2	12,2	2,4	7,0	6,7	96,5
	15	0,0		0,0	0,0	1,0	0,2	0,5	
	16	0,0		10,0	10,1	1,6	5,4	5,4	99,0
	17	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
Mozzarelle prodotte da ILC									
CONTROLLO	18	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
CONTROLLO	19	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
0,25 kg PCL/100 kg latte	20	11,0		30,0	0,0	17,9	14,7	12,6	85,4
0,25 kg PCL	21	10,8		33,6	34,1	16,4	23,7	11,9	50,2
0,5 kg PCL/100 kg latte	22	19,7	17,2	28,0	24,7	0,0	17,9	10,9	60,6
0,5 kg PCL	23	21,9	22,8	17,0	32,1	30,4	24,8	6,3	25,3

* I dati riferiti al laboratorio 1 bis sono dati riportati dal lab 1, ma ottenuti con un secondo HPLC e differente personale

Sui 23 campioni analizzati, 5 campioni sono stati riconosciuti LAL positivi da tutti i laboratori: solo 7 dei restanti 18 campioni sono stati concordemente valutati come negativi, mentre i restanti 11 campioni hanno presentato risultati più o meno discordi, ed in particolare 6 campioni sono stati giudicati negativi solamente da un laboratorio.

Se fosse considerata rappresentativa la campionatura dei formaggi prelevati al commercio, i dati rappresentati dalla maggioranza dei laboratori indicherebbero un uso significativo di proteine essiccate, forse anche maggiore rispetto ai dati di mercato.

La mancanza di concordanza tra i laboratori sulla determinazione di presenza/assenza di LAL significa che talvolta, con frequenze variabili, si sono avuti risultati che possono essere considerati, a seconda dei casi, "falsi positivi" o "falsi negativi".

Quali le possibili ragioni di questo inatteso andamento di risultati, discorde dal precedente riferito a campioni in cui era nota la presenza o meno di proteina essiccata aggiunta? Una risposta univoca non è ancora oggi possibile.

Determinazione di LAL con procedura LC-ESI/MS/SIM

Il progetto si è posto l'obiettivo di mettere a punto anche un metodo di analisi che, grazie ad un approccio analitico diverso basato sulla spettrometria di massa, potesse essere utile per confermare il dato del metodo HPLC in caso di contestazioni e quindi essere destinato

a laboratori di revisione di analisi e/o a strutture equipaggiate con idonee attrezzature di spettrometria di massa.

La procedura LC-ESI/MS/SIM può quindi essere considerata alternativa/complementare a quella HPLC con rivelazione fluorimetrica oggetto dell'obiettivo precedente.

Il metodo si è differenziato inoltre da quello HPLC per l'uso di uno standard interno (N₂-metilisina) e per il fatto che non sono previsti trattamenti preliminari del campione quali la purificazione dell'idrolizzato su colonna cromatografica C18 e la purificazione del derivato FMOC su cartuccia di gel di silice con legata una fase polare di amminopropilsilano: il riconoscimento della presenza di LAL nel campione è ottenuto usando la spettrometria di massa con la tecnica ESI/MS/SIM che per il derivato LAL (FMOC)3 presenta un segnale a m/z 900,4 (35,3min) corrispondente alla massa teorica della LAL(FMOC)3 (900.3Da). Prove di frammentazione hanno permesso di identificare gli ioni frammento derivanti dallo ione parente confermando che il FMOC reagisce sia con la ammine primarie che secondarie presenti nella LAL.

L'applicazione della procedura LC-ESI/MS/SIM ai 23 campioni "ignoti" del secondo test circolare ha evidenziato come LAL negativi solo 7 dei 16 campioni identificati come negativi con il metodo HPLC da almeno 1 laboratorio (Tabella 3).

Tab.3) Confronto tra i risultati del metodo LC-ESI/MS/SIM e metodo HPLC riferiti al laboratorio che ha trovato il maggior numero di campioni negativi

Campione	HPLC	LC-ESI/MS/SIM	Campione	HPLC	LC-ESI/MS/SIM
1	0	12	13	0	0
2	0	1,2	14	0	6,1
3	0	0	15	0	0,4
4	0	3,8	16	0	3,2
5	0	7,5	17	0	0
6	0	23,4	18	0	0
7	13,9	12,3	19	0	0
8	24,7	22,8	20	11	0*
9	0	3,1	21	10,8	31,8
10	0	0	22	19,7	24,7
11	7,4	6,4	23	21,9	18,1
12	0	0			
Campioni LAL negativi		HPLC = 16		LC-ESI/MS/SIM = 7	
* campione falso negativo essendo un controllo prodotto senza addizione di PCL					

Questa discordanza tra i due metodi, se si da, come si deve dare, alla procedura LC-ESI/MS/SIM una valenza "superiore" proprio perché identifica il picco non solo sulla base del tempo di ritenzione anche del suo peso molecolare, sembrerebbe quindi indicare che il metodo HPLC potrebbe talvolta sottostimare la presenza di LAL e fornire talvolta risultati "falsi negativi". Si deve per

altro notare che questo evento non si è verificato nelle prove con i formaggi di cui era nota o meno l'addizione di derivati proteici anidri. L'uso del condizionale è tuttavia d'obbligo perché il metodo innovativo non è stato ancora testato da altri laboratori e quindi manca di validazione.

(segue)

Cass. Sez. III

Sent. n. 46764 del 16.11.05; Pres. Papadia, est. Squassoni, ric. Salvatore

Massima

Somministrazione di cibi cotti in mensa scolastica. Presenza di *Listeria monocytogenes*. Configurabilità dell'ipotesi di cui alla lettera d), art. 5 L. 283/62. Esclusione - Ipotesi di cui alla lett. c) - Configurabilità.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Con sentenza 12 maggio 2003, il Giudice monocratico del Tribunale di Milano ha ritenuto Salvatore Michele responsabile del reato previsto dall'art. 5 lett. d) L. 283/1962 (perché, nella sua qualità di procuratore speciale della Sodexa Italiana spa, deteneva per la somministrazione sostanze alimentari invase dalla *Listeria monocytogenes*) e lo ha condannato alla pena, condizionatamente sospesa, di euro duemila di ammenda.

Per giungere a tale conclusione, il Giudice ha ritenuto accertato tramite l'analisi del prodotto che in un cibo già cotto, che avrebbe dovuto essere somministrato in una scuola, erano presenti i ricordati microrganismi che non avrebbero potuto essere eliminati con il riscaldamento da effettuarsi prima del consumo.

Il Giudice ha ritenuto l'inesistenza di una valida delega di funzioni in quanto quella agli atti era antecedente al conferimento della procura speciale al Salvatore in base alla quale è stata elevata la imputazione.

Per l'annullamento della sentenza, l'imputato ricorre in Cassazione deducendo difetto di motivazione e violazione di legge.

In particolare, con la prima censura, rileva che è carente la prova della sussistenza materiale del reato in quanto è stata effettuata solo una analisi qualitativa e non quantitativa del prodotto e, pertanto, non è accertato se la carica microbica superasse i limiti di tollerabilità di cui alla ordinanza ministeriale 7 dicembre 1993.

La deduzione è meritevole di accoglimento e tale conclusione, per il suo carattere assorbente, esonera la Corte dallo esaminare le ulteriori censure del ricorrente.

La fattispecie concreta è stata sussunta dal Pubblico Ministero nella ipotesi di reato di cui all'art. 5 lett. d) L. 283/1962 (che concerne le sostanze alimentari "insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive...") e tale riferimento normativo è stato ritenuto corretto dai Giudici.

In realtà il *nomen juris* sotto cui inquadrare il caso in esame era l'ipotesi sub c) dell'art. 5 che specificatamente considera gli alimenti "con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali"; risulta dal chiaro testo normativo che per il perfezionamento di tale fattispecie di reato è necessario l'accertamento del superamento dei limiti di tolleranza imposti a garanzia della qualità del prodotto.

Di conseguenza, come correttamente segnalato dal ricorrente, l'analisi dello alimento non avrebbe dovuto essere limitata al dato qualitativo, ma avrebbe dovuto estendersi a quello quantitativo al fine di verificare se la carica microbica esorbitasse dai parametri consentiti dalla ordinanza ministeriale 7 dicembre 1993.

L'indagine tempestivamente omessa non è ora più attuabile stante il deterioramento del campione per cui si deve concludere che l'organo della accusa non ha provato un elemento costitutivo del reato (superamento dei limiti di accettabilità della carica batterica).

In tale contesto, si impone un annullamento senza rinvio della sentenza in esame perché il fatto non sussiste.

P.Q.M.

La Corte annulla senza rinvio la impugnata sentenza perché il fatto non sussiste.

NOTE

Con questa decisione la terza sezione della Corte di Cassazione ha fatto chiarezza su una modalità contestativa piuttosto ricorrente in tema di tutela igienica degli alimenti, riconducendo la classica fattispecie in esame nell'alveo di un corretto inquadramento sistematico.

*Il fatto che aveva dato origine al procedimento era accaduto in una mensa scolastica, ove gli organi accertatori avevano rinvenuto un cibo già cotto ove risultava presente la *Listeria monocytogenes*, ed il*

pubblico ministero, mancando l'analisi quantitativa del prodotto, che portasse alla esatta individuazione della carica microbica, aveva operato la contestazione con riferimento all'art. 5 lett. d) della legge 30 aprile 1962 n. 283, che come è noto concerne le sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ed il Tribunale di Milano aveva condiviso tale impostazione giungendo alla condanna dell'imputato

La Corte ha diversamente ritenuto che la fattispecie in questione vada più correttamente inquadrata nella precedente ipotesi di cui alla lett. c) del citato articolo 5, che considera gli alimenti con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali; ma ovviamente per la integrabilità di tale ipotesi è necessario l'accertamento del superamento dei citati limiti di tollerabilità attraverso una analisi non limitata al dato qualitativo, ma estesa a quello quantitativo che accerti se la carica microbica esorbiti o meno dai parametri consentiti (nella specie dall'ordinanza ministeriale 7 dicembre 1993).

La conseguenza di tale omissione, probabilmente ovviabile nell'immediatezza della notizia di reato, ma non effettuata per insipienza o superficialità, non può non portare a distanza di tempo, come affermato dal giudice di legittimità nel caso che ha dato origine alla riflessione in esame, che alla assoluzione dell'imputato trattandosi di fattispecie diverse, così creandosi un difetto di tutela nel complessivo sistema di protezione alimentare, non potendosi sostenere una nocività dell'alimento in difetto della prova del superamento della carica consentita, né una sua invasione da parassiti per analoghe riflessioni, né infine potendosi risalire alla nozione di insudiciamento.

Alfredo Montagna
Magistrato di Cassazione

L'Ordinanza Ministeriale 7.12.93 "Limiti di Listeria monocytogenes in alcuni prodotti alimentari" modifica l' O.M. 11 ottobre 1978 introducendo la tabella V "Alimenti sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura o che rechino sulla confezione la dizione "da consumarsi previa cottura" (esclusi il latte e i derivati del latte)"

In tale tabella vengono stabiliti i limiti di Listeria monocytogenes per le seguenti categorie di alimenti:

- a) Alimenti crudi non sottoposti a trattamento di riscaldamento,*
- b) Alimenti congelati o surgelati,*
- c) Alimenti precotti o pastorizzati.*

I piatti pronti di una mensa pertanto non rientrano nella casistica dell'Ordinanza 7.12.93 in quanto per loro natura "non devono essere sottoposti ad ulteriore cottura" ma semmai semplicemente riscaldati. E pertanto non devono contenere Listeria monocytogenes.

Non sono noti gli atti processuali e neppure le motivazioni che hanno condotto alla sentenza di condanna di primo grado. Tuttavia è da ritenersi tecnicamente fondata la contestazione sollevata sulla base della sola presenza di Listeria monocytogenes

Vanda Lascar - Microbiologa
Istituto Bromatologico Italiano

FIRMATO A ROMA L'ATTO COSTITUTIVO DI AICIG (Associazione Italiana dei Consorzi di Tutela delle Indicazioni Geografiche)

Venerdì 20 gennaio a Roma è stato sottoscritto l'atto di costituzione dell'Associazione dei Consorzi incaricati della tutela per i prodotti DOP e IGP italiani.

Scopo primario dell'Associazione è lo studio e la consulenza in materia di indicazioni geografiche dei prodotti agro-alimentari, in particolare per svolgere attività di supporto tecnico a favore del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, autorità nazionale competente per le richieste di protezione di prodotti d'origine nonché per la modifica dei disciplinari esistenti.

L'Associazione opererà attraverso comitati interni per le filiere produttive dei diversi raggruppamenti merceologici, composti da esperti in materia.

Presidente dell'Associazione è stato nominato Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio Olio Chianti Classico DOP e consiglieri sono Vincenzo Oliviero, direttore del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana e Franz Mitterutzner, direttore del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. Fra gli altri membri del Consiglio, Fabrizio Mottironi, presidente della società Buonitalia SpA, e un rappresentante nominato direttamente dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali.

La costituzione dell'AICIG - ha affermato il neopresidente Liberatore - rappresenta un atto di assoluta rilevanza per il settore delle produzioni italiane di qualità riconosciute dal Regolamento Europeo 2081/92, per l'importanza strategica che tali prodotti rivestono nel nostro Paese. Stabilire la congruità delle richieste di riconoscimento di nuovi prodotti DOP e/o IGP è un compito estremamente impegnativo e "delicato" per il Mipaf, per riuscire a potenziare e non svilire le specificità del ricco patrimonio agro-alimentare nazionale.

Questa nuova associazione fornirà quindi un importante supporto consultivo al Ministero, fornendo competenze tecniche in una materia che vede il primato italiano in ambito europeo e mondiale.

L'AICIG potrà inoltre essere un supporto per le Organizzazioni professionali del settore produttivo, fornendo il know-how derivante dall'opera e dall'esperienza diretta dei Consorzi di Tutela.

* * *

FILIERE AGROALIMENTARI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Istituzione di un gruppo tecnico di coordinamento per la ristrutturazione delle filiere agroalimentari (GU n. 267 del 16-11-2005)

Con decreto ministeriale prot. 1873 del 27 ottobre 2005 è stato istituito il gruppo tecnico di coordinamento per la ristrutturazione delle filiere, composto da rappresentanti del MIPAF, delle regioni, degli enti vigilati e delle società partecipate del Ministero, nonché di esperti in campo agricolo, industriale e commerciale, in rappresentanza delle associazioni, organizzazioni e federazioni presenti al Tavolo Agroalimentare, istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri. Il testo è pubblicato sul sito internet del Ministero delle politiche agricole e forestali.

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

Abbonamento annuale 10 numeri euro 52 - Estero il doppio - Un numero separato euro 8

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio -

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