

ALIMENTA

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 5

Anno XIV

Maggio 2006

Mensile

SOMMARIO

F. Capelli

La Direttiva "killer", le norme di igiene e le sanzioni applicabili nel settore alimentare a partire dal 1° gennaio 2006 (99)

G. De Giovanni

L'etichettatura degli oli di oliva (105)

F. Pastoni, E. Macorsini, D. Saviane

Recente evoluzione dei criteri di qualità: la norma UNI EN ISO 22000:2005 (109)

A. Neri

La storia infinita del burro "italiano". Da burro a burro: bonifica batterica o rigenerazione? Perché non sarà mai "burro di qualità" VIII parte (113)

Corte Costituzionale (112)

- Ord. n. 146 del 3-7/04/06. Giudizio su ord. 7.07.05 Trib. Trani - Legittimità art. 1, L. 283/62. Revisione di analisi. Tassa. Manifesta inammissibilità

PAOLO DE CASTRO il ritorno del "grand commis"

Il ritorno al dicastero delle Politiche Agricole di Paolo De Castro fa pensare ai *grands commis de l'Etat* per i quali va giustamente famosa l'amministrazione statale di Francia. Un corpo di funzionari che sono la personificazione di un affinamento secolare della scuola del regno merovingio quando alla morte del re Dagoberto nel 639 i "maestri di palazzo" raccolsero il potere dai "rois fainéants" (i re fannulloni) per intendere ai domini del regno e dunque all'amministrazione dello Stato.

Ma il ritorno di De Castro richiama ancora l'interrogativo crociano sul governo dei tecnici. Interrogativo stroncato come utopico a tacitare *"l'ideale che canta nell'anima di tutti gli imbecilli"* che vorrebbero affidare le sorti del proprio paese ad una specie di aeropago composto da uomini dabbene *"che avrebbero tutti la conoscenza e l'abilità in qualche ramo dell'attività umana, che non sia la politica propriamente detta"*.

Ho partecipato a più di un convegno, attento ascoltatore delle relazioni di De Castro, interessato in special modo alle sue analisi sul mondo delle DOP casearie, analisi tanto documentate sul fronte della concorrenza comunitaria e mondiale, quanto illuminanti sulle strategie per la loro tutela.

L'ultima occasione è stata la celebrazione (voluta da AFIDOP - Associazione Formaggi Italiani DOP), del cinquantenario della "Convenzione di Stresa", caduto nell'anno decorso, che ha dato a tutti i convenuti la percezione del sentimento di comunanza che lega De Castro al mondo delle DOP. Legame ribadito come presidente della FONDAZIONE QUALIVITA la cui azione è improntata alla esaltazione degli aspetti socio-culturali della qualità delle DOP, è votata al coordinamento culturale tecnico e scientifico tra gli operatori delle filiere tipiche e le istituzioni locali, nazionali ed europee ed è impegnata nella valorizzazione di questi prodotti sia in ambito italiano che internazionale.

Sulla scorta di questi nobili principi siamo tutti incoraggiati a coltivare la fiducia che il neoministro sarà più attento nel concedere modifiche ai disciplinari di produzione invertendo così la tendenza del suo predecessore che le concedeva senza un minimo di verifica di legittimità tecnica e giuridica con l'aggravante di gabellare come innovazioni tecnologiche interventi e scorciatoie a tutto danno delle virtù tradizionali delle DOP.

Penso che resistere alle pressioni dei Consorzi sarà ora più agevole in virtù dello strumento normativo fornito dal recente Reg. 510/2006 (che sostituisce l'ormai datato Reg. 2081/92) del quale è da apprezzarsi, non per ultimo, l'obbligo della pubblicità dei disciplinari anche per via telematica.

Comunque non ci nascondiamo le difficoltà che incontrerà il ministro posto di fronte alle necessità della politica. Ed è qui che si parrà di sua nobilitate perché è proprio in questo contesto che si riproporrà l'interrogativo di Benedetto Croce che non per caso ho richiamato all'inizio rilevandolo dal suo "Etica e politica".

Saprà come passare lo stretto fra Scilla e Cariddi con le orecchie tappate per non cedere al canto delle sirene? Saprà regolarsi secondo l'imperativo categorico kantiano *"agisci in modo che la massima della tua volontà possa sempre valere come legge universale"*?

Ce lo auguriamo in molti.

Antonio Neri

RECENSIONI

GLI ALIMENTI PER LA VACCA DA LATTE. Materie prime e razioni per bovine ad alta produzione.

Aut. D. Cevolani – Edagricole Bologna – Vol. XIV di 452 pagg. 186 illustrazioni Euro 44,00

Oggi, grazie ai progressi in campo genetico e all'affinamento delle strategie di selezione, gli allevatori hanno a disposizione bovine da latte in grado di fornire performance produttive impensabili fino a pochi anni fa. Ma per guidare queste "macchine da latte" è necessaria una profonda conoscenza delle loro esigenze nutrizionali, non disgiunta da una preparazione tecnica e scientifica della fisiologia animale e dall'aggiornamento costante. E il compito ora è facilitato da un volume che permette ai professionisti degli allevamenti di affrontare le sfide in campo zootecnico e produrre latte con successo.

In questo volume l'autore Davide Cevolani, con i contributi di otto collaboratori, ha concentrato il suo sapere di nutrizionista e la sua lunga esperienza professionale nel campo dell'alimentazione animale. Da

una parte il "dizionario degli animali", con 85 schede descrittive di ogni materia prima presa in esame. Per conoscerne pregi e difetti, qualità e caratteristiche, valori nutrizionali e prerogative dietetiche. Dall'altra una serie, non meno importante, di suggerimenti e consigli pratici per affrontare razionamento e patologie metaboliche di origine alimentare. Un libro che sarà accolto con favore da quanti si occupano della nutrizione e alimentazione della bovina.

Daniele Cevolani, agronomo esperto di nutrizione animale e tecnica mangimistica.

Con la collaborazione di L. Barbieri, F. Pepe, E. Frigerio, R. Bombardieri, P. Cavassini, I. Landini, S. Mattiello, F. Vertini

LA DIRETTIVA "KILLER", LE NORME DI IGIENE E LE SANZIONI APPLICABILI NEL SETTORE ALIMENTARE A PARTIRE DAL 1° GENNAIO 2006

F. Capelli - Collegio europeo / Università di Parma

Nei nn. 11-12/2005 di *Alimenta* (p. 223), è apparso un commento alla direttiva Ce n. 2004/41 (1) dal titolo: «*La direttiva "killer" e le sue vittime*» che prendeva in considerazione la normativa comunitaria in materia alimentare di cui si aveva conoscenza a tutto il mese di dicembre 2005 (contenuta nei regolamenti costituenti il c.d. "pacchetto igiene").

Grazie all'entrata in vigore, nel 2006, di alcuni regolamenti comunitari che verranno in prosieguo esaminati, riteniamo ora possibile individuare, con ragionevole certezza, il quadro giuridico di riferimento per stabilire quali siano le norme in materia di igiene che risultano applicabili dopo il 1° gennaio 2006.

Con riferimento, ad esempio, ai criteri microbiologici, nel commento citato (*"La direttiva "killer" e le sue vittime"*), abbiamo ricordato che secondo il par. 2 dell'art. 4 della direttiva "killer" n. 2004/41, in attesa dell'adozione in sede comunitaria di criteri microbiologici armonizzati, continuavano ad applicarsi i criteri stabiliti nelle direttive abrogate dall'art. 2 della stessa direttiva "killer", oppure, in alternativa, quelli contenuti nelle corrispondenti norme nazionali di attuazione delle direttive abrogate.

Nello stesso commento abbiamo espresso dubbi sulla possibilità di dare applicazione alla citata disposizione contenuta nel par. 2 dell'art. 4 della direttiva n. 2004/41, in assenza di una norma nazionale di recepimento della direttiva medesima (2).

Il problema interpretativo è stato però superato grazie all'adozione del regolamento n. 2073/2005 (3) che, come è noto, ha ora introdotto criteri microbiologici uniformi applicabili ai prodotti alimentari in tutti gli Stati membri dell'Unione europea.

Ma lo stesso problema interpretativo permane con riferimento al par. 3 dell'art. 4 della direttiva n. 2004/41, facendo sorgere per di più ulteriori problemi di interpretazione, come subito vedremo.

La disposizione del par. 3 dell'art. 4 della direttiva Ce n. 2004/41 è così formulata: «*In attesa dell'adozione delle disposizioni necessarie in base al regolamento (Ce) n. 852/2004, al regolamento (Ce) n. 853/2004, al regolamento (Ce) n. 854/2004 ovvero alla direttiva 2002/99/Ce, continuano ad applicarsi, mutatis mutandis, i seguenti atti: a. norme di attuazione adottate in base alle direttive di cui all'articolo 2 (omissis)*».

Come si vede, anche in questo caso le disposizioni nazionali a suo tempo adottate per recepire le direttive che la direttiva "killer" ha successivamente abrogato, dovrebbero continuare a trovare applicazione «*in attesa dell'adozione delle disposizioni necessarie*» che

risultano previste in base ai citati regolamenti n. 852/2004 (4), n. 853/2004 (5), n. 854/2004 (6).

La domanda che dobbiamo ora porci è innanzitutto questa: quali dovrebbero essere le *disposizioni necessarie* da adottare in sede comunitaria, in attesa della cui adozione sarebbero ancora applicabili le norme nazionali di recepimento delle direttive abrogate?

L'unico supporto viene dal *considerando* n. 5 della direttiva n. 2004/41, secondo cui: «*Occorre tuttavia prevedere che alcune norme di attuazione rimangano in vigore in attesa dell'adozione delle misure richieste dal nuovo quadro giuridico*».

Ne consegue che le *disposizioni necessarie* alle quali dobbiamo fare riferimento sono «*le misure richieste dal nuovo quadro giuridico*», vale a dire le misure che il quadro giuridico introdotto dal "pacchetto igiene" nel suo complesso considera necessarie per rendere possibile il suo corretto funzionamento.

Se questa è la giusta interpretazione della norma qui esaminata, occorre concludere che non tutte le disposizioni contenute nelle normative nazionali di recepimento delle direttive abrogate dalla direttiva "killer" potranno trovare applicazione dopo il 1° gennaio 2006, ma soltanto quelle che renderanno possibile il corretto funzionamento del quadro giuridico introdotto dal "pacchetto igiene".

Di conseguenza, le disposizioni nazionali di recepimento delle direttive ora abrogate non potrebbero continuare a trovare applicazione, in determinati casi, se risultassero in contrasto con regole comunitarie specifiche e, in altri casi, se risultassero non più in linea e in sintonia con i principi derivanti dal nuovo quadro giuridico introdotto dal "pacchetto igiene".

Una prova dell'esattezza di questa interpretazione viene fornita dall'art. 61 del regolamento n. 882/2004 in materia di controlli ufficiali dei prodotti alimentari e dei mangimi che così recita:

«*Abrogazione di atti comunitari.*

1. *Le direttive 70/373/Cee, 85/591/Cee, 89/397/Cee, 93/99/Cee e 95/53/Ce e le decisioni 93/383/Ce, 98/728/Ce e 1999/313/Ce sono abrogate con effetto dal 1° gennaio 2006. La direttiva 85/73/Cee è abrogata con effetto dal 1° gennaio 2008.*

2. *Tuttavia, le norme di attuazione adottate sulla base di tali atti, in particolare quelle riportate nell'elenco dell'allegato VIII, rimangono in vigore nella misura in cui non sono in contraddizione col presente regolamento, in attesa dell'adozione delle disposizioni necessarie sulla base del presente regolamento.*

3. I riferimenti agli atti abrogati si intendono fatti al presente regolamento».

Come si vede, lo stesso regolamento sui controlli ufficiali degli alimenti e dei mangimi, pur consentendo di continuare ad applicare determinate norme nazionali attuative di direttive espressamente abrogate, pone come condizione che tali norme non siano «in contraddizione con il presente regolamento» n. 882/2004 (7).

Alle stesse conclusioni si può quindi agevolmente pervenire interpretando la disposizione del par. 3 dell'art. 4 della direttiva n. 2004/41 qui esaminata.

Ma un altro argomento giuridico può essere invocato in appoggio all'interpretazione qui sostenuta.

Successivamente all'adozione della predetta normativa, come già ricordato, sono stati adottati tre regolamenti, applicabili a partire dal 1° gennaio 2006, che consentono di considerare ora sostanzialmente completato il quadro giuridico di riferimento della materia qui considerata.

Si tratta in particolare dei seguenti regolamenti: (a) regolamento della Commissione n. 2073/2005 (8) relativo ai metodi microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; (b) regolamento della Commissione n. 2074/2005 (9) contenente tanto misure attuative relative a taluni prodotti di cui al regolamento n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti n. 854/2004 e n. 882/2004, quanto deroghe al regolamento n. 852/2004 e modifiche dei regolamenti n. 853/2004 e n. 854/2004; (c) regolamento della Commissione n. 2076/2005 (10) che ha fissato un periodo transitorio, con scadenza al 31 dicembre 2009, introducendo specifiche disposizioni applicabili, durante tale periodo transitorio, in deroga alle disposizioni previste dai regolamenti n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 (modificando anche i regolamenti n. 853/2004 e n. 882/2004).

Il regolamento n. 2073/2005, come già precisato, ha definito in modo armonizzato i criteri microbiologici da osservare all'interno di tutti i Paesi membri a partire dal 1° Gennaio 2006 (risolvendo anche il dubbio interpretativo, sopra segnalato, posto dal par. 2 dell'art. 4 della direttiva *killer* n. 2004/41).

Il regolamento n. 2074/2005 ha introdotto diverse disposizioni sulle modalità di attuazione dei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene", fissando in particolare i requisiti di alcuni prodotti (ad esempio: prodotti della pesca) e stabilendo determinati metodi di analisi (ad esempio per le biotossine marine).

Il regolamento n. 2076/2005, a sua volta, nel fissare il periodo transitorio con scadenza al 31 dicembre 2009, ha stabilito che a partire dal 1° gennaio 2006 e fino alla scadenza di tale periodo (salva una sua abbreviazione), in deroga alle disposizioni previste dai regolamenti del c.d. "pacchetto igiene", dovranno essere applicate, in alcuni casi, specifiche disposizioni meno rigorose (indicate nello stesso regolamento n. 2076/2005) e, in altri casi, le disposizioni previste dalla normativa precedentemente in vigore (cfr., ad esempio, art. 2 del regolamento n. 2076/2005).

Il regolamento n. 2076/2005 provvede anche a modificare gli allegati dei già citati regolamenti n. 853/2004 e n. 854/2004.

Ovviamente, per quanto riguarda le disposizioni di deroga, introdotte dal regolamento n. 2076/2005 appena menzionate, queste trovano applicazione in luogo delle corrispondenti disposizioni contenute nei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene", unicamente durante il periodo transitorio.

Ciò significa, pertanto, che al termine di tale periodo si dovranno applicare soltanto le disposizioni dei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

In effetti, le disposizioni previste dal regolamento n. 2076/2005 che vengono applicate durante il periodo transitorio, sono state espressamente adottate per attenuare l'impatto sugli operatori delle norme troppo rigorose contenute nei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

Ciò risulta espressamente riportato nel secondo comma del "*considerando*" n. 1 dello stesso regolamento n. 2076/2005, il quale afferma che: «L'applicazione di alcuni di questi provvedimenti con effetto immediato dal 1° gennaio 2006 determinerebbe in alcuni casi difficoltà pratiche. Si dovrebbe dunque prevedere un periodo che permetta una transizione morbida alla piena attuazione delle nuove norme e procedure».

Così delineato il quadro giuridico relativo ai regolamenti comunitari in materia di igiene dei prodotti alimentari attualmente in vigore, vediamo ora di stabilire a quali criteri occorra far riferimento per individuare le disposizioni da ritenere effettivamente applicabili, nelle fattispecie concrete, dopo il 1° gennaio 2006 (e anche durante il periodo transitorio).

Per completezza di indagine appare utile elencare, qui di seguito, le disposizioni comunitarie essenziali (quasi tutte già in precedenza menzionate) che fanno riferimento alla necessità di applicare le disposizioni contenute nei provvedimenti nazionali a suo tempo adottati per recepire le diverse norme in materia di igiene previste da direttive comunitarie successivamente abrogate.

Si tratta in particolare delle disposizioni contenute nei seguenti atti:

1. art. 4 par. 2 e par. 3 della direttiva n. 2004/41.
2. art. 17 par. 3 e par. 4 del regolamento n. 852/2004.
3. art. 61 par. 2 del regolamento n. 882/2004.
4. art. 2 par. 1, art. 5, art. 6, art. 7, art. 13 e art. 17 del regolamento n. 2076/2005.

Orbene, analizzando le norme di cui all'elenco sopra riportato, si vede che alcune di esse prevedono l'applicazione delle disposizioni nazionali, precedentemente in vigore, facendo riferimento a settori e ad ambiti specifici, ben delimitati e precisi. Ad esempio, l'art. 4 par. 2 della direttiva n. 2004/41 si riferisce in modo preciso, come sappiamo, alle

disposizioni che devono essere adottate in materia di *criteri microbiologici* e in materia di *controllo della temperatura*. Ne consegue che le disposizioni nazionali applicabili, in attesa dell'adozione delle norme comunitarie armonizzate, erano quelle che ciascun Stato membro precedentemente applicava in tale materia. Una volta adottata, in sede comunitaria, la nuova normativa nella materia specifica richiamata dalla disposizione considerata, è soltanto questa normativa che troverà applicazione.

È questo il caso del regolamento n. 2073/2005 che, come già segnalato, ha introdotto le regole sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Tale regolamento, pertanto, applicandosi espressamente nella materia richiamata dall'art. 4 par. 2 della direttiva n. 2004/41, ha ora risolto ogni problema interpretativo.

I dubbi, al contrario, permangono quando una norma, tra quelle dell'elenco sopra riportato, fa riferimento, in modo generico, alle disposizioni nazionali che dovrebbero trovare applicazione in attesa dell'adozione delle norme comunitarie armonizzate, senza precisare in modo chiaro il settore di riferimento.

È questo il caso, come già segnalato, dell'art. 4 par. 3 della stessa direttiva n. 2004/41 che prevede l'applicazione delle norme nazionali a suo tempo attuative delle numerose direttive abrogate da tale direttiva n. 2004/41 «*in attesa dell'adozione delle disposizioni necessarie*» per dare attuazione ai regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

In questo caso, come ben si comprende, vari dubbi interpretativi possono sorgere con riferimento alle fattispecie più diverse.

E non si tratta di dubbi interpretativi di carattere puramente accademico, perché dall'inosservanza delle norme ritenute applicabili in una fattispecie concreta, può derivare l'irrogazione di specifiche sanzioni, come più avanti vedremo.

Sulla base delle considerazioni sopra svolte, riteniamo pertanto di poter individuare alcune regole generali che possono contribuire a risolvere i conflitti interpretativi sopra riferiti, con l'obiettivo di fornire criteri ragionevoli per stabilire quali sanzioni possano essere irrogate in caso di inosservanza delle disposizioni ritenute applicabili. E questa, come ben si può capire, costituisce una delle principali preoccupazioni non solo degli operatori economici, esposti all'irrogazione di sanzioni, ma anche delle autorità di controllo, come ha posto in evidenza il Ministero della Salute, in una sua nota recentemente diffusa (11).

Esponiamo ora i criteri interpretativi ai quali, a nostro avviso, occorrerebbe fare riferimento.

Criterio n. 1 – (Nel caso di una disposizione nazionale richiamata da una direttiva comunitaria)

Se una disposizione nazionale attuativa di una precedente direttiva, successivamente abrogata, viene richiamata in vita da una nuova direttiva, tale disposizione nazionale potrà trovare effettiva

applicazione in uno Stato membro soltanto a partire dal momento in cui la nuova direttiva sarà stata recepita dallo Stato membro medesimo.

In mancanza di recepimento, una direttiva non può dispiegare efficacia nei confronti dei singoli e non potrà comportare sanzioni nel caso in cui intervengano violazioni.

La Corte di giustizia in una recente pronuncia, ribadendo una sua giurisprudenza ormai consolidata, ha precisato infatti che: «*una direttiva non può avere come effetto, di per sé e indipendentemente da una legge interna di uno Stato membro adottata per la sua attuazione, di determinare o di aggravare la responsabilità penale degli imputati*» (ordinanza del 4 Maggio 2006, nei procedimenti riuniti 23/03, 52/03, 133/03, 337/07 e 473/03).

Da ciò consegue che le disposizioni nazionali richiamate dall'art. 4 par. 2 e par. 3 della direttiva n. 2004/41 potranno trovare applicazione soltanto negli Stati membri che hanno provveduto al suo recepimento.

Occorre quindi che il Governo italiano proceda rapidamente a recepire la direttiva n. 2004/41 tramite il decreto legislativo in corso di adozione. Per guadagnare tempo, il Governo italiano potrebbe anche adottare, nel frattempo, un decreto legge che disponga quantomeno il recepimento puro e semplice dell'art. 4 della predetta direttiva (il testo dell'art. 4 è da riportare integralmente nel decreto legge), precisando che il recepimento integrale della direttiva avverrà con il successivo decreto legislativo.

Criterio n. 2 – (In caso di indicazione specifica dei settori ai quali occorre fare riferimento)

Se il riferimento alle disposizioni nazionali richiamate in vita, per protrarne l'applicazione, è contenuto in un regolamento comunitario o in una direttiva adeguatamente recepita, in tal caso le disposizioni nazionali troveranno senz'altro applicazione, in linea generale, nell'ordinamento degli Stati membri, dopo il 1° Gennaio 2006.

Nel caso in cui vengano richiamate in vita disposizioni nazionali applicabili in un settore ben delimitato, tali disposizioni nazionali non potranno però essere in contrasto con specifiche norme di diritto comunitario, come sopra è stato chiarito.

Criterio n. 3 – (In caso di indicazione generica dei settori ai quali occorre fare riferimento)

Se le disposizioni nazionali richiamate in vita, nel senso e per i fini sopra indicati (cfr. Criterio n. 2) non riguardano un settore specifico ma sono destinati a trovare applicazione in settori diversi, genericamente riferiti a quelli disciplinati dai regolamenti del c.d. "pacchetto igiene", in tal caso le disposizioni nazionali richiamate in vita, per poter essere correttamente applicate, non solo non devono essere in contrasto con norme specifiche di diritto comunitario, ma devono essere anche in linea e in sintonia con i principi e con gli obiettivi che stanno alla base della disciplina di riforma della materia alimentare nel suo complesso.

Criterio n. 4 – (In caso di riferimento a disposizioni applicabili nel periodo transitorio)

Se il riferimento alle disposizioni nazionali richiamate in vita nel senso e per i fini sopra indicati (cfr. Criterio n. 2 e Criterio n. 3) è contenuto in uno degli articoli del regolamento n. 2076/2005 sopra esaminato, concernente il periodo transitorio con scadenza al 31 Dicembre 2009, in questo caso le disposizioni nazionali trovano integrale applicazione, così come sono richiamate, soltanto durante il periodo transitorio.

In altre parole, per effetto dell'esplicito richiamo, le disposizioni nazionali richiamate nel regolamento acquistano forza vincolante, durante il periodo transitorio, come se fossero norme di diritto comunitario (cfr., ad esempio, art. 13 del regolamento n. 2076/2005).

Ovviamente, al termine del periodo transitorio, le disposizioni nazionali cesseranno di essere applicate e, al loro posto, troveranno applicazione le corrispondenti norme comunitarie contenute nei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

Ai quattro criteri interpretativi sopra esaminati, potremmo eventualmente aggiungerne un quinto, di portata più limitata.

Tra le disposizioni nazionali richiamate in vita, nel senso e per i fini sopra riferiti, potrebbero invece esservene alcune la cui applicazione sarebbe anche compatibile, in casi determinati, con i regolamenti del c.d. "pacchetto igiene".

Tale compatibilità potrebbe infatti essere riconosciuta nel caso di disposizioni nazionali non contrastanti con norme comunitarie specifiche che, pur non essendo in linea e in sintonia con la nuova filosofia del "pacchetto igiene", consentono di raggiungere obiettivi ragionevoli, evitando però di arrecare pregiudizi inutili agli operatori.

Così definiti i vari criteri interpretativi, cerchiamo ora, attraverso un esempio concreto, di fornire ulteriori strumenti che possono contribuire all'individuazione di una soluzione corretta in caso di dubbio.

Già a partire degli anni '70, per garantire che i prodotti a base di carne venissero fabbricati, immagazzinati e trasportati in buone condizioni igieniche, le norme della direttiva n. 77/99/Cee del Consiglio del 21 dicembre 1976 (12) e, in Italia, le corrispondenti disposizioni di recepimento contenute nel D.P.R. n. 194 del 17 maggio 1988 (13) nonché nel dlgs n. 537 del 30 dicembre 1992 (14), avevano introdotto requisiti molto dettagliati per quanto riguarda gli stabilimenti all'interno dei quali vengono preparati i prodotti a base di carne.

In particolare, tali stabilimenti dovevano avere «un pavimento in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque» e «pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili, rivestite con un materiale lavabile e

chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri o, nei locali di refrigerazione e magazzinaggio, fino all'altezza del deposito» nonché «porte in materiale inalterabile, facili da pulire» (v. allegato A, capitolo 1, n. 2, lett. a., b., c. della direttiva n. 77/99/Cee che corrisponde all'allegato A, Capitolo I, n. 2, lett. a., b., c. dlgs n. 537 del 30 dicembre 1992).

Come sappiamo, con l'adozione del c.d. "pacchetto igiene" sono state rielaborate e modificate le prescrizioni in materia di igiene alimentare. Va ricordato, a tale proposito, che secondo la filosofia del "nuovo" quadro giuridico europeo in materia di sicurezza alimentare, la legislazione dovrebbe stabilire soltanto i requisiti minimi necessari e gli obiettivi da raggiungere, mentre viene dato un maggiore rilievo ai controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare. Ugualmente viene accentuata la responsabilità degli stessi operatori che sono tenuti ad elaborare e a realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti sulla base dei principi del sistema HACCP (cfr. anche il 12° considerando del regolamento (Ce) n. 852/2004). Considerata, quindi, la responsabilità primaria degli operatori per quanto riguarda la sicurezza dei prodotti alimentari da essi fabbricati e commercializzati, il legislatore comunitario si è limitato a stabilire, nei regolamenti (Ce) n. 852/2004 e n. 853/2004, i requisiti minimi di igiene lasciando un ampio margine agli operatori per quanto riguarda le modalità da impiegare per raggiungere l'obiettivo primario di garantire la sicurezza degli alimenti allo scopo di rendere possibile, in tal modo, un alto livello di tutela della salute umana.

Di questo si ottiene conferma leggendo, ad esempio, i requisiti stabiliti nell'allegato II, Capitolo II del regolamento (Ce) n. 852/2004 per gli stabilimenti all'interno dei quali vengono fabbricati i prodotti alimentari (in particolare i prodotti a base di carne) in quanto essi sono più generici e viene lasciata una maggiore discrezionalità agli operatori. Pertanto, mentre la predetta direttiva n. 77/99/Cee imponeva, come abbiamo visto, prescrizioni molto precise per i pavimenti, il nuovo allegato II, capitolo II, n. 1, lett. a. del regolamento (Ce) n. 852/2004 stabilisce soltanto che: «i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio». Lo stesso vale per le pareti, per le quali non vengono più stabiliti requisiti dettagliati ad esempio per l'altezza della piastrellatura. Infatti, le pareti degli stabilimenti devono semplicemente «essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati

appropriatamente» (allegato II, capitolo II, n. 1, lett. b. del regolamento (Ce) n. 852/2004). Infine, per le porte che prima dovevano essere obbligatoriamente di un *«materiale inalterabile, facili da pulire»*, la nuova normativa richiede soltanto che le stesse abbiano superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare suggerendo che *«a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo»* (allegato II, capitolo II, n. 1, lett. e. del regolamento (Ce) n. 852/2004).

Possiamo, quindi, concludere che i requisiti dettagliati riguardanti le condizioni dei pavimenti, delle pareti e delle porte degli stabilimenti all'interno dei quali vengono lavorate le carni, previsti dalla direttiva n. 77/99/Cee e correttamente ripresi in Italia, non sono più applicabili in quanto risultano in contrasto con le disposizioni contenute nel regolamento (Ce) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Di conseguenza, le disposizioni relative ai requisiti applicabili agli stabilimenti per i prodotti alimentari sono attualmente quelle contenute nel regolamento (Ce) n. 852/2004 sopra menzionato (15).

Esaurita l'indagine relativa all'individuazione delle disposizioni regolatrici applicabili in materia di igiene nel settore alimentare dopo il 1° Gennaio 2006, possiamo ora all'esame delle norme sanzionatorie applicabili in caso di inosservanza delle disposizioni predette.

Diciamo subito che, come appare ovvio, l'individuazione delle norme sanzionatorie è strettamente dipendente dalle disposizioni regolatrici che si ritengono applicabili in una determinata fattispecie.

Se, infatti, è la norma sanzionatoria che stabilisce la sanzione da irrogare (amministrativa, penale o civile) in caso di violazione commessa in una fattispecie determinata, è, per converso, la disposizione regolatrice applicabile alla predetta fattispecie quella alla quale occorre far riferimento per stabilire se la violazione sia stata effettivamente commessa.

Orbene, mentre le norme sanzionatorie sono contenute nella legislazione degli Stati membri e devono essere *«effettive, proporzionate e dissuasive»* secondo quanto disposto dal regolamento n. 178/2002 (16) e dall'art. 55 del regolamento n. 882/2004, le disposizioni regolatrici cui occorre fare riferimento, la cui violazione determina l'applicazione delle pertinenti sanzioni, devono essere individuate secondo i criteri sopra esaminati.

In altre parole, e facendo esplicito riferimento

all'esempio concreto sopra riportato, se la legge sanzionatoria italiana, applicabile in caso di inosservanza delle regole di igiene disposte per i locali adibiti alla lavorazione delle carni, prevede una specifica sanzione per la violazione dell'obbligo di rivestire le pareti dei predetti locali con una piastrellatura fino a due metri d'altezza, in tal caso la sanzione non sarebbe attualmente più applicabile, essendo il predetto obbligo venuto a cadere con l'entrata in vigore della diversa norma comunitaria contenuta nel regolamento Ce n. 852/2004.

Questi criteri per individuare le norme sanzionatorie applicabili, devono trovare applicazione, come già ricordato, tanto nel caso di applicazione di sanzioni amministrative applicabili in base al decreto legislativo 30 Dicembre 1999 n. 507 (sulla depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio), sia in caso di applicazione delle norme di carattere penale, previste dallo stesso codice penale o, ad esempio, dalla Legge 30 Aprile 1962 n. 283 in materia di igiene degli alimenti.

Concludendo, pertanto, per poter stabilire la sanzione applicabile in una determinata fattispecie, occorre innanzitutto individuare, in base ai criteri sopra esaminati, quale sia la norma destinata a regolare la fattispecie concreta, e in secondo luogo, occorre accertare se la predetta norma sia stata violata (in tal modo sarà infine possibile applicare la sanzione pertinente).

In modo analogo occorrerà procedere in caso di applicazione di misure di intervento specifiche quando fossero espressamente prescritte in ipotesi particolari.

Un caso può essere quello dell'art. 54 del regolamento n. 882/2004, che prevede i provvedimenti da adottare nei confronti di un operatore, quando venga accertata una non conformità alla normativa applicabile.

Anche in questo caso, per applicare i provvedimenti previsti dal citato art. 54 del regolamento n. 882/2004 (ad esempio, un provvedimento che impone procedure di igienizzazione) occorre prima accertare se in base alla norma regolatrice ritenuta applicabile, sussista una non conformità a tale norma e, soltanto dopo tale accertamento, sarà possibile adottare il provvedimento previsto dall'art. 54 predetto.

Considerate le difficoltà che l'applicazione della nuova normativa può comportare, è necessario che la Commissione europea e gli Stati membri (e in particolare lo Stato italiano) introducano rapidamente norme più chiare e precise in grado di segnalare agli interessati (operatori e autorità di controllo) il comportamento da tenere nel rispetto della normativa applicabile, senza far correre rischi inutili agli operatori coinvolti.

NOTE

- 1) In *Gu-Ue* n. L 195 del 2 giugno 2004, p. 12. Questa direttiva è in corso di recepimento in Italia: cfr. l. n. 29 del 25 gennaio 2006: legge comunitaria 2005, in *Guri* n. 32 dell'8 febbraio 2006, *suppl. ord.*
- 2) Ed infatti le direttive che non sono recepite, non possono dispiegare efficacia giuridica vincolante nei confronti degli operatori economici e dei singoli cittadini. Cfr. F. CAPELLI, *L'efficacia delle direttive: due modeste proposte per risolvere un problema antico*, in *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, 2004, p. 755 ss.
- 3) In *Gu-Ue* n. L 338 del 22 dicembre 2005, p. 1 ss.
- 4) Regolamento (Ce) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in *Gu-Ue* n. L 226 del 25 giugno 2004, p. 3.
- 5) Regolamento (Ce) n. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, in *Gu-Ue* n. L 226 del 25 giugno 2004, p. 22.
- 6) Regolamento (Ce) n. 854/2004 sull'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in *Gu-Ue* n. L 226 del 25 giugno 2004, p. 83.
- 7) Regolamento (Ce) n. 882/2004 sui controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, in *Gu-Ue* n. L 191 del 28 maggio 2004, p. 1.
- 8) Citato in nota 3.
- 9) In *Gu-Ue* n. L 338 del 22 dicembre 2005, p. 27.
- 10) In *Gu-Ue* n. L 338 del 22 dicembre 2005, p. 83.
- 11) Ministero della Salute, Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti ex-ufficio IX: *Indicazioni relative a taluni aspetti dei nuovi regolamenti sulla sicurezza alimentare con particolare riferimento al regolamento (Ce) 882/2004*.
- 12) Direttiva n. 77/99/Cee del Consiglio del 21 dicembre 1976 relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale (*Guce* 1977 n. L 26, p. 85).
- 13) *Guri* n. 135 del 10 giugno 1998, *suppl. ord.*
- 14) *Guri* n. 7 del 11 gennaio 1993, *suppl. ord.*
- 15) Di tali argomenti e di altri più generali in materia alimentare tratterà ampiamente il volume di prossima pubblicazione presso la Casa Editrice Giuffrè di Milano di F. CAPELLI - B. KLAUS E V. SILANO dal titolo: «*Nuova disciplina del settore alimentare e Autorità europea per la sicurezza alimentare*».
- 16) Regolamento (Ce) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in *Gu-Ue* n. L 31 del 1° febbraio 2002, p. 1 ss.

L'ETICHETTATURA DEGLI OLI DI OLIVA

G. De Giovanni – Esperto Ministero Attività Produttive

1. Premessa

Le regole di etichettatura degli oli d'oliva comprendono quelle generali, comuni a tutti i prodotti alimentari, ed alcune disposizioni particolari, gran parte delle quali legate alle caratteristiche di qualità dei diversi tipi di olio, regole che come vedremo si sono andate fortemente evolvendo nel tempo, con il modificarsi dei concetti di qualità di questo prodotto.

Non è stato agevole pervenire ad una formulazione univoca di regole di etichettatura considerate le differenti soluzioni prospettate dai produttori agricoli e dalle industrie di trasformazione entrambe non del tutto coerenti con una corretta politica di informazione del consumatore.

Nella legge n. 35/1968, ad esempio, era stata determinata una sola caratteristica qualitativa: il tasso di acidità. Siamo cresciuti e abbiamo consumato olio extravergine di oliva con la convinzione che la sola acidità esprimesse la qualità degli oli di oliva. E' stato necessario l'intervento dell'Unione europea per far capire che ben altri sono i requisiti di qualità di un buon olio extravergine di oliva a cominciare dalla raccolta delle olive.

Infatti con il Regolamento (CE) n. 1019/2002 è stata disciplinata la commercializzazione degli oli di oliva stabilendo le indicazioni obbligatorie e quelle volontarie con le relative condizioni di utilizzazione. Tra queste ultime non potevano non figurare le condizioni di uso con riferimento al tasso di acidità. Ebbene nel regolamento è stato precisato che l'indicazione del tasso di acidità può figurare in etichetta solo se accompagnato da altri parametri, molto più utili per definire la qualità di un olio e cioè:

- a) l'indice dei perossidi
- b) le cere
- c) l'ultravioletto.

Ci si può interrogare sul significato che il consumatore medio è in grado di attribuire a questi parametri o se è in grado di capirne la portata. Ma si può dire che il livello delle conoscenze è in continuo seppure graduale miglioramento. Questo grazie anche al contributo dei media soprattutto quando intervengono veri esperti che sanno comunicare il senso e il significato di certi messaggi.

E' vero che il rapporto qualità/prezzo è importante e credo sia l'elemento fondamentale per la scelta di un olio extravergine di oliva, a prescindere dall'origine e dal legame col territorio. Ma il consumatore va anche educato ed abituato a conoscere gli oli prodotti da aziende che pongono molta cura nella raccolta, nella conservazione, nel trattamento, nel trasporto e nel confezionamento. Se il prodotto ha un prezzo elevato, è necessario che ne siano spiegate le ragioni.

Fatta questa premessa, vediamo quali sono gli adempimenti in materia di etichettatura. Ne agevoliamo la lettura, distinguendoli in due categorie:

- a) indicazioni comunitarie obbligatorie;
- b) indicazione comunitarie volontarie.

L'attenzione è ovviamente rivolta anche agli altri aspetti produttivi e commerciali d'interesse generale, ivi compresa l'ultima decisione parlamentare di rendere obbligatoria l'etichettatura anche alla somministrazione.

2. Indicazioni obbligatorie

Per queste indicazioni viene fatto riferimento alla Direttiva 13/2000/CE, che è la norma quadro in materia di etichettatura e che in Italia corrisponde al decreto legislativo n. 109/92. Ai sensi di queste disposizioni, sull'etichetta degli oli di oliva devono figurare:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore, del confezionatore o del venditore stabilito nella Unione europea.

E' il caso di ripetere, senza cedere alla noia, che i tre soggetti sono alternativi: l'indicazione di uno solo di essi è ritenuta sufficiente per il rispetto della norma e a nulla servono i pregiudizi di taluni controllori che pretenderebbero in ogni caso l'indicazione del produttore, anche quando figura quello del distributore o del confezionatore.

I tre soggetti potrebbero figurare tutti ma è lasciata la libera scelta agli operatori interessati.

b) sede dello stabilimento. E' una disposizione nazionale. Essa va applicata con le limitazioni previste dalla stessa direttiva e cioè ai prodotti confezionati in Italia per la vendita in Italia: sono esclusi i prodotti confezionati provenienti da altri Paesi per la vendita in Italia e i prodotti confezionati in Italia destinati alla vendita in altri Paesi. Da non dimenticare le ulteriori deroghe previste dal D. L.vo n. 109/92 nei casi in cui la sede dello stabilimento coincida con quella del produttore/confezionatore e dell'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento mediante l'indirizzo, nel caso in cui manchi l'indicazione del nome del produttore/confezionatore.

c) il termine minimo di conservazione. Considerato che le condizioni di temperatura e le modalità di conservazione possono influenzare le caratteristiche del prodotto, la data va preferibilmente accompagnata dalla indicazione di queste modalità, generalmente espresse con la dicitura "tenere lontano dalla luce e da fonti di calore", anche se non si tratta di "condizioni speciali" di conservazione, essendo inappropriato tenere qualsiasi alimento esposto a fonti dirette di illuminazione o di calore.

d) *la quantità nominale*. Tenuto conto che gli oli sono confezionati a gamma unitaria costante, la quantità menzionata è la quantità nominale, che deve essere conforme ai principi dettati in applicazione della Legge n. 690/78 (i cosiddetti preimballaggi CEE); le stesse regole si applicano anche ai preimballaggi cosiddetti nazionali, che rientrano nel campo di applicazione del D.P.R. n. 391/80. Si veda il relativo punto successivo per le gamme.

e) *dicitura del lotto*. Si tratta di una dicitura che consente di identificare il lotto di produzione. Essa è determinata dal produttore ed è apposta sotto la sua diretta responsabilità. La sua indicazione è *conditio sine qua non* ai fini della commercializzazione del prodotto, nel senso che la mancanza, salvo i casi di esenzione, non ne consente la vendita. Il caso di esenzione più importante è dato dalla indicazione del termine minimo di conservazione espresso almeno con giorno e mese, identificando in tal modo uno specifico lotto.

f) *denominazione di vendita*. La normativa quadro per l'uso della denominazione di vendita, rinvia alle norme specifiche, che sono quelle comunitarie e, in mancanza, quelle nazionali; se mancano anche queste, si usano le denominazioni merceologiche o usuali o una descrizione del prodotto.

Nel settore degli oli di oliva, le denominazioni di vendita sono individuate e disciplinate a livello comunitario: gli unici oli ammessi nella Unione europea sono:

- *l'olio extravergine di oliva;*
- *l'olio vergine di oliva;*
- *l'olio di oliva - composto di olio di oliva raffinato e olio vergine di oliva*
- *l'olio di sansa di oliva.*

Circa l'uso delle citate denominazioni non basta il riferimento alla sola acidità libera, ma è richiesta l'osservanza anche di altre caratteristiche previste dalla regolamentazione comunitaria.

L'attenzione viene richiamata in particolare sull'obbligo di riportare la descrizione delle modalità di ottenimento dell'olio, dicitura molto importante che dovrebbe accompagnare la denominazione di vendita. Purtroppo questa precisazione non figura nel Regolamento 1019/2002, per cui può figurare anche in una parte diversa da quella ove figura la denominazione di vendita.

Questa descrizione è diversa a seconda del prodotto ed è la seguente, come precisato dall'articolo 3 dello stesso Regolamento 1019/2002:

a) olio extra vergine di oliva: *olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici;*

b) olio vergine di oliva: *olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici;*

c) olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: *olio contenente esclusivamente oli*

di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive;

d) olio di sansa di oliva: *olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive; oppure olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.*

Ai fini dell'informazione del consumatore queste precisazioni rivestono un'importanza fondamentale perché uniche nel far intendere la natura del prodotto e la differenza esistente tra le diverse categorie. Infatti si mira a far conoscere soprattutto che il prodotto designato "olio di oliva", in realtà è una miscela di oli di natura diversa anche se tutti provenienti dalla lavorazione delle olive e che "l'olio di sansa di oliva" è un prodotto secondario, che si ottiene dopo che sono stati estratti dalle olive gli oli vergini.

3. Indicazioni comunitarie volontarie

Oltre alle indicazioni obbligatorie, il Regolamento n. 1019/02 prevede anche la possibilità di indicazioni volontarie per gli oli extra vergini e vergini di oliva.

Alcune di queste indicazioni volontarie sono però ammesse solamente a determinate condizioni, definite nel regolamento; esse sono le seguenti:

a) ***"prima spremitura a freddo"***, se ottenuti a meno di 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta di olive con presse idrauliche;

b) ***"estratto a freddo"***, se ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o di centrifugazione della pasta di olive; la parola "estratto" può essere sostituita dalle parole "ottenuto" o "prodotto".

c) ***acidità o acidità massima***, solo se vengono indicati con caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, ***l'indice dei perossidi, il tenore in cere e l'assorbimento nell'ultravioletto***, con modalità definite a livello comunitario;

d) ***caratteristiche organolettiche***, solo se basate sui risultati accertati con il metodo di valutazione organolettica di cui al Regolamento n. 2568/91/CEE (allegato XII); questa limitazione è tuttavia ancora inoperante, non essendo ancora stati definiti i metodi di accertamento delle caratteristiche organolettiche.

e) **designazione dell'origine**. Particolare attenzione viene posta su questa indicazione il cui uso è sottoposto a precise condizioni e il cui mancato rispetto la rende illecita.

Va intanto chiarito che l'indicazione dell'origine è vietata per l'olio d'oliva e per l'olio di sansa e oliva, perché, come chiaramente affermato nelle premesse al Regolamento 1019/2002, non vi sono differenze sensoriali tra i diversi tipi di oli raffinati.

L'indicazione dell'origine degli oli vergini ed extravergini di oliva, fermo restando quanto previsto dagli oli ai quali è stata riconosciuta la DOP o la IGP,

che rispondono alle regole previste dai relativi disciplinari di produzione, può essere riportata in etichetta solo se le imprese interessate sono state preventivamente riconosciute dall'Autorità locale competente per territorio, dispongono di un idoneo impianto ed hanno accettato di sottoporsi ad un regime specifico di controllo. Detto riconoscimento comporta l'attribuzione alle imprese interessate di un codice alfanumerico che deve obbligatoriamente figurare nell'etichettatura.

L'origine viene fornita attraverso la menzione dello Stato membro interessato oppure dell'Unione europea o di un Paese terzo alle condizioni stabilite dall'art. 4 del citato Regolamento 1019/92. In tali casi l'indicazione dell'origine corrisponde alla zona geografica dove sono state raccolte le olive e dove l'olio è stato estratto. I due requisiti devono coincidere. Nel caso in cui i due requisiti non coincidono occorre indicare sia la zona geografica di raccolta delle olive sia quella di produzione dell'olio. La dicitura da utilizzare è la seguente: *"Olio extra vergine di oliva, ottenuto in Italia (o altro Stato o UE) da olive raccolte in Spagna (o altro Stato o UE)"*.

Nel caso di miscele di oli extra vergine di oliva o di oli vergini di oliva di cui almeno il 75% ha origine in uno stesso Stato membro o nella Unione europea, può essere indicata l'origine prevalente seguita dalla relativa percentuale con la menzione *"olio di oliva extravergine ottenuto in percentuale superiore a 75% in... (designazione dell'origine)"*.

Di conseguenza un olio costituito da oli di origini diverse, di cui nessuno al 75%, non può riportare alcun riferimento all'origine.

Interessante il comportamento di molti produttori che, ottenendo l'olio da sole olive nazionali, etichettano il prodotto "100% italiano", menzione veritiera e ritenuta lecita a norma dell'articolo 2 del D. L.vo n. 109/92, proprio perché la regolamentazione comunitaria riconosce la possibilità di attribuire l'origine prevalente, in questo caso italiana, anche col 75%: chi ottiene l'olio extravergine di oliva al 100% con olive di un solo paese ha anche il diritto di dichiararlo.

4. Preconfezionamento all'origine

E' prescritto l'obbligo del preconfezionamento degli oli di oliva destinati al consumatore.

Nelle fasi precedenti la vendita al consumatore non si applica detta disposizione, quando l'olio viene trasferito dal frantoio al deposito dell'imbottigliatore o del produttore agricolo che ha conferito le olive al frantoio (articolo 7, comma 2, della Legge 27 gennaio 1968, n. 35).

L'obbligo del preconfezionamento, che concerne la vendita al consumatore finale ed alle collettività, comporta, di conseguenza, la realizzazione di un'etichettatura completa.

E' vietato, quindi, vendere olio sfuso, anche nei rapporti diretti dei frantoiani e dei produttori agricoli. **L'olio va consegnato in contenitori chiusi ermeticamente.**

Anche se il consumatore in molte parti d'Italia ha considerato come un requisito di genuinità o di qualità l'acquisto dell'olio sfuso direttamente al frantoio o

presso l'azienda agricola, in realtà l'esigenza dell'obbligo del confezionamento ha offerto ed offre maggiori garanzie non solo in termini di genuinità e di qualità ma soprattutto di identità ed originalità. Quest'obbligo, che ha creato soprattutto ai piccoli operatori problemi di adeguamento, oggi risulta osservato, anche perché sono state stabilite le relative sanzioni per le violazioni connesse.

5. Gamma dei volumi

Il Regolamento n. 1019/02/CE non prescrive una gamma obbligatoria di volumi nominali. Per gli oli destinati al consumatore finale stabilisce solo il valore massimo di 5 litri, lasciando agli Stati membri la possibilità di determinare valori superiori per gli oli destinati alle collettività.

Pertanto negli scambi comunitari non è prescritta una gamma obbligatoria di volumi nel settore degli oli di oliva.

La gamma è prevista, però, dalla legislazione italiana e, in quanto tale, si applica solo agli oli confezionati, etichettati e venduti in Italia. Essa è determinata dall'art. 7 della Legge n. 35/68, come modificato dall'articolo 26 del D. L.vo n. 109/92, nei seguenti valori (espressi in millilitri) e riferiti alle unità di vendita: 100 - 250 - 500 - 750 - 1000 - 2000 - 3000 - 5000 - 10.000.

Va da sé che il valore di 10 litri può essere destinato solo alle collettività e non più al consumatore finale.

6. Miscele di olio di oliva ed oli di semi.

Circa le miscele occorre evidenziare che il Regolamento 1019/02, non interviene sulle legislazioni nazionali che vietano le miscele di olio di oliva con oli di semi, lasciando gli Stati membri liberi di mantenere le loro regole interne, fermo restando che l'applicazione deve essere fatta in modo da non ostacolare la libera circolazione comunitaria.

Si tratta di una decisione che lascia gli Stati membri liberi di regolamentarsi anche in modo restrittivo. In Italia nessuna decisione è stata adottata in applicazione della regolamentazione comunitaria e quindi l'art. 23 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (unica norma che vieta le miscele) rimane vigente. La conseguenza è che l'unica industria penalizzata è l'industria italiana perché, in presenza di un divieto di produzione e di vendita, non può procedere con tranquillità alla produzione di miscele neppure per l'esportazione, mentre la vendita delle miscele è consentita a norma del citato regolamento comunitario: ma si tratta di miscele che possono essere prodotte solo in altri Paesi.

Si potrebbe naturalmente sostenere che le imprese nazionali possono ben applicare direttamente il regolamento, che consente loro di produrre le miscele destinate all'esportazione, ma non può sfuggire come il rischio di essere coinvolte in misure repressive e nel conseguente possibile "scandalo" costituisca un potente freno, perché gli eventuali danni commerciali e d'immagine ben difficilmente potrebbero essere compensati, anche dopo un intervento favorevole della Magistratura o della Corte di Giustizia CE.

Come al solito da una parte si adottano misure per favorire le esportazioni e garantire la presenza italiana sui mercati internazionali e dall'altra ci si autolimita con norme che vanno nel senso opposto. L'auspicio è che qualche ministro apra gli occhi e non se la prenda sempre con la Cina ma con la propria amministrazione per l'incapacità di immediato intervento nella eliminazione degli ostacoli che frenano le correnti di esportazione e creano ingiustificati danni alle imprese nazionali.

7. Gli oli di oliva ingredienti.

Alquanto diversa è la situazione dell'etichettatura degli oli di oliva utilizzati come ingredienti di un altro prodotto sia come liquido di governo sia come condimento.

Mentre gli oli vergini non presentano problemi ai fini della loro indicazione, perché vengono designati col loro nome, situazione diversa presenta **l'olio di oliva** che dovrebbe essere accompagnato dalla dicitura complementare **"composto da oli di oliva rettificati ed oli vergini di oliva"** in quanto parte integrante della denominazione di vendita.

In applicazione del D. L.vo n. 109/92, ogni ingrediente deve essere designato col nome che ha al momento dell'impiego, facendo riferimento al nome generico anziché specifico. Ciò significa che, laddove il nome di un prodotto è troppo lungo, può essere indicato il nome generico, più semplice e comprensibile. L'olio di oliva, a norma di questo principio, può non riportare la dicitura *"composto da...."* sia se figura nella denominazione di vendita del prodotto alimentare (ad esempio: giardiniera all'olio di oliva) sia nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito.

Quanto fin qui commentato, trova conferma nella Nota esplicativa sulla corretta applicazione del regolamento (CE) n. 1019/92 (AGRI 63430/2002) con la quale la Commissione europea, nel precisare che è anzitutto necessario rispettare la Direttiva 2000/13/CE, ha precisato che *"la denominazione di vendita del prodotto alimentare contenente olio di oliva quale ingrediente non comporta obbligatoriamente la descrizione della categoria di olio di oliva. Il nome della pertinente categoria deve figurare soltanto nell'elenco degli ingredienti, in funzione della loro importanza ponderale nella composizione del prodotto. Il regolamento (CE) n. 1019/02 non prevede l'obbligo di far figurare la descrizione della categoria di olio d'oliva sull'etichettatura quando gli oli sono ingredienti di altri prodotti alimentari"*.

Dalla lettura di tale precisazione sembrerebbe che l'obbligo di indicare la dicitura *"composto da..."* non è richiesta nella denominazione di vendita del prodotto alimentare (giardiniera all'olio di oliva), mentre è richiesto nell'elenco degli ingredienti.

Sono state chieste ulteriori precisazioni ai servizi della Commissione europea che, attraverso l'ufficio competente, ha segnalato che anche nella lista degli ingredienti può figurare il solo nome della categoria e cioè "olio di oliva". Situazione questa che ha spinto il Ministero delle attività produttive a portare a conoscenza di tutti gli operatori e degli organi di vigilanza questa precisazione, con la Circolare n. 168,

per assicurare uniformità di informazioni al consumatore e lealtà nei rapporti commerciali.

8. Olio di oliva somministrato

Recentemente, in occasione dell'esame del D. L.vo 10 gennaio 2006, n. 2 presentato al Parlamento per la soluzione di problemi urgenti in materia di agricoltura, è stato inserito nella legge di conversione 11 marzo 2006, n. 81, un articolo col quale si prescrive che gli oli di oliva somministrati (non quelli utilizzati in cucina), cioè messi a disposizione dei clienti nei ristoranti, nelle trattorie, nelle tavole calde, ecc.. **devono essere regolarmente etichettati secondo le leggi vigenti.**

Si tratta di un obbligo nuovo, molto corretto nei confronti dei consumatori, che finora non sempre sono stati informati dell'esatta natura del tipo di olio offerto. Però si tratta di una misura presa all'improvviso e senza un confronto con la realtà ed in un contesto giuridico non idoneo. I decreti legge, infatti, vengono decisi se ricorrono i requisiti dell'urgenza e della necessità. Tali principi vanno rispettati anche durante l'esame delle Commissioni parlamentari; invece, molto spesso, le leggi di conversione dei decreti legge prescrivono adempimenti che andrebbero decisi con legge ordinaria e col rispetto delle procedure comunitarie di notifica, se si tratta di norme tecniche.

Leggendo l'art. 4 della legge ci si chiede quale sia il significato del riferimento alla vigente normativa, non esistendo norme di etichettatura in materia di somministrazione. Il D. L.vo n. 109/92 si applica solo ai prodotti alimentari destinati alla vendita al consumatore. La somministrazione è altra cosa. E allora bisognerebbe interpretare la volontà del Parlamento.

Occorre, quindi, prendere l'insieme delle indicazioni obbligatorie e volontarie nonché altri adempimenti e analizzare quali e perché sono necessarie.

E' uno sforzo necessario nella speranza di riuscire nell'intento:

a) anzitutto la norma nulla prescrive circa le modalità di confezionamento, mentre interviene in materia di etichettatura. Di conseguenza le bottiglie di olio non necessariamente devono essere sigillate. Devono pervenire sigillate al ristorante, in quanto considerato consumatore, ma il ristorante non necessariamente deve offrire ai clienti le bottiglie sigillate, originali. Non è realizzabile un tale comportamento. Una volta aperta, la bottiglia viene utilizzata anche da altri clienti nelle fasi successive. Il comportamento sarà tipico dei distillati, degli amari e degli aperitivi. Non è possibile assumere il comportamento tipico del vino, perché la bottiglia di vino può essere consumata tutta, dell'olio si consumano poche gocce;

b) le bottigliette anonime, è chiaro, non sono più ammesse, in quanto non riportano alcuna indicazione;

c) al ristorante non conviene confezionare l'olio nel proprio esercizio, anche per i problemi che l'operazione comporterebbe. Un gran numero di ristoranti già offre l'olio in bottiglie regolarmente etichettate dal produttore: si tratta di estendere questa prassi.

RECENTE EVOLUZIONE DEI CRITERI DI QUALITÀ: LA NORMA UNI EN ISO 22000:2005

F. Pastoni, E. Macorsini, D. Saviane - Ordine Nazionale dei Biologi, Roma

Considerazioni generali

Una attenta valutazione della evoluzione in atto nell'ambito dei criteri di qualità (1;2), consente di individuare, quali "fasi caratterizzanti" di tale dinamica, ordini di fattori diversi, di seguito brevemente richiamati.

- La inevitabile "maturazione" di qualunque professionista, a qualsivoglia categoria egli appartenga, alle prese con il continuo sviluppo dei fondamenti della propria attività, sotto un profilo sia normativo, sia tecnico-scientifico, sia prettamente organizzativo-manageriale. Inequivocabile riferimento legislativo di tale maturazione è costituito dal Decreto del Presidente della Repubblica 5 giugno 2001, n. 328 (*"Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti"*) che ha introdotto, già nel momento iniziale della "storia" di qualunque professionista, vale a dire l'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio delle proprie competenze istituzionali, criteri indubbiamente innovativi rispetto ai precedenti. Le prove stesse d'esame risultano infatti impernate, oltre che sulle materie di stretta connessione con i contenuti dei relativi corsi di laurea, anche su discipline di assoluto collegamento con lo sviluppo in precedenza accennato. Nel caso della figura professionale di biologo, per la quale quanto sopra appare del tutto evidente, si è previsto infatti l'inserimento, nel programma di esame, di:

1. una *"seconda prova scritta nelle materie relative ad igiene, management e legislazione professionale, certificazione e gestione della qualità"*;
2. una *"prova orale nelle materie oggetto delle prove scritte ed in legislazione e deontologia professionale"*;
3. una *"prova pratica consistente in valutazioni epidemiologiche e statistiche, utilizzo di strumenti per la gestione e valutazione della qualità, valutazione dei risultati sperimentali ed esempi di finalizzazione di esiti"*.

- la progressione legislativa a livello europeo e nazionale (3;4;5;6;7;8), recepita con precisione attraverso svariati provvedimenti in sede regionale (1), ricadente su ambiti di grande rilevanza in un contesto non solo tecnico, ma anche economico-

sociale (caso eclatante in tal senso è costituito dal settore dell'igiene degli alimenti), in virtù della quale i criteri di qualità stanno progressivamente perdendo il tradizionale significato di orientamenti volontari, per rappresentare dei veri e propri obblighi o requisiti.

Quanto sopra appare facilmente individuabile nelle varie connotazioni che i criteri di qualità hanno assunto. Situazione ormai ampiamente diffusa e realizzata in svariati ambiti è la qualità di prodotto, di servizio o di processo, "tecnicamente" individuabile come conformità alle norme della serie ISO 9000.

Realtà al momento in fase di consolidamento, in quanto strettamente connessa alla evoluzione legislativa in precedenza delineata, è costituita dalla qualità analitica, correttamente interpretabile come attendibilità di risultati di prova, e riconducibile alla precisa attuazione della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

In prospettiva immediato-futura può essere ragionevolmente ricollocato il progressivo attecchimento della qualità intesa in termini di rispetto degli equilibri e di tutela delle risorse ambientali, coerentemente con le esigenze legate al progresso socio-economico (vale a dire, in termini "tecnici", conformità alle norme della serie ISO 14000).

Ciò appare positivamente influenzato dalla maturazione, nel nostro Paese, del concetto di "cultura" del rispetto dell'ambiente, con ogni probabilità non indissolubile dalla sensibilizzazione sull'effettivo 'valore economico' della 'risorsa' ambiente, nonché dalla maggiore efficacia di svariate normative a sfondo ambientale.

Ulteriori configurazioni che i criteri di qualità vanno assumendo, e per i quali significativi elementi di realizzazione già rappresentano una realtà concreta, vanno individuate:

- nella qualità riconducibile ad un concetto globale di sicurezza (vale a dire conformità alla norma OHSAS 18001);
- nella qualità interpretabile in un conteso di responsabilità sociale (attuazione della norma SA 8000).

Sviluppi recenti. La norma UNI EN ISO 22000:2005

Il già richiamato settore dell'igiene degli alimenti, contraddistinto in tempi recentissimi dalla entrata in vigore dei nuovi Regolamenti europei (9;10;11), è stato ulteriormente interessato dalla emanazione di una norma tecnica di grande rilevanza, la UNI EN ISO 22000 (*"Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain"*), la cui "first edition" è datata 1 settembre 2005, ed al cui recepimento con lo "status" di norma nazionale italiana

(con il mantenimento tuttavia del testo originale in lingua inglese), si è pervenuti il 17 novembre 2005.

Appare immediato il rilievo di come tale norma vada ad interessare specificamente un ambito a cui può essere riconosciuto un vero e proprio "ruolo guida" nella evoluzione concettuale relativa ai criteri di qualità.

In considerazione della "portata" della norma stessa e della sua introduzione piuttosto recente, in questa sede se ne presentano alcuni dei risvolti caratteristici, allo scopo di farne meglio comprendere lo specifico rilievo.

Nella parte iniziale della norma si introduce il criterio della sicurezza alimentare, concettualmente ricollegabile alla esistenza di fattori negativi per la salute dell'uomo negli alimenti all'atto del loro consumo.

Poiché i fattori di cui sopra possono trovare la loro genesi sia nelle materie prime (contaminazione originaria) sia in qualunque fase del ciclo di produzione, trasformazione, confezionamento, somministrazione, ecc... (contaminazione secondaria), risulta essenziale un adeguato ed efficiente controllo che si estenda a tutte le fasi stesse, oltre che ovviamente alle materie prime, comunque di più facile valutazione.

Quanto sopra, del resto, appare in linea con la ormai ben nota "filosofia" dell'autocontrollo, introdotta a livello europeo già dalla Direttiva n. 93/43/CEE (12).

Il criterio della sicurezza alimentare va compiutamente sviluppato in riferimento a situazioni in cui qualunque prodotto venga preparato secondo corrette modalità e consumato in condizioni idonee.

Tra i fattori negativi per la salute dell'uomo possono essere individuati agenti di natura biologica, chimica o fisica che, per loro natura o in relazione a situazioni contingenti, legate ad esempio a caratteristiche degli alimenti stessi o a condizioni ambientali, sono in grado di indurre effetti lesivi per l'organismo.

Corrispondenze tra la norma UNI EN ISO 22000:2005 e la norma UNI EN ISO 9001:2000

Procedendo ad una prima valutazione dei contenuti della norma UNI EN ISO 22000:2005, di indubbio interesse appaiono le corrispondenze "strutturali" esistenti tra il testo della medesima e quello della UNI EN ISO 9001:2000 che, per quanto concerne in particolare i risvolti gestionali di impostazione di un sistema di gestione per la qualità, può essere indubbiamente considerata come un significativo riferimento di base.

La prima di tali corrispondenze, nello sviluppo delle norme stesse, si evince al capitolo 4, ove appare del tutto sovrapponibile l'articolazione degli aspetti concernenti "Food safety management system" (UNI EN ISO 22000:2005) e "Quality management system" (UNI EN ISO 9001:2000).

Consistenti analogie si riscontrano poi nei lineamenti del capitolo 5 ("Management responsibility" è il titolo comune ad entrambe le norme).

In tale capitolo vengono approfonditi alcuni risvolti di primaria rilevanza in un contesto di "aspetti gestionali" dei criteri di qualità, quali:

- la politica della qualità e, rispettivamente, della sicurezza alimentare;
- la definizione delle responsabilità funzionali;
- la comunicazione.

Una sovrapponibilità di impostazione totale si registra quindi nuovamente nel capitolo 6 ("Resource management" è la terminologia presente in ciascuna delle due norme), anch'esso riguardante fattori di fondamentale significato, in termini gestionali, per qualunque sistema qualità, quali sono approvvigionamento e gestione delle risorse.

Queste osservazioni rappresentano ulteriori elementi di conferma di quanto già concretizzatosi nella realizzazione, già presente ad alcuni significativi livelli, del concetto di "certificazione integrata".

In tale contesto, la corrispondenza di impostazione di norme tecniche relative a connotazioni diversificate dei criteri di qualità, per quanto riguarda gli aspetti gestionali, consentono un razionale adattamento progressivo del Sistema di Gestione per la Qualità alle crescenti e, per determinati risvolti applicativi, divergenti, finalità degli specifici orientamenti attuativi.

Di nuovo una corrispondenza di contenuti è rilevabile nel capitolo 7 ("Product realization" nella UNI EN ISO 9001:2000 e "Planning and realization of safe products" nel caso della UNI EN ISO 22000:2005).

In tale capitolo, ovviamente, la sovrapponibilità va ricercata più nei principi che negli specifici sviluppi riguardanti appunto la "realizzazione del prodotto".

Il capitolo 7 della UNI EN ISO 22000:2005 si articola in gran parte seguendo i criteri che caratterizzano i concetti di fondo dei sistemi HACCP, riferimenti ormai consolidati di qualunque attività orientata verso il controllo delle produzioni alimentari per garantirne la sicurezza e la qualità.

Tali concetti sono comunque evidentemente assimilabili, in un contesto applicativo di "qualità di prodotto o di servizio", alle fasi di:

- determinazione dei requisiti dei prodotti e dei servizi;
- definizione degli elementi in ingresso ed in uscita;
- monitoraggio dei processi;
- controllo dei prodotti o servizi non conformi.

E' facile rilevare, in questo contesto, come il monitoraggio dei punti critici di controllo non potrà non prevedere azioni basate su valutazioni di tipo analitico.

Ciò, automaticamente, rende immediato l'accostamento applicativo e, sostanzialmente, anche concettuale, della norma UNI EN ISO 22000:2005 alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025, la cui attuazione si rende necessaria per conferire un adeguato livello di attendibilità ai risultati.

Entrando nel "merito tecnico" di tale accostamento, sarà poi immediato il riscontro concernente la affinità tra la impostazione della UNI EN ISO 22000:2005 e la componente gestionale della ISO/IEC 17025, che individua un Sistema di Gestione per la Qualità evidentemente non divergente, nei principi basilari, da

quelli delineati dalle altre norme concernenti la qualità nelle sue diverse connotazioni.

Nel capitolo 8 infine si rileva con facilità il parallelismo nello sviluppo, rispettivamente, degli aspetti riguardanti "Measurement, analysis and improvement" (UNI EN ISO 9001:2000) e "Validation, verification and improvement of the food safety management system" (UNI EN ISO 22000:2005).

Alcuni aspetti di assoluta sovrapponibilità, riguardanti

ad esempio il controllo del monitoraggio, la analisi dei risultati, le verifiche interne ed il miglioramento continuo, trovano comunque riscontro in "steps" corrispondenti nei contenuti, ed unicamente adattati alle specifiche problematiche prese in considerazione (ad esempio validazione dei processi destinati alla elaborazione dei prodotti o alla erogazione dei servizi nel caso della UNI EN ISO 9001:2000 e, corrispondentemente, validazione delle "misure" di controllo per quanto concerne la UNI EN ISO 22000:2005).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- (1) F. Pastoni, D. Saviane, L. Landi, F. Alava, R. Serra
"La evoluzione dei criteri di qualità. Dalla Qualità Analitica alla Responsabilità Sociale"
Biologi Italiani, anno XXXV, n. 9, ottobre 2005, 67-73.
- (2) F. Pastoni, C. Kullmann
"Criteri di qualità nel controllo degli alimenti: norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e UNI ENV ISO 3843, International Standard ISO/FDIS 17994".
Alimenta, anno XII, n. 3, marzo 2004, 63-69.
- (3) Testo aggiornato della Legge 11 febbraio 1994, n. 109.
"Legge quadro in materia di lavori pubblici".
Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 234 del 5 ottobre 1999.
- (4) Legge 21 dicembre 1999, n. 526
"Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee. Legge comunitaria 1999".
Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000.
- (5) Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.
"Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".
Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 136 del 13 giugno 1997.
- (6) Circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 13 gennaio 2000, n.1.
"Modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario".
Gazzetta Ufficiale n. 55 del 7 marzo 2000.
- (7) Decisione della Commissione del 12 agosto 2002 che attua la Direttiva 96/23/CE del Consiglio relativa al rendimento dei metodi analitici e all'interpretazione dei risultati (2002/657/CE).
Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee . n. L 221/8 del 17 agosto 2002.
- (8) Accordo 17 giugno 2004
Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano recante *"Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari, ai fini dell'autocontrollo"*.
Gazzetta Ufficiale n. 173 del 26 luglio 2004.
- (9) Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 139 del 30 aprile 2004.
- (10) Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 139 del 30 aprile 2004.
- (11) Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 139 del 30 aprile 2004.
- (12) Direttiva 93/43/CEE del Consiglio del 14 giugno 1993 sull'igiene dei prodotti alimentari.
Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee n. L 175 del 19 luglio 1993.

Ordinanza n. 146 del 3-7 aprile 2006

Alimenti e bevande - Disciplina igienica della produzione e della vendita - Svolgimento di controanalisi dei campioni prelevati o revisione di analisi - Richiesta subordinata al versamento di una somma di denaro - Denunciato ostacolo all'esercizio del diritto di difesa e disparità di trattamento in base al reddito - Carente descrizione della fattispecie concreta e difetto di motivazione in ordine alla rilevanza - Manifesta inammissibilità della questione

- Legge 30 aprile 1962, n. 283, art. 1
- Costituzione, artt. 3 e 24

ORDINANZA

nel giudizio di legittimità costituzionale dell'art. 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande), promosso con ordinanza del 7 luglio 2005 dal Tribunale di Trani, sezione distaccata di Ruvo di Puglia, nel procedimento penale a carico di T. F., iscritta al n. 550 del registro ordinanze 2005 e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica n. 46, prima serie speciale, dell'anno 2005.

Ritenuto che il Tribunale di Trani, sezione distaccata di Ruvo di Puglia, con ordinanza emessa il 7 luglio 2005 nel corso di un procedimento penale a carico di persona imputata dei reati di cui agli artt. 81, 515 del codice penale e all'art. 5, lettera a), della legge 30 aprile 1962, n. 283, ha sollevato, in riferimento agli artt. 3 e 24 della Costituzione, questione di legittimità costituzionale dell'art. 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283, «nella parte in cui prevede il pagamento di una somma per lo svolgimento di controanalisi dei campioni ovvero della revisione prevista ex art. 1, commi 3, 4 L. 283/62»;

che, ai sensi dell'art. 1, commi 3 e 4, della legge n. 283 del 1962, l'interessato, entro 15 giorni dalla data della comunicazione del risultato sfavorevole dell'analisi dei campioni prelevati dall'autorità sanitaria, può presentare istanza per la revisione a cura dell'Istituto superiore di sanità, unendo la ricevuta del versamento presso la Tesoreria provinciale della somma indicata nel regolamento per ogni singola voce;

che, secondo il rimettente, la norma, imponendo l'anzidetto onere, ostacolerebbe l'esercizio del diritto di difesa di coloro che non hanno disponibilità economiche adeguate, e, per tale via, determinerebbe una ingiustificata disparità di trattamento tra soggetti abbienti e soggetti non abbienti, con violazione degli artt. 3 e 24 della Costituzione;

che il giudice *a quo* – dopo aver richiamato quale «punto decisivo» la sentenza n. 434 del 1990, con cui questa Corte ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'articolo 1, comma 2, della legge n. 283 del 1962, nella parte in cui non prevedeva l'obbligo di avviso

all'interessato dell'inizio delle operazioni nei casi di analisi su campioni prelevati da sostanze alimentari deteriorabili, non suscettibili di ripetizione – afferma di non essere in grado di sapere, «in base alla conoscenza processuale e tecnico-scientifica, legata allo stato procedurale», se nella specie si tratti di campioni prelevati da sostanze alimentari deteriorabili, con conseguente obbligo del preavviso dell'inizio delle operazioni di analisi, o se, viceversa, le sostanze alimentari siano non deteriorabili, con possibilità di revisione.

Considerato che la questione di legittimità costituzionale investe l'art. 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283, nella parte in cui subordina al versamento di una somma di danaro l'esercizio della facoltà dell'interessato di chiedere la revisione di analisi di campioni di sostanze destinate all'alimentazione;

che il giudice del Tribunale di Trani, oltre ad omettere qualsiasi cenno ai fatti oggetto di imputazione, censura la disciplina della revisione di analisi senza chiarire se, nel caso di specie, l'accertamento fosse materialmente esperibile, in ragione della non deteriorabilità dei prodotti in ipotesi non regolamentari;

che, anzi, il rimettente, asserendo di non essere in grado di verificare, in base alla conoscenza legata allo stato procedurale, se le sostanze in contestazione siano deteriorabili o meno, solleva il dubbio circa l'applicabilità della disposizione impugnata nel giudizio principale;

che, dunque, la questione deve essere dichiarata manifestamente inammissibile per carente descrizione della fattispecie concreta e difetto di motivazione in ordine alla rilevanza (*ex plurimis*, ordinanze n. 472 del 2005, n. 426 del 1988 e n. 192 del 1988).

Visti gli artt. 26, secondo comma, della legge 11 marzo 1953, n. 87, e 9, comma 2, delle norme integrative per i giudizi davanti alla Corte costituzionale.

per questi motivi

LA CORTE COSTITUZIONALE

dichiara la manifesta inammissibilità della questione di legittimità costituzionale dell'art. 1 della legge 30 aprile 1962, n. 283, sollevata, in riferimento agli artt. 3 e 24 della Costituzione, dal Tribunale di Trani, sezione distaccata di Ruvo di Puglia, con l'ordinanza in epigrafe.

Precedenti: Ord. n. 550 del 7.7.05 Trib. Trani, sez. dist. Ruvo di Puglia in *ALIMENTA* n. 1/06 pagg. 22-23

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

A. Neri – Istituto Bromatologico Italiano - Milano

Parte VIII

Terza critica. Incomprensibile demandare l'accertamento dei requisiti del burro di qualità all'Ispettorato centrale repressione frodi escludendo dal controllo gli organi di vigilanza sanitaria. Da ultima, ma non per ultima, la dilettantesca articolazione della valutazione organolettica. Non si è pensato al "punteggio", alla selezione degli "assaggiatori", ai criteri di valutazione di ciascuna delle tre caratteristiche da sottoporre ad esame (aspetto, consistenza, gusto), ai criteri di campionamento e di preparazione dei campioni e quant'altro ha a che vedere con l'analisi sensoriale.

Questi punti saranno approfonditi più avanti. Intanto, a mo' di commento conclusivo, va richiamata ancora una volta la faciloneria con la quale si è voluto perseguire una soluzione ad un problema che soluzione non può avere. Con questo schema di decreto, abbozzato e subito abortito nel 1994, si è preferito andare per le spicce accreditando come "burro di qualità" un prodotto con caratteristiche organolettiche ("senza difetti evidenti") già inammissibili anche in un burro ordinario. Si sono ipotizzati livelli qualitativi inferiori ai minimi accioccché fosse reso possibile a tutti (ricordiamo che scopo precipuo era quello di favorire lo smercio del burro di affioramento ed il sottoprodotto burro di siero) di entrare nel novero dei produttori del burro di qualità. Non c'è di che meravigliarsi. Di simili soluzioni dozzinali se ne contano con frequenza negli ordinamenti che concorrono a costituire il *corpus* del cosiddetto diritto alimentare.

1997

Il momento del redde rationem

Si arriva così al 1997, anno che rappresenta una pietra miliare sulla via che stiamo percorrendo e più precisamente al 12 marzo 1997, data della Gazzetta Ufficiale n. 59 che pubblica il supplemento ordinario N. 54/L contenente il D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 dal seguente enunciato: **"Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte"**. Sembra arrivato, per il burro "italiano", il momento del *redde rationem*. Ma così non è perché bisogna pur sempre tener conto dell'inventiva italica che ancora una volta costruisce un marchingegno legislativo *ad hoc*.

Parlo delle deroghe contenute nell'art. 9 del D.P.R. 54/97 dedicato ai **"formaggi a lunga maturazione"** che vale il caso di riportare integralmente evidenziando la parte che interessa il burro.

Art. 9

(Formaggi a lunga maturazione)

1. Nel caso di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni sono consentite le seguenti deroghe:
 - a) per quanto concerne le caratteristiche del latte crudo, all'allegato A, capitolo IV;
 - b) per quanto concerne i requisiti degli stabilimenti, all'allegato B, capitoli I e V, fermo restando il possesso dei requisiti prescritti dall'articolo 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;
 - c) per quanto riguarda il confezionamento, l'imballaggio e l'etichettatura, all'allegato C, capitolo III e al capitolo IV, lettera B), punto 2.
2. Le creme provenienti dal processo di lavorazione dei prodotti di cui al comma 1, possono essere destinate alla fabbricazione di burro alle seguenti condizioni:
 - a) devono essere immediatamente raffreddate e conservate a temperatura pari o inferiore +4°C fino alla pastorizzazione che dovrà avvenire entro settantasei ore dalla separazione;
 - b) le operazioni di pastorizzazione e burrificazione possono essere effettuate in uno stabilimento diverso da quello di fabbricazione delle creme; in tal caso il trasporto deve essere effettuato in cisterne coibentate o autorefrigeranti conformi all'articolo 14.

3. Il siero di latte derivante dal processo di lavorazione dei prodotti di cui al comma 1 può essere destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte a condizione che nelle fasi di lavorazione successive venga applicato un trattamento termico almeno equivalente al trattamento di pastorizzazione.
4. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 7, comma 1, per la fabbricazione di prodotti a base di latte in stabilimenti aventi produzione limitata sono consentite deroghe all'allegato B, capitolo I e V, fermo restando il possesso dei requisiti prescritti dall'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

Marchingegno italico come si diceva perché le deroghe erano applicabili ai formaggi ottenuti da latte crudo e non già al burro. La problematica italiana del burro di affioramento e del burro di siero era del tutto sconosciuta in sede comunitaria per il semplice motivo che nessuno degli interessati si era preoccupato di farla conoscere fino a quel momento in ossequio al detto tramandato dai padri latini del "*quieta non movere*" (il "*mota quietare*" verrà dopo, e con quanto affanno, lo vedremo).

Sta di fatto che l'imperativo categorico del momento era quello di salvare l'esistenza di una realtà socioeconomica insediata nei comprensori dei consorzi del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano. Impegno più che condivisibile, certo, nell'interesse del più importante comparto agroalimentare del nostro Paese ma generò una serie di equivoci dei quali soffriamo ancor oggi.

Si attivarono dunque le amministrazioni competenti sotto l'impulso della necessità politica. Evidente anche la preoccupazione di ciascuna amministrazione di non assumersi responsabilità che non fossero strettamente attinenti alle proprie competenze. L'amor patrio, credo e mi auguro, fece il resto.

Ecco la documentazione in ordine cronologico.

MINISTERO DELLA SANITÀ

Dipartimento Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria – Div. III (A)

Prot. 703/10.66/37.15

Roma, 9 settembre 1997

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena 299

Roma

OGGETTO: Produzione di burro da panne provenienti dal processo di lavorazione di formaggi con periodo di maturazione superiore a sessanta giorni.

Diverse associazioni di categoria del settore lattiero-caseario manifestano preoccupazione riguardo ai possibili effetti negativi, sulla commercializzazione dei formaggi a lunga maturazione e del burro ottenuto da panne provenienti dalla lavorazione dei suddetti formaggi, in relazione all'applicazione dell'articolo 9, comma 2 del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

Il suddetto articolo infatti consente l'utilizzo delle creme provenienti dalla lavorazione dei formaggi a lunga conservazione per la produzione di burro a condizione che siano immediatamente raffreddate, conservate e trasportate a temperatura pari o inferiore a 4° C fino alla pastorizzazione, che deve avvenire entro settantasei ore.

Secondo quanto rappresentato, tuttavia, dalle associazioni di categoria le piccole aziende di produzione di formaggio a lunga stagionatura non sono tecnologicamente in grado di attenersi alla citata disposizione.

Pertanto è prassi attualmente corrente nella produzione del burro che presso tali aziende si proceda subito alla burrificazione delle creme non pastorizzate per poter stoccare il burro grezzo così ottenuto anche per periodi di una o due settimane allo scopo di raggiungere quantitativi tali da rendere economicamente accettabile il costo del trasporto fino ad uno stabilimento di trattamento.

Nello stabilimento di trattamento si procede quindi alla pastorizzazione del burro grezzo per la successiva lavorazione.

Al riguardo lo scrivente Dipartimento ritiene che la prassi sopra descritta possa costituire, contrariamente a quanto sostenuto dalle associazioni di categoria, un rilevante rischio igienico-sanitario.

In relazione alle deroghe previste per i requisiti della materia prima per i formaggi a lunga maturazione, infatti, il latte dal quale si ottengono le suddette creme può non essere conforme ai requisiti di carica batterica di norma previsti dal D.P.R. 54/97; inoltre il processo di affioramento con il quale tali creme sono generalmente ottenute comporta l'ulteriore concentrazione della carica

microbica; peraltro l'efficacia di un trattamento di pastorizzazione effettuato sul burro grezzo potrebbe risultare inferiore rispetto a quella dello stesso trattamento effettuato sulla crema. Si rivolge dunque a codesto Istituto l'invito a voler formulare il proprio autorevole parere in merito a quanto sopra esposto.

* * *

MINISTERO DELLA SANITÀ

Circolare 1 dicembre 1997, n. 16 (in G.U. n. 292 del 16.12.97)

Chiarimenti in materia di applicazione del D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

..... omissis

C) Deroghe definitive per la materia prima

..... omissis

Il latte non conforme ai requisiti dell'allegato A, capitolo IV, può essere utilizzato per la produzione di formaggi con stagionatura superiore a sessanta giorni. In tali casi dovrà essere possibile l'accertamento dell'effettivo conferimento della materia prima ad impianti destinati alla produzione dei formaggi suddetti.

Le creme provenienti dalla produzione di formaggi con stagionatura superiore ai sessanta giorni possono essere utilizzate per la produzione di burro a condizione che siano immediatamente raffreddate e conservate a temperatura pari o inferiore a + 4° C; siano pastorizzate entro 76 ore; se inviate in altro stabilimento per la pastorizzazione e la burrificazione, il trasporto deve avvenire con cisterne coibentate o autorefrigeranti.

..... omissis

Il siero di latte proveniente dalla produzione di formaggi con stagionatura superiore a sessanta giorni può essere utilizzato per la fabbricazione di prodotti a base di latte a condizione che nel processo di fabbricazione venga applicato un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione.

E) Deroghe definitive per gli stabilimenti di trattamento e di trasformazione.

Gli stabilimenti di produzione di formaggi con stagionatura superiore a sessanta giorni possono derogare ai requisiti strutturali previsti all'allegato B, capitoli I e V purché in possesso comunque dei requisiti previsti dal D.P.R. n. 327/1980.

* * *

MINISTERO DELLA SANITÀ

Circolare 15 gennaio 1998

Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria

Ufficio IX

N. 600.9/24.66/151

Oggetto: Chiarimenti concernenti taluni aspetti applicativi del D.P.R. 14.1.97 n. 54

In relazione alle diverse problematiche evidenziate nel settore lattiero-caseario a seguito dell'entrata in vigore del DPR 54/97, in risposta ai quesiti pervenuti allo scrivente dipartimento si ritiene opportuno fornire i seguenti chiarimenti.

1) Linee guida sull'utilizzo di latte non conforme:

.....omissis.....

2) Utilizzo scorte contenitori

.....omissis.....

3) Autorità preposte al controllo

.....omissis.....

4) Deroche a taluni stabilimenti che fabbricano prodotti a base di latte

.....*omissis*.....

5) Utilizzo di creme

Per quanto riguarda la possibilità di produrre burro da creme provenienti da formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni così come previsto all'art. 9 comma 2 del DPR 54/97, si ritiene che la denominazione di "burro" debba essere attribuita al prodotto finito destinato al consumo umano diretto ai sensi dell'art. 4 della legge 1526 del 23.12.56 e successive modifiche.

Il prodotto semilavorato derivato dalla linea di produzione dei formaggi di cui sopra, definibile come "zangolato di creme fresche per la burrificazione", deve comunque presentare un tenore di materia grassa non inferiore all'82%, essere mantenuto ad una temperatura inferiore a 4°C fino alla successiva pastorizzazione per la burrificazione, da effettuarsi entro sette giorni dalla produzione a condizione del mantenimento dei requisiti microbiologici iniziali, nonché essere scortato da un documento commerciale recante la dicitura "prodotto destinato ad ulteriore lavorazione".

Infine l'Istituto Superiore di Sanità che, chiamato in causa, come si è visto, dal Ministero della Sanità con la lettera indirizzatagli il 9 settembre 1997, risponde con grave ritardo il 20 gennaio 1998 con nota n. 31494/AL. indicando, quali linee direttrici di igiene del cosiddetto "burro grezzo", le seguenti cariche microbiche:

Germi totali a 30° C	100.000 - 1.000.000
Coliformi	1.000 - 100.000
Lieviti e muffe	1.000 - 10.000

Parametri di assoluta tranquillità (almeno per i produttori) ma dei quali il Ministero della Sanità, pressato dalle contingenze, non ha tenuto il minimo conto ancorando la produzione e la commercializzazione del "burro grezzo" a requisiti di minima incidenza: tenore di materia grassa non inferiore all'82% e conservazione a temperatura inferiore a + 4°C fino alla successiva pastorizzazione. Questa "successiva pastorizzazione" (il virgolettato è d'obbligo perché più esattamente si tratta di "successiva fusione") doveva essere attuata entro 7 giorni dalla data di produzione a condizione del mantenimento dei requisiti microbiologici iniziali (che, accuratamente, si lasciavano indefiniti).

Entrò così nel lessico della produzione burriera un *tertium genus*, lo "**zangolato di creme fresche per la burrificazione**" appunto.

La questione della caratterizzazione microbiologica del "burro grezzo" era già stata oggetto di attenzione dalla Regione Emilia Romagna con la sua circolare n. 21 del 16 novembre 1990 qui di seguito pubblicata

PARAMETRI MICROBIOLOGICI DEL BURRO

Coliformi	fino a 1000
E. Coli	10 - 100
S. aureus non enterotossico	10 - 1000
S. aureus enterotossico	assente in 1 g
Salmonella spp	assente in 25 g
L. monocytogenes	assente in 25 g
Y. enterocolitica (biosierotipi patogeni)	assente in 25 g

e ripresa con scrupolo e rigorosità di metodo da R. Rosmini, A. Serraino e A. Poeta in una pregevole monografia dal titolo "**Profilo microbiologico dello zangolato di creme fresche**" presentata nel contesto del

Workshop "L'industria lattiero-casearia fra microfobia e nuova cultura microbiologica" tenutosi a Correggio il 24 aprile 1999 (Atti raccolti a cura di G. Liuzzo, medico veterinario della AUSL Modena). Questi Autori, in considerazione della scarsità di dati bibliografici relativi alle caratteristiche microbiologiche dello "zangolato di creme fresche" e delle creme di affioramento, prendono come punto di partenza un'indagine del Dipartimento di Agricoltura e Alimentazione della Regione Emilia Romagna (Martinelli 1990) condotta su 158 campioni di "burro di caseificio" sui quali era stata effettuata la determinazione della carica mesofila totale, la colimetria, la conta di *E. coli* e di *S. aureus* arrivando alla conclusione che tali burri si presentavano "certamente molto mediocri e talora pessimi sotto il profilo microbiologico".

Venuta dunque alla ribalta la questione "zangolato", gli Autori citati (R. Rosmini e A. Serraino del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale della Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Bologna e A. Poeta della A.U.S.L. di Reggio Emilia) spiegano lo scopo del loro lavoro con la necessità di valutare le caratteristiche microbiologiche dello "zangolato" al duplice fine di verificarne le idoneità al consumo come prodotto crudo e di valutarne le modificazioni a cui è soggetta, durante lo stoccaggio, la microflora dello zangolato stesso.

In sintesi gli Autori riferiscono che

"L'indagine è stata svolta nel periodo aprile 1998 – gennaio 1999 presso un centro di raccolta situato in provincia di Reggio Emilia che acquista e ritira quotidianamente lo zangolato di creme fresche prodotto in 30 caseifici della provincia. Lo zangolato, in pezzature di 20 – 25 Kg circa e ricoperto da un apposito involucro protettivo, viene stoccato presso il centro di raccolta in celle frigorifere e temperatura +2°C e conferito, entro 7 giorni, all'industria di trasformazione per la successiva pastorizzazione e lavorazione."

"I campionamenti sono stati effettuati in 15 differenti occasioni, prelevando dai blocchi di zangolato un campione di circa 1 Kg mediante un coltello precedentemente sterilizzato, ponendo il campione in un sacchetto di plastica sterile e registrando la data di produzione e di campionamento ed il caseificio produttore."

Nelle prime tre occasioni sono stati prelevati 13 campioni di zangolato che sono stati portati in laboratorio e analizzati. Nelle altre occasioni, al fine di valutare anche le modificazioni delle caratteristiche microbiologiche durante lo stoccaggio, sono stati effettuati, con le modalità sopra descritte, 60 campioni di zangolato in doppio: un'aliquota è stata trasportata al laboratorio ed analizzata in giornata, mentre l'altra è stata stoccata nelle celle frigorifere del centro di raccolta per una settimana e quindi analizzata."

In totale sono stati quindi analizzati 73 campioni nel giorno di produzione e 60 di questi anche dopo una settimana di stoccaggio."

Analisi microbiologiche: carica mesofila totale (CMT); enumerazione dei coliformi fecali; enumerazione di *E. coli*; enumerazione di *S. aureus*; ricerca di *L. monocytogenes* e di *Salmonella spp.*

Analisi chimico-fisiche: determinazione dell'acqua libera (*Aw*); misurazione potenziometrica al ph.

Discussione

*Dal confronto dei risultati ottenuti dall'analisi microbiologica dello zangolato al giorno della produzione con i dati precedentemente riportati da altri Autori (tabella n. 1), è possibile notare una sovrapposizione per quanto riguarda *S. aureus* mentre viene evidenziato un sostanziale miglioramento per la CMT, i coliformi fecali ed *E. coli*.*

Le elevate cariche microbiche mesofile rilevate devono essere valutate criticamente considerando il processo produttivo, le caratteristiche chimico-fisiche dello zangolato e la temperatura di conservazione. Per quanto riguarda il processo produttivo è stato riscontrato che la fase di affioramento è responsabile del 70% circa della carica microbica dello zangolato (Del Bono e Stefani, 1997); il motivo risiede nella lunga sosta del latte (12 ore circa) a temperature sufficientemente elevate da consentire una rapida moltiplicazione di microrganismi (12-22°C, solitamente 14-16°C). L'affioramento della crema rappresenta una fase insostituibile

nella tecnologia della produzione del Parmigiano-Reggiano e pertanto non è possibile eliminare la carica microbica proveniente da questa fase del processo.

D'altra parte, l'elevato numero di microrganismi e la conseguente acidificazione del latte durante la fase di affioramento rappresentano un'efficace strumento per il controllo della moltiplicazione di microrganismi patogeni eventualmente presenti quali *S. aureus* (Ottaviani, 1991) o *L. monocytogenes* (ICMSF, 1996), conferendo, tra l'altro, le tipiche caratteristiche organolettiche allo zangolato. La carica mesofila totale non può pertanto essere considerata quale indice delle condizioni igieniche di produzione dello zangolato né, tantomeno, della sua salubrità.

Devono, al contrario, essere guardati con sospetto i dati che evidenziano elevata contaminazione dello zangolato da coliformi fecali ed *E. coli*.

Chuzhova e coll. (1982) hanno evidenziato che il numero di *E. coli* presenti nel burro dipende dal livello di contaminazione della materia prima (crema) e dalle eventuali contaminazioni che potrebbero verificarsi durante il processo produttivo e che, ad un aumento della carica di *E. coli* nella crema, corrisponde un aumento della contaminazione nel burro.

La contaminazione del latte da parte di *E. coli* può derivare da bovine con episodi di mastite, ma fonti più importanti di inquinamento sono rappresentate da materiale fecale durante le operazioni di mungitura, dagli utensili e attrezzature che vengono a contatto con il latte, dalle acque inquinate o dal personale che manipola il latte (Singh e Ranganathan, 1974).

L'inquinamento del latte da parte di *E. coli* riveste particolare importanza dato che il latte destinato alla produzione di Parmigiano-Reggiano non viene refrigerato nell'azienda agricola di produzione, determinando le condizioni favorevoli allo sviluppo di *E. coli* e coliformi e dato che numerosi autori hanno descritto la presenza di ceppi enteropatogeni di *E. coli* in latte, crema e burro (Singh e Ranganathan, 1974; Otenhajmer e coll., 1989).

Gli esami microbiologici effettuati sullo zangolato al giorno della produzione hanno evidenziato una contaminazione da coliformi fecali nel 100% dei campioni e da *E. coli* nel 38,3% dei campioni mostrando che, a fronte della circolare della Regione Emilia Romagna n. 21 del 16/11/90, il 20,5% di questi non rispettano i limiti fissati per i coliformi e il 6,7% per *E. coli*. Dato che, per le caratteristiche peculiari della produzione del Parmigiano-Reggiano, non è attuabile un controllo efficace della moltiplicazione di *E. coli* nelle fasi che precedono la zangolatura, viene evidenziata la necessità di implementare le condizioni igieniche relative alla prevenzione delle contaminazioni, nell'ipotesi di una destinazione del prodotto al consumo diretto come burro di caseificio.

La ricerca di *S. aureus* ha indicato che il 68% dei campioni esaminato al giorno della produzione si presenta contaminato, anche se le contaminazioni non superano mai $3,7 \cdot 10^4$ UFC/g. Il numero di *S. aureus* in grado di determinare la produzione di una quantità di tossina rilevabile e capace di causare l'insorgere della sintomatologia nel consumatore è stimato essere approssimativamente di 10^6 /g (Tiecco, 1997). Tuttavia i limiti imposti dalla circolare della Regione Emilia Romagna n. 21 del 16/11/90 ed il fatto che la tossinfezione stafilococcica da consumo di burro è una delle poche descritte (Kornacki e Flowers, 1988), impongono un'analisi più approfondita.

Gli stafilococchi sono usualmente presenti in numero ridottissimo nel latte crudo, se questo proviene da animali sani ed è raccolto in condizioni accettabili: una prima causa di rilevante inquinamento del latte crudo è la mastite stafilococcica; successivamente la contaminazione stafilococcica può aggravarsi a seguito della permanenza del latte a temperature non idonee (oltre 10-15°C) per tempi sufficientemente lunghi da permettere un'apprezzabile moltiplicazione batterica: le occasioni più frequenti sono la conservazione del latte crudo nell'allevamento di produzione e la pratica dell'affioramento per la produzione dei formaggi tipici italiani a pasta semicotta o cotta, se essa viene condotta in locali e con recipienti che non sono stati adeguatamente e totalmente raffreddati (Ottaviani, 1991). Nella tecnologia di produzione del Parmigiano-Reggiano, la mancanza di refrigerazione del latte crudo e l'affioramento per 12 ore a temperature variabili tra 12 e 22°C, possono determinare le condizioni per la moltiplicazione degli stafilococchi, se il latte non viene trasportato in breve tempo al caseificio (Alais, 1984) e se non si verifica una rapida acidificazione durante l'affioramento.

Inoltre Halpin e Marth (1989) hanno dimostrato che la crema di latte, a varie concentrazioni di grasso (18-40%), in presenza di una temperatura sufficientemente elevata (10°C), permette la crescita di *S. aureus* e la produzione di tossine, mentre il burro (80% di grasso), mantenuto a

temperatura di 4°C, non ne permette la moltiplicazione, evidenziando la necessità del rapido raffreddamento e zangolatura della crema di affioramento. Il fatto che il 52% dei campioni analizzati supera i limiti imposti dalla circolare della Regione Emilia Romagna n. 21 del 16/11/90 indica la necessità di un miglioramento delle condizioni igieniche di produzione dello zangolato, con particolare riguardo al rispetto dei tempi di raccolta del latte, affioramento e zangolatura della crema, dato che le temperature sono condizionate dalle necessità produttive del prodotto più pregiato (Parmigiano-Reggiano) di cui lo zangolato rappresenta un sottoprodotto.

Particolare attenzione deve essere posta, nelle aziende di produzione, al controllo dell'infezione da *S. aureus* che è la principale causa di patologia mammaria della bovina da latte nell'allevamento moderno.

Più rassicuranti sono i risultati relativi alla ricerca di *Salmonella* spp. e *L. monocytogenes*, assenti in tutti i campioni analizzati.

El Gazzar e Marth (1992) riportano un esperimento di Swis e coll. nel quale è stato accertato che il burro prodotto con crema contaminata da *S. typhimurium* var. copenhagen risultava anch'esso contaminato, ma che nel burro stoccato a 4,4°C il numero di salmonelle decresceva nel tempo.

Olsen e coll. (1988), d'altra parte, hanno rilevato che *L. monocytogenes* è in grado di moltiplicarsi nel burro di crema pastorizzata stoccato a 4-6°C, raggiungendo valori massimi dopo 6-8 settimane.

Il pH dello zangolato (5,58) è in grado di contribuire al controllo di *L. monocytogenes* (ICMSF, 1996).

L'analisi statistica dei dati, che evidenzia livelli di contaminazione significativamente differenti nel periodo estivo rispetto a quello invernale, sottolinea l'importanza del controllo dei tempi e delle temperature per il contenimento delle contaminazioni lungo la filiera produttiva del Parmigiano-Reggiano e dello zangolato.

L'analisi statistica dei dati, effettuata confrontando le CMT, le cariche di coliformi, di *E. coli* e di *S. aureus* rilevate al giorno della produzione e dopo 7 giorni di stoccaggio, indica una diminuzione significativa della contaminazione, per tutti i parametri considerati, nel corso dello stoccaggio a 2°C.

La diminuzione della CMT era già stata dimostrata da Jensen e coll. (1983) per burri a pH 4,6 e 5,2 prodotti, contaminati sperimentalmente e incubati a temperatura compresa tra -12 e +12°C, ma non per burro a pH 6,6 incubato a temperatura >0°C, evidenziando l'importanza del pH e della temperatura nel garantire la stabilità del prodotto.

Halpin e Marth (1989) hanno constatato la diminuzione di 100-1000 volte del numero di *S. aureus* in burro di creme dolci contaminate sperimentalmente durante lo stoccaggio a 4°C.

D'altra parte Chuzhova e coll. (1982) hanno messo in evidenza un aumento di *E. coli* in burro di crema pastorizzata inoculata sperimentalmente e stoccata a 3-5°C, fino ad un livello massimo raggiunto dopo 10 giorni di stoccaggio.

I dati della presente indagine evidenziano una diminuzione significativa di CMT, coliformi fecali, *E. coli* e *S. aureus* in un prodotto artigianale e in un arco di tempo relativamente breve.

Conclusioni

Il risultato degli esami microbiologici effettuati al giorno della produzione indica che lo zangolato di creme fresche, limitatamente alla realtà analizzata, non è commerciabile come burro di caseificio per il consumo diretto. La circolare del Ministero della Sanità del 1/12/97 n. 16 suggerisce che le creme di affioramento derivanti dalla produzione di formaggi a stagionatura inferiore a 60 giorni e prodotte con latte conforme all'allegato A cap. IV del DPR 54/97 non debbano sottostare alle limitazioni imposte dall'articolo 9 commi 2 e 3 del DPR 54/97 stesso.

Tuttavia, il superamento dei valori fissati dalla circolare della Regione Emilia Romagna n. 21 del 16/11/90, nel 20,5% dei campioni per i coliformi, nel 6,7% dei campioni per *E. coli* e nel 52% dei campioni per *S. aureus* inducono a ritenere che il prodotto non sia esitabile al consumo umano diretto come burro di caseificio fintanto che il miglioramento delle condizioni igieniche di produzione non permetta di rispettare i limiti imposti dalla Regione.

D'altra parte, la diminuzione delle cariche e delle percentuali di positività durante lo stoccaggio per una settimana a temperatura di refrigerazione, per tutti i parametri microbiologici considerati, indica che lo zangolato è da considerarsi un prodotto microbiologicamente stabile.

Le motivazioni della stabilità del prodotto sono da ricercare essenzialmente nel basso contenuto in acqua ed elevato contenuto in grassi, nel pH acido (5,4-5,5) e nella temperatura di conservazione.

Nell'attiva applicazione dell'autocontrollo, al fine di garantire la stabilità del prodotto durante lo stoccaggio per i 7 giorni consentiti dalla Lettera esplicativa Min. San. 600.9/24.66/151 (del 15/01/98 n.d.a.), appare indispensabile monitorare il contenuto in grasso, il pH e la temperatura di conservazione dei diversi lotti di zangolato prodotto."

Con questo lavoro gli Autori hanno portato un importante contributo alla definizione della problematica "burro grezzo", terminologia che preferisco a quella di "zangolato di creme fresche" che, per volontà politica, gli fa da sinonimo con le conseguenti confusioni mercantili che ho riferito all'inizio di questa monografia. Ma definito l'aspetto microbiologico resta insoluto l'aspetto normativo.

(segue)

Le parti I, II, III, IV, V, VI, VII sono pubblicate rispettivamente sui numeri 3 marzo, 4 aprile, 5 maggio 2005, 6 giugno 2005, 9 settembre 2005, 10 ottobre 2005, 1 gennaio 2006

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)