

ALIMENTA

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 3

Anno XIV

Marzo 2006

Mensile

SOMMARIO

G. Mucchetti

Genuinità di formaggi italiani a pasta filata - Parte II (51)

A. Castellazzi

Riflessioni sulla legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" (55)

R. Bandini

L'acqua ingrediente nella produzione alimentare (57)

A. Montagna

Prodotti agroalimentari e tutela penale della loro origine (59)

Giurisprudenza (65)

- Cass. sent. 34103 del 19.04.05. "Made in Italy". Prodotto all'estero per assemblaggio di semilavorati forniti dall'Italia. Reato di cui all'art. 517 C.P.
- Cass. sent. 2648 del 20.01.06. "Produced by". Prodotto all'estero con indicazione di azienda italiana. Reato di cui all'art. 517 C.P.

I RISCHI DI UNA SCELTA DISINFORMATATA:

precludersi l'uso degli OGM in agricoltura

ALIMENTA ha il privilegio di essere fra i patrocinatori del III Convegno Nazionale dell'Associazione Galileo 2001 "per la dignità e libertà della scienza". Il tema è quello di cui al titolo di questo fondo ed i lettori troveranno in questo numero il programma con l'indicazione dei temi in trattazione e dei nomi dei relatori.

Combinazione vuole che il giorno prima, 27 marzo, si terrà, nell'ambito del Master in Scienze Ambientali, il Seminario Internazionale "Dieci anni di piante geneticamente modificate: minaccia o speranza?" voluto dall'Ateneo Pontificio Regina Apostolorum insieme all'Università Europea di Roma. Questo seminario è preceduto a sua volta (7 marzo) dal Convegno MIPAF-INRAN "Ricerche sugli OGM in agricoltura: risultati".

In attesa di conoscere gli esiti del Convegno di Galileo 2001 e del Seminario dell'Ateneo Pontificio, siamo grati all'ufficio stampa di INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) del pronto invio della sintesi dei lavori presentati che ci permette, giusto al momento di andare in macchina, di fornire ai nostri lettori un primo quadro sui primi risultati del programma triennale coordinato da INRAN e finanziato con oltre 6 milioni di euro dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il programma, a due terzi del suo percorso, ha definito e perfezionato metodiche analitiche per la rilevazione e la identificazione di OGM in alimenti, mangimi, sementi. Ha evidenziato la necessità di andare oltre la normativa vigente con la proposta di verificare la stabilità del genoma nella pianta cresciuta. Risultati preliminari sulla sicurezza d'uso hanno messo in evidenza alcune modificazioni della risposta immunitaria suggerendo l'opportunità di più approfondite indagini sull'uso di mais Bt (MON810).

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano

Direttore responsabile: Antonio Neri

La produttività di quest'ultimo è risultata simile a quella del mais convenzionale (non trattato contro gli attacchi della piralide) per la resa in trinciato integrale (ad uso alimentazione animale) mentre la resa in granella risulta significativamente superiore. Non sono stati evidenziati cambiamenti quali-quantitativi nel contenuto in molecole nutrizionalmente bioattive (macro- e micronutrienti ed eventuali antinutrienti) delle cariossidi del mais transgenico. Non sono state rilevate differenze significative tra campioni prelevati dal suolo coltivato con mais GM e i controlli, su nessuno dei diversi parametri utilizzati. Sono in corso di approfondimento alcune differenze riscontrate all'analisi dell'ecofisiologia della microflora del suolo.

Fin qui non c'è male. A prima vista par di capire che i fondi MIPAF siano stati impiegati in modo appropriato. Resta da vedere quali saranno gli esiti delle discussioni che certamente si accenderanno nel mondo scientifico sia di casa nostra che internazionale. Ma chi volesse farsi un'idea sul punto OGM in agricoltura, da ignorante razionale come il sottoscritto, non potrà sottrarsi all'imbarazzante sensazione di sentirsi preso per la collottola e condotto di forza per sentieri già indicati dall'ente erogatore, il MIPAF, che qui pare assumere anche la figura del committente.

Ma non credo che sarò il solo ad avvertire questo disagio se faccio partecipi i lettori delle "indicazioni in campo socioeconomico" fornite dall'indagine demoscopia, sempre condotta da INRAN e della quale, purtroppo, si ignorano i criteri. Si riferisce di un impatto negativo sul sistema agroalimentare italiano perché gli agricoltori interessati agli OGM sono una minoranza (18%) in aziende di grandi dimensioni prevalentemente nelle regioni nord-occidentali, attive nel campo cerealicolo e in quello della zootecnica del latte. Sfavorevole per il 75% del campione intervistato la

percezione del consumatore, anzitutto perché non ne vede particolari vantaggi e secondo perché non considera sufficienti le attuali evidenze in tema di sicurezza per la persona e per l'ambiente.

E fin qui niente di nuovo. Quel che non fa l'informazione lo fa la disinformazione. Ma vien da sorridere quando si collocano fra queste indicazioni, anche quella fornita dai turisti stranieri che ritengono negativamente influenzata l'immagine del prodotto italiano nell'eventualità dell'immissione degli OGM nel nostro agroalimentare.

Non credo che sul ministro Alemanno abbia effetto consolatorio quanto pensano i turisti stranieri (che a voler dar retta all'indagine pare che ignorino l'esistenza della questione anche a casa loro). Come non credo che si senta in qualche modo compensato dalle tante decisioni comunitarie cui si somma quella della Corte Costituzionale (no alla coesistenza, sì all'importazione di mais transgenico 1507 Monsanto) in contrapposizione alle sue pregiudiziali ostilità agli OGM.

E' chiaro che in poche cartelle l'ufficio stampa non poteva addentrarsi nei distinguo che caratterizzano sempre le relazioni degli scienziati.

Ma quel che un osservatore disincantato non può far meno di annotare è la sollecitudine applicata alla costruzione di una verità di comodo, un servizio reso al committente per avvalorare i suoi pregiudizi, un intendimento che si svela proprio quando vuole nascondersi.

Un eccesso di zelo che ricorda la raccomandazione di Talleyrand agli impiegati del suo ministero: "*Surtout pas de zèle*".

Antonio Neri

GENUINITÀ DI FORMAGGI ITALIANI A PASTA FILATA

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

* indirizzo attuale Dipartimento Ingegneria Industriale Università di Parma

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

Parte II

Ricerca di altre molecole marcatrici

Se la determinazione della presenza di LAL nel formaggio, quale sia il metodo usato, è un indice di addizione di derivati proteici essiccati, essa tuttavia non può permettere di distinguere la varietà di derivato proteico usata. Nel caso inoltre di addizione di quantità limitate di caseina acida o presamica, caratterizzate da un ridotto contenuto di LAL, la sensibilità del metodo risulterebbe inferiore ai limiti prima indicati e quindi potrebbe non essere sufficiente per prevenire completamente eventuali frodi.

Per aumentare la probabilità di individuare l'addizione di derivati proteici essiccati, ed eventualmente riconoscerli, occorre quindi ricorrere anche allo studio di altri marcatori molecolari.

Uno di questi, presente nelle PCL, è la furosina. Nei formaggi sperimentali prodotti con PCL, assieme a LAL, si ritrova infatti una presenza di furosina superiore ai limiti che si hanno nei formaggi ottenuti esclusivamente da latte liquido. L'addizione al latte di PCL-UF in quantità variabile, proprio perché PCL contiene assieme a LAL anche furosina, ha fatto spesso superare ai campioni i limiti di 10-12 mg furosina/100 g proteina stabiliti dalla normativa italiana per i differenti tipi di formaggi freschi a pasta filata. Come già motivato per LAL, a causa della variabilità del contenuto di furosina nelle PCL e nei derivati del latte essiccati, non sembra possibile stabilire una relazione precisa tra valori di furosina presente nel formaggio e quantità di proteina aggiunta. A differenza di LAL che è risultata assente nei formaggi prodotti senza addizione di proteine essiccate, nel caso della furosina inoltre si ha l'ulteriore complicazione che il processo di produzione delle paste filate fresche sicuramente "genuine" determina la formazione di prodotti della reazione di Maillard che sono stati misurati in 6,6 mg furosina/100 g proteina.

La valutazione combinata della presenza di LAL e furosina potrebbe permettere quindi di distinguere non solo i campioni di formaggio ottenuti senza addizione di proteine essiccate dagli altri, ma anche di ipotizzare se sia stato aggiunto caseinato o PCL.

Lo stesso risultato, almeno a livello qualitativo, è stato ottenuto attraverso la ricerca delle forme di caseina α_1 modificate dal trattamento di produzione della polvere. Usando la tecnica combinata di elettroforesi 2D accoppiata alla spettrometria di massa ESI/MS è stato possibile identificare, sia nei derivati proteici essiccati che nei formaggi ottenuti con quest'ultimi, varie forme

modificate della caseina α_1 , fra cui quella lattosilata (quindi alla base della successiva formazione di furosina) e quella modificata dalla reazione di defosforilazione alla base della formazione di deidroalanina (DHA) che reagisce con l' α_1 -NH₂ della lisina dando quindi origine alla formazione di LAL.

E' stato tuttavia confermato, analizzando nel corso del progetto una vasta campionatura di prodotti commerciali, che il contenuto di furosina delle PCL, ed anche dei caseinati, è molto variabile. Questa variabilità inoltre non sempre o necessariamente è legata, come ci si dovrebbe aspettare, al tenore residuo in lattosio delle PCL. Ad esempio è stato verificato che le PCL usate per produrre i Caciocavallo Silano sperimentali, pur avendo un tenore proteico di 85% hanno presentato valori di furosina di 296 mg/100 g proteina, ben superiore di quello misurato nelle PCL usate per produrre le Mozzarelle sperimentali che pur avendo un tenore proteico del 70% hanno mostrato valori di "soli" 52 mg furosina/100 g proteina. Questa differenza di furosina nelle polveri si è tradotta quindi in un diverso contenuto di furosina (sopra o sotto il valore legale ammesso dalla normativa italiana) dei formaggi, a parità di quantità di PCL aggiunte.

Non solo, la furosina è stata ritrovata in dosi inusuali anche nel caseinato usato per ottenere il Caciocavallo Silano, e nel formaggio ottenuto con addizione di tale caseinato è stata così rilevata anche una quantità di furosina eccedente i limiti legali fissati per le Mozzarelle.

L'ipotesi quindi che il ritrovamento della sola LAL sia indice di addizione di caseinati, mentre quello contemporaneo di LAL e furosina sia indice di addizione di PCL, può essere in generale una buona indicazione, ma non sempre e necessariamente riesce a descrivere la complessità della realtà produttiva.

In Italia ad esempio la determinazione della furosina nei formaggi a pasta filata è stata prevista per escludere l'impiego di latte in polvere o di cagliate di importazione ottenute a loro volta con latte in polvere: dal punto di vista teorico l'addizione contemporanea di caseinato e latte in polvere porterebbe ad ottenere la presenza contemporanea di LAL e furosina. Questa ipotesi, non prevista dagli obiettivi di GEFORPASTA, dovrebbe essere verificata sperimentalmente: se si accettasse infatti il postulato che la presenza contemporanea di LAL e furosina sia sinonimo di addizione di PCL (come per altro in molti casi è risultato vero), e l'ipotesi fatta risultasse concreta, si

rischierebbe il paradosso di "legalizzare" formaggi prodotti con l'addizione combinata di caseinato e latte in polvere.

Questa complessità di situazioni, anche se rischia di far apparire più "deboli" i risultati e gli avanzamenti di conoscenza ottenuti da GEFORPASTA, non può essere sottovalutata. La capacità di riconoscere e discriminare l'uso di derivati anidri del latte nel formaggio, nel momento in cui possono intervenire frodi, può avere infatti ricadute sul piano normativo e quindi devono essere attentamente valutate e quantificate le varie possibilità. Altrettanto non può essere dimenticata la diversità della situazione italiana rispetto al resto d'Europa, soprattutto relativamente alla possibilità di uso di latte in polvere e/o PCL, ed a tal fine è importante sottolineare che i risultati attuali di GEFORPASTA, ed i loro futuri sviluppi, dovrebbero essere valutati in un'ottica europea e non solo italiana.

Ricerca di altri marcatori molecolari diversi da LAL e furosina

GEFORPASTA ha avviato quindi una strategia di ricerca complementare o alternativa agli approcci classici, oggi agli inizi se confrontata con la ormai lunga storia di ricerche dedicate a LAL e furosina, tesa a individuare modificazioni delle proteine lattee dovute a trattamenti termici.

In estrema sintesi sono stati seguiti due indirizzi di studio.

Il primo indirizzo ha ricercato la formazione di complessi macromolecolari tra sieroproteine e caseine, tipiche delle PCL, o tra caseine. In particolare è stata valutata da un lato la possibilità di riconoscimento con metodo ELISA degli addotti tra β -lattoglobulina e caseina nelle proteine concentrate del latte e dall'altro è stato confrontato il profilo cromatografico su colonna a scambio anionico della caseina presente nel prodotto commerciale "caseinato di calcio" con quello della caseina presente in latte crudo o pastorizzato. Il confronto ha evidenziato differenze importanti in quanto nel derivato essiccato sono stati identificati copolimeri delle caseine, con peso molecolare tra 56 e 180kDa, caratterizzati da legami di tipo covalente, resistenti ad agenti riducenti. Tale presenza è stata confermata dalla analisi di mappe triptiche che hanno evidenziato la presenza di peptidi di peso molecolare più elevato assenti nella caseina nativa

Il secondo indirizzo di studio si è invece orientato sulla elaborazione di una procedura analitica originale per localizzare nella catena delle singole frazioni proteiche del latte i residui amminioacidici del tipo della deidroalanina (DHA) e deidro-butirrina (DHB) formati a seguito di reazione di β -eliminazione, non ancora reagiti con gli α -N gruppi della lisina. L'identificazione dei siti innaturali di DHA e DHB nelle caseine è stata ottenuta mediante l'impiego di tecniche coordinate che hanno previsto:

- la saturazione del doppio legame mediante addizione di adatto reagente seguita dalla formazione di derivati con biotina;

- l'isolamento mediante colonna di affinità con avidina dei peptidi modificati;
- la caratterizzazione dei prodotti mediante spettrometria di massa MALDI-TOF

Tra i peptidi contenenti DHA e DHB sono state identificate ulteriori modifiche a carico di residui di metionina, serina, asparagina e lisina, quest'ultima modificata anche da gliossale proveniente da prodotti della reazione avanzata di Maillard.

I risultati ottenuti hanno dimostrato su base molecolare in modo originale un complesso di reazioni di degradazione delle catene proteiche che avvengono a seguito di trattamento di essiccazione dei derivati del latte.

Questa strategia di ricerca sta offrendo spunti interessanti e le basi per approfondimenti in futuri sviluppi della ricerca. Al momento potrebbe tuttavia essere troppo anticipato prevedere un possibile utilizzo applicativo delle diverse possibili molecole marcatore individuate, sia perché deve ancora essere verificata la loro regolare presenza nei differenti derivati anidri del latte sia perché deve essere verificata l'applicabilità dei metodi di analisi da parte dei laboratori addetti ai controlli.

Effetto dell'addizione di proteine essiccate sulla caseificazione

Per poter eseguire gli studi descritti con materiale di origine "certa" e quantità note di proteina aggiunta che permettessero di "calibrare" i metodi di dosaggio di LAL si è proceduto allo studio di condizioni idonee di produzione di formaggi a pasta filata mediante addizione di quantità differenti di caseina (acida e presamica), caseinato di calcio e PCL. Ognuno di questi prodotti anidri è caratterizzato da specifiche proprietà di dissoluzione ed idratazione e quindi le tecniche di miscelazione al latte o alla cagliata utilizzate per produrre i formaggi sperimentali sono risultate differenti.

Le motivazioni per l'uso di tali prodotti nel settore lattiero caseario sono legate a ragioni economiche per cui può essere conveniente sostituire parte del latte liquido o a ragioni tecnologiche per cui l'addizione di proteine essiccate diventa un mezzo più facile per standardizzare la composizione del latte rispetto all'uso dell'ultrafiltrazione del latte allo stabilimento.

Nel contesto di GEFORPASTA si è voluto inoltre verificare l'influenza dell'addizione di derivati anidri del latte (caseina e PCL) sul processo di trasformazione del latte e sulla resa in Mozzarella. Per ridurre l'influenza di altre variabili di processo è stato scelto di produrre Mozzarella mediante la tecnologia di preacidificazione del latte con acido citrico, mantenendo costanti le condizioni di filatura.

Dopo aver verificato preliminarmente la correlazione positiva tra addizione di dosi crescenti di caseinato di calcio o di PCL UF ed incremento della resa ponderale di caseificazione, è stato scelto di approfondire lo studio dell'influenza dell'addizione di PCL UF sulla

caseificazione del latte a Mozzarella, poiché l'uso di PCL è sempre più diffuso in Europa e trova applicazioni casearie anche in Italia, nonostante i già citati divergenti pareri dei Ministeri competenti.

Lo studio analitico relativo alla composizione (grasso, proteine e residuo secco) della Mozzarella e dei fluidi di processo (latte, siero ed acqua di filatura) ha permesso di evidenziare che le PCL aggiunte al latte sono effettivamente inglobate nel formaggio, in quanto il rapporto tra la massa di proteine presenti nella Mozzarella e quella presente nel latte è risultato sostanzialmente uguale sia nel caso dei formaggi ottenuti da latte arricchito che in quello controllo. Questo dato, unito all'incremento ponderale delle quantità di formaggio ottenute, conferma quindi che l'aggiunta di PCL consente di aumentare la resa, e quindi, sulla base dei prezzi delle medesime rispetto a quello del latte, si determinano o meno le ragioni economiche del loro utilizzo.

Le PCL, come detto, trovano una importante ragione di utilizzo nel contesto della standardizzazione della composizione del latte al fine di consentire un'effettiva automatizzazione del processo produttivo ed un corretto sfruttamento degli impianti produttivi. Ne è quindi stato testato l'uso anche in condizioni finalizzate principalmente alla standardizzazione del rapporto tra grasso e proteine del latte, elemento indispensabile per la standardizzazione produttiva. Nelle prove inoltre non solo è stato standardizzato il rapporto grasso/proteina ad un valore di 1,1, ma è stato anche stabilito di fissare il contenuto proteico del latte ad un valore costante di 3,7% grazie all'aggiunta di quantità variabili di PCL (da 0,2 a 0,4 kg proteina/100 kg latte) ed eventuali integrazioni di crema. I risultati di queste prove hanno indicato che in questo modo non solo si è incrementata la resa di trasformazione del latte standardizzato in Mozzarella, risultata pari al $14,8 \pm 0,1\%$ a fronte di un valore di resa del $13,2 \pm 0,4$ delle prove controllo, ma si è ridotta la variabilità della medesima e con essa anche quella della composizione del prodotto.

L'aggiunta di PCL al latte è quindi uno strumento che, a seconda di come è gestito, può permettere di incrementare le rese produttive e /o di standardizzarle, obiettivo fondamentale per un'industria moderna in quanto la standardizzazione della resa significa anche standardizzazione della composizione del formaggio sui livelli desiderati e quindi sua maggiore identità.

Le ragioni dell'uso di PCL, e per analogia purtroppo quelle dell'uso fraudolento di caseinati, risiedono quindi in motivazioni tecnologiche e di marketing (standardizzazione di processo e prodotto, identità) che si possono coniugare con ragioni economiche in funzione dei rispettivi prezzi di mercato di latte, crema e PCL.

La difesa degli interessi nazionali di un Paese importatore di latte, quale è l'Italia, deve considerare che in una situazione di libero mercato si può anche impedire per decreto quello che è consentito nel resto di Europa (l'uso di PCL), ma che le ragioni di tale uso non sono effimere e quindi il rischio è quello di far

delocalizzare le produzioni casearie non DOP (oltre il 50% dei formaggi italiani) in quei Paesi in cui tali vincoli non esistono.

Conclusioni

Grazie anche ai risultati di GEFORPASTA già da oggi diventa possibile distinguere con un buon grado di attendibilità i formaggi a pasta filata (Mozzarella e Caciocavallo Silano) ottenuti da latte cui sono state addizionate anche minime quantità di proteine lattee essiccate (fino a 0,06kg di proteina essiccata/100 kg di latte) dai formaggi controllo: quest'ultimi infatti sono risultati non contenere LAL, sia quando LAL è stata determinata con metodo HPLC fluorimetrico che con procedura LC-ESI/MS/SIM.

Esiste una relazione lineare tra quantità di proteina essiccata aggiunta al latte e quantità di LAL nel formaggio, ma non è tuttavia possibile, sulla base della quantità di LAL misurata, determinare la quantità di proteina essiccata aggiunta, se l'analista non è in possesso anche della polvere aggiunta, per il contenuto estremamente variabile di LAL nei derivati in polvere.

La complessità del sistema caseario e la forte eterogeneità dei preparati commerciali disponibili sul mercato nazionale ed internazionale rendono tuttavia ancora difficile l'identificazione certa della varietà della proteina essiccata eventualmente aggiunta (caseinato o PCL): alla luce dei risultati ottenuti è oggi infatti possibile distinguere con una discreta presunzione di attendibilità formaggi ottenuti con l'uso di caseinato da quelli ottenuti con PCL sulla base dei differenti contenuti in LAL e furosina o sulla base della identificazione della presenza di α_1 caseina lattosilata o modificata dalle reazioni di α_1 eliminazione e cross linking.

La validità assoluta di tale approccio analitico, e quindi la sua applicabilità anche in termini normativi, deve essere tuttavia confermata sia ampliando il numero dei casi allo studio sia verificando in che modo l'uso combinato di tali marcatori sia in grado di discriminare formaggi ottenuti con aggiunta di PCL (in cui è presente sia LAL che furosina) da quelli ottenibili con aggiunte combinate di caseinato (in cui è presente LAL) e latte in polvere (in cui è presente furosina), argomento questo che non era tra gli obiettivi previsti inizialmente dal progetto, ma di cui i risultati del progetto evidenziano l'utilità.

Lo studio di altri marcatori, che evidenziano modificazioni delle proteine essiccate in funzione dei trattamenti alla base del loro ottenimento, ha offerto interessanti spunti per implementare le ricerche.

I risultati del progetto ed i metodi analitici messi a disposizione consentono in ogni caso di difendere i formaggi DOP italiani nei quali è esclusa a priori la possibilità di uso di qualsiasi derivato essiccato del latte. Sarà possibile esprimere eguale certezza anche nel caso dei formaggi "comuni", solo quando saranno a disposizione marcatori specifici o sistemi combinati di valutazione in grado di discriminare con certezza il tipo di derivato essiccato del latte.

Bibliografia

- Bylund G. (1995) Dairy Processing Handbook. TetraPack Publisher, Lund Sweden
- Dalgleish D. G., Hunt J. A. (1995) Protein-protein interactions in food materials. In A. G. Gaonkar, *Ingredient interactions*. Effects on food quality. 199-233. New York: Marcel Dekker.
- De Groot A.P., Slump P. (1969) Effect of severe alkali treatment of proteins on amino acid composition and nutritive value. *J. Nutr.*: **98**, 45-46.
- Frati S. (1999) Studio di metodiche per la rilevazione di caseina/caseinati utilizzati nella produzione di formaggio e formaggio fuso. Tesi di Laurea Facoltà di Agraria- Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Milano Anno Accademico 1998/1999
- Freimuth U., Schlegel B., Gahner E., Noetzold H. (1974) Formation of lysinoalanine in alkali-treated milk proteins. *Nahrung*: **18**, K5-K8.
- Friedman M. (1999) Lysinoalanine in food and in antimicrobial proteins. *Adv. Exp.Med.Biol.*: **459**, 145-159
- Kleyn D. H., Klostermeyer H. (1980) Dehydroalanin als Reaktion-sprodukt bei der Erhitzung von _ casein. *Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung und- Forschung.*: **170**, 11-13
- Leclerc E., Calmettes P. (1997) Interactions in micellar solutions of _ casein. *Physical Review Letters*: **78**, 150-153
- Maillard L.C. (1912) Action des amines sur les sucres: formation des mélanoïdines par voie méthodique. *C. R. Acad. Sci.*: **2**, 154-166
- Marvin L.F., Parisod V., Fay L.B., Guy P.A. (2002) Characteritaton of lactosylated proteins of infant formula powders using two dimensional electrophoresis and nanoelectrospray mass spectrometry. *Electrophoresis* : **23** , 2505-2512F
- Mucchetti G. (2003) L'uso di proteine concentrate del latte nel settore lattiero caseario. *Latte*: **28** (10), 72-80
- Pellegrino L., van Boekel M.A.J.S. , Gruppen H., Resmini P., Pagani M.A. (1999) Heat-induced aggregation and covalent linkages in _ -casein model systems. *International Dairy Journal*: **9**, 255-260
- Pellegrino L., Resmini P., De Noni I., Masotti F. (1996) Sensitive determination of lysinoalanine for distinguishing natural from imitation Mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science*: **79**, 725-734
- Resmini P., Pellegrino L., Battelli G. (1990) Accurate quantification of furosine in milk and dairy products by a direct HPLC method. *Italian Journal of Food Science*: **2**, 173-183
- Scaloni A., Perillo V., Franco P., Fedele E., Froio R., Ferrara L., Bergamo P., (2002) Characterization of heat-induced lactosylation products in caseins by immunoenzymatic and mass spectrometric methodologies. *Biochimica et Biophysica Acta*: 30-39
- Siciliano R., Rega B., Amoresano A., Pucci P., (2000) Modern mass spectrometric methodologies in monitoring milk quality. *Anal. Chem.*: **72**, 408- 415
- Singh H., Latham J. (1993) Heat stability of milk: aggregation and dissociation of protein at ultra-high temperatures. *International Dairy Journal*: **3**, 225-235

RIFLESSIONI SULLA LEGGE 4 LUGLIO 2005, N. 123 "NORME PER LA PROTEZIONE DEI SOGGETTI MALATI DI CELIACHIA"

A. Castellazzi - Docente Università degli Studi di Pavia - Specialista in Patologia Clinica - Specialista in Scienze dell'Alimentazione

La malattia celiaca, detta anche sprue celiaca o enteropatia da glutine è una patologia dell'intestino tenue caratterizzata da una intolleranza permanente alle frazioni proteiche del grano, della segale, dell'orzo e, forse, dell'avena, che, in soggetti geneticamente predisposti, causa un danno, su base autoimmune, alla mucosa intestinale fino all'atrofia della mucosa del piccolo intestino.

Attualmente, in Italia, sono stati diagnosticati tra i 50.000 e i 60.000 casi di celiachia, ma si stima, in base a studi di prevalenza che prevedono un'incidenza di 1:100-1:150, che esistano in Italia almeno 400.000-500.000 malati di celiachia.

La Legge 4 luglio 2005, n°123 è senza dubbio un esempio di grande attenzione e sensibilità del legislatore verso una patologia che, lungi dall'essere una "malattia rara", è riconosciuta come una malattia sociale.

Le finalità che la Legge si propone sono rivolte a che le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano attuino interventi idonei al normale inserimento dei cittadini affetti da malattia celiaca nella vita sociale normale. Questi interventi devono favorire una diagnosi precoce della malattia celiaca, così da prevenirne le complicanze; migliorare la modalità di cura; agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva; migliorare l'educazione sanitaria della popolazione, ma soprattutto del cittadino celiaco e della sua famiglia; provvedere alla preparazione e all'aggiornamento professionale del personale sanitario e predisporre gli opportuni strumenti per la ricerca su questo tema.

Poiché la terapia consiste in una dieta rigorosamente priva di glutine, da seguire per tutta la vita, fin dal 1982 era stata prevista l'erogazione gratuita di alimenti dietetici privi di glutine, appositamente formulati, attraverso il Servizio Sanitario Nazionale. Tale erogazione è stata riconfermata dal decreto del Ministero della Salute 8 giugno 2001, che ha definito i tetti di spesa, suddivisi per fasce di età e sesso oltre all'istituzione del Registro Nazionale dei prodotti erogabili, aggiornato periodicamente e reso disponibile sul sito del Ministero della Salute. Con la Legge 123/2005 viene confermata ai celiaci l'erogazione gratuita dei prodotti dietetici senza glutine e viene previsto che nelle mense delle strutture scolastiche, e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche, su richiesta degli interessati, debbano essere somministrati pasti senza glutine.

I dati di prevalenza riportati in precedenza evidenziano come la maggior parte dei casi non venga attualmente

diagnosticata. Una maggior informazione e formazione medica in materia di celiachia, come viene auspicato nella legge stessa, unite ad un'accurata indagine diagnostica potrebbero portare ad un incremento annuo di nuove diagnosi previsto intorno al 9%.

Queste osservazioni portano ad alcune riflessioni sull'aspetto attuale e dinamico di una spesa, come quella degli alimenti per celiaci, che, per il Servizio Sanitario Nazionale, è in aumento progressivo.

Sono possibili alcune considerazioni e di merito e di metodo, che potrebbero riflettersi sui provvedimenti in corso di attuazione per la ridefinizione dei tetti di spesa e per la ripartizione dei fondi assegnati ai due capitoli di nuova istituzione (erogazione dei pasti nelle mense e formazione del personale ristoratore-alberghiero).

Per quanto riguarda le considerazioni di merito ci si può domandare come mai solo l'intolleranza al glutine goda di una tale attenzione: in natura ci sono una serie di carboidrati complessi, naturalmente privi di glutine (riso, patate, mais e legumi) che possono egregiamente sostituire gli alimenti con glutine. Esistono poi una serie di allergie ed intolleranze alimentari (proteine del latte, delle uova, lattosio) che senza dubbio non ricevono una attenzione paragonabile.

Nella dieta equilibrata di un soggetto non celiaco, i prodotti con glutine rappresentano solo una quota dell'apporto energetico, valutabile intorno al 30%, così come nella dieta equilibrata di una persona affetta da celiachia i prodotti dietetici senza glutine dovrebbero rappresentare la stessa percentuale.

Considerando che tutti devono mangiare per vivere e che la celiachia, nella maggior parte dei casi, non è un'invalidità che impedisca l'attività lavorativa sembrerebbe un approccio più corretto quello di mettere sul mercato i prodotti senza glutine ad un prezzo identico a quelli degli stessi prodotti contenenti glutine in modo che l'acquisto degli stessi non gravi sul bilancio familiare più della spesa di qualsiasi altra famiglia. La differenza di prezzo, imputabile alle metodologie di lavorazione potrebbe, ad esempio, essere attribuita direttamente dal Servizio Sanitario Nazionale a quelle aziende impegnate in tale produzione.

La disparità sottesa dall'attuale sistema di distribuzione di prodotti gratuiti diventa evidente in situazioni limite come quelle di estrema povertà: un celiaco ottiene gratuitamente di che sfamarsi, una persona sana potrebbe morire di fame!

Rispetto all'indubbia problematica sociale dell'accesso alla ristorazione collettiva si può sottolineare come sia corretto un finanziamento adeguato per tutto ciò che

riguarda l'informazione e la formazione di personale competente.

La soluzione ipotizzata di un prezzo dei prodotti senza glutine identico a quelli con glutine, con rimborso della differenza direttamente alle aziende produttrici, risolverebbe anche la disparità di prezzo del pasto distribuito nelle mense pubbliche, non solo, ma anche nei ristoranti e pizzerie, probabilmente invogliando ancora più ristoratori a provvedere a pasti di questo tipo.

Il risparmio che si verificherebbe in un sistema di distribuzione di risorse come quello ipotizzato andrebbe investito in ricerca: sia in ricerca industriale, per il miglioramento qualitativo dei prodotti e per lo studio di sistemi che siano garanti della sicurezza degli stessi che in ricerca accademica per lo studio di terapie alternative alla dieta priva di glutine.

Sono attualmente allo studio sistemi che valutano la produzione di cereali ricchi in proteine "protettive" e privi delle frazioni tossiche e sistemi di desensibilizzazione "in vivo".

In conclusione, restando senza dubbio positivo il giudizio verso un impegno legislativo a sostegno dei malati di una patologia con vaste implicazioni come la malattia celiaca, si potrebbe auspicare un'attenzione paragonabile verso altre intolleranze ed allergie alimentari e un più attento e remunerativo sistema di distribuzione delle risorse, che non tenda solo a "risarcire" chi è stato colpito da tale patologia, ma che venga impiegato in studi scientifici e in ricerca accademica ed industriale tesi al miglioramento della qualità di vita dei celiaci stessi e di tutti coloro che soffrono di allergie ed intolleranze alimentari.

* * *

RECENSIONI

LA TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE DI FRUTTA ED ORTAGGI. Tecnologie per la produzione di conserve e semiconserve vegetali

Autore: C. Pompei – Edagricole Bologna – www.edagricole.it/libri.html

Vol. X di 268 pagg. e 264 illustrazioni – Euro 28,50

Il primo testo in lingua italiana che affronta in maniera approfondita la trasformazione dei prodotti di origine vegetale in conserve e semiconserve. Il volume tratta le numerose problematiche relative alle conserve e semiconserve di origine vegetale - frutta e ortaggi – affrontando in via preliminare le principali tecniche di conservazione, con un occhio di riguardo alle operazioni di sterilizzazione e di evaporazione. L'analisi prosegue illustrando un ipotetico *flow-sheet*, ovvero la descrizione di uno schema generale con le varie fasi per la trasformazione in conserva classica di un prodotto vegetale. Infatti per ciascuna operazione del processo produttivo sono presentati con chiarezza, con l'ausilio di disegni e fotografie, il funzionamento e le tipologie delle macchine impiegate. Successivamente vengono descritte le tecnologie di produzione di alcune tra le principali conserve e semiconserve, riportando cenni di carattere generale per quanto riguarda la produzione e le

caratteristiche della materia prima, la legislazione, la tecnologia di trasformazione, i parametri di qualità e i macchinari di uso specifico. Per il confezionamento, settore complesso in rapida trasformazione ed evoluzione autonoma, si è scelto di limitarsi al contenitore classico, la banda stagnata.

I destinatari di quest'opera sono gli studenti e i docenti del settore agro-alimentare, i tecnici delle piccole e medie industrie conserviere. Ma anche i gestori agroturistici che desiderano offrire ai loro ospiti prodotti di qualità provenienti dal territorio troveranno in questo libro un prezioso alleato.

Carlo Pompei insegna tecnologia delle conserve alimentari. E' stato Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Milano.

L'ACQUA INGREDIENTE NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

R. Bandini – Medico SIAN – AUSL Ferrara – Distretto Comacchio

L'uso dell'acqua nella produzione alimentare è regolamentata dal D.lgs. 155/97, in particolare dal capitolo VII dell'allegato, qui riportato:

Rifornimento idrico

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24.5.88, n. 236, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, e usato, ove necessario per garantire che gli alimenti non siano contaminati.
2. Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.P.R. 24.5.88, n. 236 e deve essere impiegato, ogni qualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
3. Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto.
4. L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotta separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

Il capitolo VII fa riferimento al D.P.R. 236/88, sostituito dal D.lgs. 31/2001, che ha recepito la Direttiva CE 98/83.

Sull'uso dell'acqua potabile di acquedotto, per le produzioni alimentari, il D. lgs. 31/2001 definisce le acque nell'art. 2 di cui al testo che segue, in estratto.

Art. 2 - Definizioni

1. Ai fini del presente decreto, si intende per:

a) "acque destinate al consumo umano":

1) le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori;

2) le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle, individuate ai sensi dell'art. 11, comma 1, lett. e), la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale;

Le conformità di tali acque sono indicate nel successivo art. 5

Art. 5 - Punti di rispetto della conformità

1. I valori di parametro fissati nell'allegato I devono essere rispettati nei seguenti punti:

a) per le acque fornite attraverso una rete di distribuzione, nel punto di consegna ovvero, ove sconsigliabile per difficoltà tecniche o pericolo di inquinamento del campione, in un punto prossimo della rete di distribuzione rappresentativo e nel punto in cui queste fuoriescono dai rubinetti utilizzati per il consumo umano; (Così modif. da D. L.vo 2.2.02 n. 27)

b) per le acque fornite da una cisterna, nel punto in cui fuoriescono dalla cisterna;

c) per le acque confezionate in bottiglie o contenitori, rese disponibili per il consumo umano, nel punto in cui sono imbottigliate o introdotte nei contenitori e nelle confezioni in fase di commercializzazione o comunque di messa a disposizione per il consumo; (Così modif. da D. L.vo 2.2.02 n. 27)

d) per le acque utilizzate nelle imprese alimentari, nel punto in cui sono utilizzate nell'impresa.

Ma il D. lgs. 31/2001 prevede anche la possibilità, da parte delle Regioni, di chiedere deroghe, che in pratica si concretizzano nel superamento di limiti già stabiliti. Il tutto è normato dall'articolo 13.

Al momento sono molte le regioni che a più riprese hanno ottenuto deroghe. Riporto in appendice alcuni decreti del Ministero della salute che vi hanno provveduto.

Ma la deroga è richiesta per il consumo umano diretto mentre restano in predicato le deroghe per l'industria. L'ultimo decreto della lista ne costituisce un esempio palmare al punto che è utile richiamarlo testualmente.

Decreto Ministro della salute 22.12.04

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano che possono essere disposte dalle regioni e dalle province autonome

Art. 1

1. Le regioni e province autonome che entro il 31 gennaio 2005 abbiano fatto o facciano regolare e motivata richiesta al Ministero della salute ed al Ministero dell'ambiente e tutela del territorio, possono stabilire il rinnovo delle deroghe ai valori di parametro fissati nell'allegato I, parte B, del Decreto legislativo n. 31/2001, già concesse per i parametri boro, arsenico, fluoro, vanadio, selenio, nichel, cloriti e trialometani entro i seguenti Valori Massimi Ammissibili (VMA):

- Boro 3 mg/l
- Arsenico 50 µg/l
- Fluoro 2,5 mg/l
- Vanadio 160 µg/l
- Selenio 20 µg/l
- Nichel 50 µg/l
- Cloriti 1,3 mg/l
- Trialometani 80 µg/l

2. I suddetti VMA possono essere concessi fino al 31 dicembre 2005.

3. Tali VMA possono essere oggetto di immediata revisione a fronte di evidenze scientifiche più conservative.

4. Sono escluse dai procedimenti di deroga e sono comunque obbligate al rispetto dei limiti previsti dalla normativa le industrie alimentari ad eccezione di quelle di tipo artigianale con distribuzione del prodotto in ambito locale.

Quali le conseguenze pratiche di queste esclusioni? Che nelle Regioni dove vige la deroga dei valori limite, essa vale per la popolazione ma non per l'azienda alimentare a meno che non si tratti di una piccola realtà produttiva.

A questo punto è d'obbligo una serie di domande: sanno le industrie alimentari ubicate in certe regioni che l'acquedotto eroga acqua a valori limite superati? Sanno che l'acqua loro fornita è soggetta ad una deroga per il

valore limite dell'arsenico, oppure del nichel, oppure dei trialometani, e per conseguenza non possono utilizzare nelle loro produzioni quest'acqua?

Se sono a conoscenza del problema, come si comportano? E se non ne sono a conoscenza a chi spetta di avvertirle? E' verosimile che un'azienda possa incappare in una contestazione in un Paese comunitario (ad esempio a seguito di un controllo su un succo di frutta e questo evidenziasse la presenza in eccesso di nichel e di arsenico): in questo caso a chi attribuire la responsabilità se la circostanza fosse imputabile all'impiego di acqua in deroga?

Senza voler far di ogni erba un fascio possiamo ragionevolmente dire che l'informazione "erogata" dagli acquedotti ai comuni utenti sui problemi dovuti alla deroga dei valori di alcuni parametri è molto scarsa e quindi si può ritenere che anche l'industria abbia un basso livello di informazione e di conoscenza sul problema.

E si può concludere affermando che l'uso dell'acqua condotta nell'industria alimentare rappresenta il tallone d'Achille, conseguenza di una norma (D. lgs. 31/2001) modificata e integrata da decreti "deroganti" in successione talmente spasmodica da assomigliare ad una spirale senza fine.

APPENDICE

Decreto Ministero della salute 23.12.2003 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 302 del 31.12.2003*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano che possono essere disposte dalla regione Puglia

Decreto Ministero della salute 23.12.2003 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 302 del 31.12.2003*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano che possono essere disposte dalle regioni Campania, Emilia - Romagna, Lombardia, Sicilia, Toscana e dalle province autonome di Bolzano e Trento

Decreto Ministero della salute 13.8.2004 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 203 del 30.8.2004*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano che possono essere disposte dalla regione Sardegna

Decreto Ministero della salute 13.8.2004 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 203 del 30.8.2004*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano, che possono essere disposte dalla regione Marche

Decreto Ministero della salute 13.8.2004 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 203 del 30.8.2004*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano, che possono essere disposte dalla regione Piemonte

Decreto Ministero della salute 13.9.2004 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 222 del 21.9.2004*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano, che possono essere disposte dalla regione Puglia

Decreto 22 dicembre 2004 (*Pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 34 del 11.2.2005*)

Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano, che possono essere disposte dalle regioni e dalle province autonome.



I SEMINARI NEOTRON

7th NEOTRONCONFERENCE

Modena, 10 maggio 2006

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

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

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

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

RELATORI:

Functional Foods

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

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

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

LUCIA GUIDARELLI *Direttore Uff. di Dietetica e Nutrizione del Ministero della Salute – Roma*

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

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

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

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

SARAH PASTORELLI and CATHERINE SIMONEAU

Institute for Health and Consumer Protection, Physical and Chemical Exposure Unit

European Commission DG-Joint Research Centre

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

ANDREA RANTIGHIERI *Dipartimento di microanalitica – Neutron SpA*

Focus Allergenes

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

CLAUDIO ORTOLANI *Direttore Istituto Allergologico Lombardo – Milano*

GIUSEPPE DURAZZO *Avvocato – Principato di Monaco*

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

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

VITTORIO RAMAZZA *Coop Italia – Bologna*

MARINA PIOVAN *Danone Italia – Milano*

PER INFORMAZIONI:

NEOTRON SpA – Segreteria Seminari

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

e-mail: CTS@neutron.it



III Convegno Nazionale Associazione Galileo 2001 per la dignità e la libertà della scienza

Con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica
e con il patrocinio di:
Presidenza del Consiglio dei Ministri
Ministero Attività Produttive
Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio
Ministero Istruzione Università e Ricerca
Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie - Università di Modena
ALIMENTA

I RISCHI DI UNA SCELTA DISINFORMATATA PRECLUDERSI L'USO DEGLI OGM IN AGRICOLTURA

Roma, 28 marzo 2006

Aula Magna CNR - Via dei Marrucini

Franco Battaglia Docente di Chimica dell'Ambiente, Università di Modena
Anna Benedetti Direttore di Sezione, Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante
Cinzia Caporale Vice Presidente Comitato Nazionale Bioetica
Corrado Clini Direttore Generale Ricerca Ambientale e Sviluppo, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio
Giacomo De Ghislanzoni Presidente Commiss. Agricoltura della Camera
Roberto Defez Ricercatore, CNR, Napoli
Davide Ederle Responsabile Trasferimento Tecnologico e Comunicazione, Parco tecnologico Padano
Stefano Ferrari Preside Facoltà di Biotecnologie, Università di Modena
Dario Frisio Docente di Economia Agraria, Università di Milano
Silvio Garattini Direttore Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri
Bao-Rong Lu Chairman Department of Ecology, Fudan University, China
Augustin Marine Presidente Associazione Spagnola Maiscoltori
Bruno Mozzetti Docente di Frutticoltura, Politecnico delle Marche
Francesco Nucara Vice Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio
Marco Paolo Nuti Panel GMO, European Food Safety Agency
Amedeo Pietri Docente di Analisi Fisiche e Chimiche dei Prodotti Alimentari, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
Renato Angelo Ricci Presidente Associazione Galileo 2001
Elettra Ronchi OCSE
Maurizio Ronconi Presidente Commissione Agricoltura del Senato
Francesco Sala Direttore Orti Botanici, Università di Milano
Leonardo Santi Presidente Commissione Biotecnologie, Presidenza del Consiglio dei Ministri
Gian Tommaso Scarascia Mugnozza Presidente Accademia Nazionale delle Scienze, detta dei XL
Paolo Sequi Direttore Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante
Umberto Tirelli Direttore Dipartimento Oncologia Medica, Istituto Tumori di Aviano
08:00 Registrazione dei partecipanti
08:45 Indirizzi di saluto

Francesco Nucara

09:00 Sessione I

Presiede **Silvio Garattini**

Renato Angelo Ricci: Relazione introduttiva

Gian Tommaso Scarascia Mugnozza: Materiali e metodi di miglioramento genetico vegetale: dalla biodiversità all'ingegneria genetica

Bao-Rong Lu: Risks and benefits of genetically-modified rice plants in China

Francesco Sala: Gli Ogm sono davvero pericolosi?

10:30 Intervallo caffè

11:00 Sessione II

Presiede **Leonardo Santi**

Corrado Clini: Vantaggi ambientali degli Ogm

Augustin Marine: Gli Ogm dal punto di vista degli agricoltori

Bruno Mozzetti: L'importanza della sperimentazione in campo per la valutazione di rischi e benefici degli Ogm

Davide Ederle: Scambio genetico tra colture Ogm e non-Ogm

12:30 Intervallo colazione

14:00 Sessione III

Presiede **Paolo Sequi**

Anna Benedetti: Gli Ogm e il suolo

Marco Paolo Nuti: I microorganismi geneticamente modificati: biosicurezza ed uso

Amedeo Pietri: La contaminazione della filiera alimentare da micotossine

Umberto Tirelli: Ogm in medicina

15:30 Sessione IV

Presiedono **Giacomo De Ghislanzoni** e **Maurizio Ronconi**

Dario Frisio: Gli Ogm e l'agricoltura italiana: riflessioni economiche

Roberto Defez: Gli Ogm sono di destra o di sinistra?

Cinzia Caporale: Ogm e bioetica

Franco Battaglia: Il principio di precauzione

17:00 Intervallo caffè

17:10 Tavola Rotonda

Presiede **Stefano Ferrari**

Interverrà **Elettra Ronchi** ad illustrare le attività dell'OCSE in materia di Ogm

18:00 **Renato Angelo Ricci**: Relazione conclusiva

Segreteria organizzativa:
Angela Rosati Segretario Generale Associazione Galileo 2001
Cristiano Bucaioni

e-mail: Galileo_2001@libero.it
sito web; www.galileo2001.it

CASEUS

DIECI ANNI DI ARTE E CULTURA DEL FORMAGGIO

Potenza, Sala delle Conferenze del Museo Provinciale

12 Giugno 2006

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

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

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

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

* * *

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

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

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

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

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

* * *

CASEUS Rivista bimestrale di arte e cultura del formaggio
Organo d'informazione dell'ANFOSC e dell'ONAF

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

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

PRODOTTI AGROALIMENTARI E TUTELA PENALE DELLA LORO ORIGINE

A. Montagna - Magistrato di Cassazione

La decisione 19 aprile 2005 della Corte di Cassazione (depositata il 23 settembre 2005 n. 34103, in *Questa Rivista*, pag. 65), pur se emessa con riferimento ad una fattispecie nella quale erano state intercettati prodotti di abbigliamento (magliette) provenienti dalla Romania e recanti l'etichetta *made in Italy*, offre lo spunto per una serie di riflessioni in tema di tutela dei prodotti agroalimentari.

In questa occasione la Corte ha affermato che "*Integra il reato di vendita di prodotti industriali con segni mendaci (artt. 517 cod. pen. e 4, comma quarantanovesimo, legge 24 dicembre 2003 n. 350) la messa in vendita con la dicitura "made in Italy" di un prodotto che non può considerarsi di origine italiana, in quanto la disciplina di settore (art. 4, comma sessantunesimo, legge 350 del 2003), considera tale marchio posto a tutela di merci integralmente prodotte sul territorio italiano o assimilate ai sensi della normativa europea in materia di origine. (Fattispecie nella quale era stato messo in commercio con la dicitura "made in Italy" un prodotto fabbricato all'estero per conto di un produttore italiano che aveva inviato prodotti semilavorati per l'assemblaggio secondo un modello predefinito; nell'occasione la Corte ha precisato che secondo gli artt. 23 e 24 Regolamento CEE n. 2913 del 12 ottobre 1992, il marchio "made in Italy" può essere utilizzato quando il prodotto è interamente fabbricato in Italia o in Italia sia avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo, o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione)*".

Per una più semplice comprensione della questione occorre muoversi dalla ricostruzione del quadro normativo di riferimento, ed in primis dall'art. 517 cod. pen., che punisce "*chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali con nomi, marchi o segni distintivi nazionali od esteri atti a trarre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto*".

Con riferimento all'espressione **origine, provenienza o qualità** (dell'opera o del prodotto) la giurisprudenza di legittimità ha fatto sempre riferimento alla provenienza del prodotto da un determinato produttore e non da un determinato luogo, ritenendo che ciò che fosse rilevante per l'ordine economico non fosse l'origine o provenienza in senso geografico, bensì la fabbricazione del prodotto da parte di un determinato imprenditore, il quale sovrintendendo al processo produttivo assicurava conseguentemente la *qualità* del prodotto. Così era stato affermato come "*la induzione in inganno di cui all'art. 517 c.p. riguarda l'origine, la provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, ma i primi due elementi sono funzionali al terzo, che è in realtà il solo fondamentale, posto che il luogo di stabilimento in cui il prodotto è confezionato è indifferente alla qualità del prodotto*

stesso" (così Cass. Sez. III 26 agosto 1999 n. 2550, p.m. c/ Thum, in *Ced Cass.* 214438). Considerazioni che la Corte aveva ribadito anche con riferimento al diverso reato di cui all'art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio), allorché affermava come anche questo reato riguardava l'origine e la provenienza del prodotto da un determinato produttore, e cioè da un determinato produttore avente la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo di produzione e non da un determinato luogo, non avendo rilevanza la provenienza materiale del bene in sé considerata (Cass. Sez. III 14 novembre 2002 n. 20252/2003, Moretti).

Ma la questione si presenta diversa nel campo dei prodotti agroalimentari, per i quali la qualità è strettamente connessa all'ambiente geografico nel quale questi sono coltivati, trasformati o elaborati.

E' noto infatti che ai sensi del **Regolamento 14 luglio 1992 n. 2081** sono possibili una serie di registrazioni per i prodotti agricoli o alimentari originari di un determinato territorio. La "*denominazione di origine protetta*" per i prodotti di un determinato territorio la cui qualità o le cui caratteristiche dipendano essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico (comprensivo di fattori naturali e umani), e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nella stessa area geografica di origine (DOP); la "*indicazione geografica protetta*" per i prodotti agricoli o alimentari originari di un determinato territorio, per i quali una qualità o caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione o trasformazione o elaborazione avvenga (o avvengano) nell'area geografica determinata (IGP).

Sul punto va pertanto sottolineata una rilevante differenza con i prodotti industriali, atteso che per i prodotti agroalimentari, anche allorché non si sia in presenza di un marchio registrato, ciò che rileva per lo stesso ordine economico, ovvero per la protezione non soltanto dei consumatori ma degli stessi produttori, è proprio l'origine territoriale del prodotto; conseguentemente per il prodotto di natura alimentare, che difficilmente può non presentare una sua tipicità territoriale, la nozione di **origine**, di cui all'art. 517 c.p., non può limitarsi ad essere quella imprenditoriale (la fabbricazione del prodotto da parte di un determinato imprenditore), ma deve riferirsi a quella geografica.

Al quadro normativo codicistico si è poi aggiunta la legge 24 dicembre 2003 n. 350 (legge finanziaria 2004) che ha dettato, con l'art. 4, disposizioni a tutela delle merci prodotte nel territorio italiano; infatti ai sensi del primo periodo del comma 49 "*l'importazione e l'esportazione a fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza costituisce reato ed è punita ai sensi dell'articolo 517 del codice penale.*" (1)

Peraltro il secondo periodo dello stesso comma dispone che "*costituisce falsa indicazione la stampigliatura "made in Italy" su prodotti e merci non originari*

dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure, o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana."

Nel successivo terzo periodo è poi previsto che "le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica e sino alla vendita al dettaglio."; infine il quarto periodo prevede che "la fallace indicazione delle merci può essere sanata sul piano amministrativo con l'asportazione a cura ed a spese del contravventore dei segni o delle figure o di quant'altro induca a ritenere che si tratti di un prodotto di origine italiana", mentre il quinto periodo che "la falsa indicazione sull'origine o sulla provenienza di prodotti o merci può essere sanata sul piano amministrativo attraverso l'esatta indicazione dell'origine o l'asportazione della stampigliatura "made in Italy".

Dal dettato del soprariportato primo periodo da un lato si ha la conferma che il reato di cui all'art. 517 c.p. si applica anche alla importazione o esportazione a fini di commercializzazione, come la giurisprudenza aveva peraltro già affermato ricomprendendo tali attività nel più generale concetto di "porre in vendita o mettere altrimenti in circolazione", dall'altro che il reato di cui tutela **sia i prodotti industriali che quelli agricoli**, in quanto, diversamente da quanto prevedeva il 517 c.p., non è qui riproposta la limitazione ai soli prodotti industriali, così riconoscendosi la sempre maggiore importanza che i prodotti agricoli hanno assunto nella coscienza sociale (ed ecologica alimentare).

Il secondo periodo, parlando di **falsa indicazione** e di **fallace indicazione** allarga il campo di applicazione della sanzionabilità rispetto al testo dell'art. 517 c.p., in quanto questo puniva la messa in circolazione di prodotti con nomi, marchi o segni distintivi nazionali od esteri atti a *trarre in inganno* il compratore, che è comportamento riconducibile a quello di fornire fallaci indicazioni, ovvero indicazioni che pur non essendo propriamente false sono in grado di trarre in inganno gli operatori sulla origine, provenienza o qualità del prodotto; risulta così punita, ai sensi dell'art. 517 c.p., con l'intervento del 2003, anche la falsa indicazione, così avvicinando la nuova figura di reato a quella di cui all'art. 474 c.p. (2).

Più in particolare secondo un orientamento giurisprudenziale i criteri utilizzati dalla normativa europea per stabilire l'**origine** di un prodotto, richiamati dal secondo periodo, prima parte, possono essere utilizzati soltanto in relazione alla apposizione del marchio **made in Italy** (come si ricava dalla lettera della legge), ma non anche per le false indicazioni di **provenienza** di cui al primo periodo, sia per la differente terminologia adoperata (provenienza e non origine), sia

in quanto il richiamo alla normativa europea è effettuato soltanto con riferimento alla falsa indicazione della indicazione *made in Italy* (3). Conforto a tale tesi si ricava dal dato che la seconda parte del secondo periodo qualifica quale fallace indicazione l'indurre il consumatore a credere che il prodotto sia di origine italiana pure in presenza della indicazione (corretta) della provenienza estera, il che non può che significare che un prodotto può essere di provenienza estera, perché fabbricato all'estero, ma di origine italiana (ovvero riferibile ad un produttore che si assume la responsabilità di una tecnica di produzione italiana).

Si rende necessaria a questo punto una puntualizzazione sulla normativa europea in materia di origine delle merci che il Regolamento 12 ottobre 1992 n. 2913 definisce ai fini doganali, e dal quale si ricava un criterio in qualche modo ricollegabile alla **origine geografica** (così come per il già citato regolamento 2081/1992) trattandosi di prodotti identificabili in relazione alla loro origine geografica, così che può ritenersi che il legislatore del 2003 richiami la *categoria di derivazione geografica solo per quei prodotti di tipo agricolo, minerario ed animale le cui caratteristiche sono in qualche modo ricollegabili al loro ambiente territoriale*.

Pertanto, atteso che nella triade **provenienza, origine e qualità** ciò che ha un ruolo decisivo è la qualità del prodotto, in quanto le prime due sono in funzione della qualità, relativamente ai **prodotti industriali** per origine o provenienza del prodotto deve intendersi la sua origine imprenditoriale, ovvero la sua fabbricazione da parte di un imprenditore che si assume la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo produttivo, in quanto la qualità dipende dalla affidabilità del produttore. Nel caso ulteriore nel quale risulti apposta la dizione *made in Italy*, il dato eventuale che il prodotto pur essendo stato fabbricato all'estero assicuri quella qualità discendente dal controllo del processo produttivo da parte di imprenditore nazionale con standards nazionali, non esclude il reato atteso che il consumatore potrebbe indursi all'acquisto proprio in quanto prodotto in Italia (4).

Diversamente per i **prodotti agricoli o alimentari** per *origine* del prodotto deve intendersi la sua origine geografica o territoriale, la quale consente sia la loro identificazione che la conoscenza della sua specifica qualità, essenzialmente correlata all'ambiente naturale e umano in cui il prodotto è coltivato, trasformato e prodotto.

Infine la lettura del terzo periodo chiarisce il momento consumativo del reato, che si ritiene integrato al momento della presentazione dei prodotti alla dogana per l'immissione al consumo, consentendo di confermare la pregressa giurisprudenza che tale orientamento aveva sostenuto già con riferimento all'art. 517 c.p.

NOTE

1) L'art. 1, comma 9, del d. l. 14 marzo 2005 n. 35 ha previsto l'inserimento delle parole "o di origine" dopo le parole "fallaci indicazioni di provenienza". Il tema del rafforzamento del contrasto alle frodi agroalimentari appare costante nell'attenzione del legislatore come dimostra da ultimo la inclusione del comma 4 quater all'art. 4 del d.l. 10 gennaio 2006 n. 2, operato in sede di conversione con legge 11 marzo 2006 n. 81, sulla disciplina del consumo nei pubblici esercizi dell'olio di oliva

2) Reato che tutela la fede pubblica punendo la commercializzazione di prodotti industriali con marchi o segni distintivi contraffatti o alterati

3) In proposito si veda Cass. Sez. III 21 ottobre 2004, dep. 2 febbraio 2005 n. 3352, s.r.l. Frò;

4) Una applicazione di tale principio si rinviene in Cass. Sez. III dep. 20 gennaio 2006 n. 2648, in fattispecie nella quale a capi di abbigliamento fabbricati in Moldavia risultava apposta la dicitura "*designed & produced by A. srl Rovereto Italy*" in questa Rivista pag. 70.

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 34103/05 del 19.04.05, Pres. Zumbo, est. Franco, ric. Tarantino

Massima

Made in Italy. Dicitura applicata a prodotto fabbricato all'estero per conto di produttore italiano fornitore di semilavorati per assemblaggio. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci. Reato di cui all'art. 517 C.P. e art. 4, comma 49 Legge 24.12.03 n. 350. Sussistenza.

Svolgimento del processo

Il 22 ottobre 2004 il pubblico ministero presso il tribunale di Trieste convalidò il sequestro probatorio operato dalla polizia giudiziaria su due magliette (su 16.662) provenienti dalla Romania e recanti l'etichetta "*made in Italy*", destinate alla s.p.a. Igam di Canosa, in relazione al reato di cui all'art. 517 cod. pen. ed all'art. 4, comma 49, della legge 24 dicembre 2003, n. 350.

Il tribunale del riesame di Trieste, con ordinanza dell'11 novembre 2004, respinse la richiesta di riesame.

Tarantino Cosimo, quale legale rappresentante della s.p.a. IGAM, propone ricorso per cassazione deducendo erronea applicazione degli artt. 517 cod. pen. e 4, comma 49, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, ed insussistenza del *fumus* del reato ipotizzato. Osserva, tra l'altro: a) che con l'art. 4, comma 49, cit. il legislatore ha voluto dettare solo una norma interpretativa per estendere il contenuto dell'art. 517 cod. pen. anche all'importazione ed esportazione, a fini di commercializzazione, di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza; b) che attualmente non occorre alcuna autorizzazione o licenza per fregiare il prodotto della dicitura "*made in Italy*", sempre che vi sia corrispondenza tra quanto dichiarato e l'origine del prodotto; c) che non si tratta quindi di un marchio collettivo, ma piuttosto di una indicazione di origine, tenendo conto che per il consumatore medio l'indicazione "*made in Italy*" è soprattutto sinonimo della qualità del prodotto; d) che, comunque, se si tratta di una indicazione di origine, per origine del prodotto deve intendersi la sua provenienza da un dato imprenditore, che è responsabile della sua produzione sotto il profilo giuridico, economico e tecnico, mentre è irrilevante il luogo geografico ove il prodotto è realizzato; e) che nella specie era pacifica la provenienza delle magliette in questione dall'imprenditore pugliese s.p.a. Ingam, come riconosciuto dallo stesso tribunale del riesame, sicché

doveva ritenersi lecita l'indicazione di origine "*made in Italy*" pur se le magliette erano prodotte in uno stabilimento estero ma sotto lo stretto controllo della società italiana.

Motivi della decisione

Questa Sezione si è già occupata dell'interpretazione da dare all'art. 49, comma 4, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, in almeno due occasioni, e cioè con la sent. 21.10.2004/2.2.2005, n. 1263, ric. S.r.l. Fro e con la sent. 17.2.2005/14.4.2005, ric. Acanfora, giungendo, sia pure con diversi percorsi argomentativi, a soluzioni in parte analoghe, ed entrambe escludendo che nei concreti casi esaminati fosse ravvisabile il *fumus* del reato in questione.

Va però subito messo in evidenza che il caso oggi in esame si differenzia da quelli esaminati dalle due indicate decisioni per un aspetto che, come si vedrà, deve ritenersi decisivo.

Nella sentenza Fro srl, infatti, si trattava di elettrodi per saldatura prodotti in Romania per conto e sotto lo stretto controllo della s.r.l. Fro di Verona, i quali recavano sulle confezioni la dicitura "Fro via Torricelli 15/a Verona-Italy" senza riferimento alla provenienza rumena; nella sentenza Acanfora si trattava di capi di abbigliamento sportivo prodotti in Cina per conto e sotto il controllo della società italiana Legea, recanti una etichetta con la dicitura "Legea Italy" oppure un cartellino con la scritta "Legea" ed un riquadro sottostante con i colori della bandiera italiana e la dicitura "Italy".

Nel caso oggetto del presente giudizio si tratta invece di magliette prodotte in Romania per conto e sotto stretto controllo della società italiana Igam spa, recanti l'etichetta "*made in Italy*".

Il tribunale del riesame ha anche accertato che le magliette sono prodotte in Romania dalla società "Charriere s.r.l.", con la quale la s.p.a. Igam ha stipulato un contratto di cooperazione produttiva e tecnica per la

lavorazione di capi di biancheria intima; che la Igam ha non solo fornito alla società rumena i macchinari per la lavorazione e la confezione degli articoli, ma anche assunto l'impegno di fornire la documentazione tecnica relativa alla realizzazione e di supportare la srl Charriere con tecnici e personale specializzato; che in particolare la Igam spedisce in Romania i prodotti semilavorati mentre la Charriere li assembla in modo che il prodotto assemblato sia conforme al campione originale ed alla scheda tecnica dell'articolo forniti dalla Igam, che a disposizione degli operai rumeni vi è un centro chiamato gestito dalla Igam per fornire informazioni e spiegazioni. In sostanza, secondo quanto accertato dal giudice del merito, nello stabilimento pugliese della Igam avvengono la creazione dei modelli, la realizzazione degli stampi, la smacchiatura del filato con la lavorazione dei componenti del capo di biancheria e, in taluni casi, la lavorazione del tessuto, mentre l'attività fondamentale, rispetto alla quale tutte le altre sono propedeutiche, ossia l'assemblaggio definitivo e la realizzazione del capo indossabile viene compiuta in Romania.

Può pertanto ritenersi che, se le magliette in questione avessero recato, ad esempio, una etichetta con la dicitura "Igam-Canosa" o "Igam-Italia" o simili, il caso sarebbe stato analogo a quelli esaminati dalle due citate decisioni ed avrebbe dovuto avere la stessa soluzione, nel senso che non si sarebbe potuto ritenere sussistente il *fumus* del reato di cui agli artt. 517 cod. pen. e 49, comma 4, della legge 24 dicembre 2003, n. 350 (anche con la modificazione apportata dall'art. 1, comma 9, del decreto legge 14 marzo 2005, n. 35, comunque non applicabile nella specie perché successivo ai fatti).

Nel caso in esame, però, si tratta di etichetta recante la dicitura "*made in Italy*" il che comporta che debba giungersi ad una soluzione diversa, in quanto tale dicitura comporta che non siano più pertinenti ed applicabili le considerazioni svolte nelle precedenti decisioni e che sia invece configurabile il reato ipotizzato.

L'art. 517 cod. pen. (*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*), invero, punisce, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, "*chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto*".

Con le citate decisioni si è ricordato che, secondo il diritto vivente, come emergente dalla costante giurisprudenza di questa Corte, con l'espressione "origine e provenienza del prodotto" il legislatore (ad eccezione delle ipotesi espressamente previste dalla legge) ha inteso fare riferimento alla provenienza del prodotto da un determinato produttore e non già da un determinato luogo (Sez. III, 7 luglio 1999, Thum, m, 214.438). Invero, secondo la concorde e più accreditata dottrina e giurisprudenza, il marchio rappresenta il segno distintivo di un prodotto siccome proveniente da un determinato imprenditore e contenente determinate caratteristiche qualitative in quanto risultato di un processo di fabbricazione del quale il detto

imprenditore, titolare del segno distintivo, coordina economicamente e giuridicamente i vari momenti e fattori del procedimento di produzione. Nell'interpretare il precetto penale, quindi, non può trascurarsi la funzione che il marchio ha nella attuale realtà economica, in cui numerose imprese, multinazionali o semplicemente nazionali, si avvalgono, ai fini della produzione, dell'attività di altre imprese in vario modo controllate. Tale tipo di organizzazione produttiva è pacificamente ritenuto lecito, proprio perché la garanzia che l'art. 517 cod. pen. ha inteso assicurare al consumatore riguarda l'origine e la provenienza del prodotto non già da un determinato luogo (ad eccezione delle ipotesi espressamente previste dalla legge), bensì da un determinato produttore, e cioè da un imprenditore che ha la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo di produzione. Non può invero negarsi che l'imprenditore, nel campo dell'attività industriale, ben può affidare a terzi sub-fornitori l'incarico di produrre materialmente, secondo caratteristiche qualitative pattuite con l'esecutore, un determinato bene, e può imprimervi il proprio marchio con i suoi segni distintivi e quindi lanciarlo in commercio (Cass. 29.1.1979, Vitaloni).

Si è anche ricordato che, secondo l'opinione prevalente, il consumatore confida sull'esistenza di determinati requisiti dei prodotti acquistati e la disposizione di cui all'art. 517 cod. pen. è volta a tutelare appunto la fiducia dell'acquirente. A tal fine, la induzione in inganno di cui all'art. 517 cod. pen. riguarda l'origine, la provenienza o qualità dell'opera o del prodotto; ma i primi due elementi sono funzionali al terzo che in realtà è il solo fondamentale posto che, normalmente, il luogo o lo stabilimento in cui il prodotto è confezionato è indifferente alla qualità del prodotto stesso. Del resto, la disciplina generale del marchio non esige che venga pure indicato il luogo di produzione del prodotto e, dal punto di vista giuridico, il marchio non garantisce la qualità del prodotto ma rappresenta solo il collegamento tra un determinato prodotto e l'impresa, non nel senso della materialità della fabbricazione, ma della responsabilità del produttore il quale, solo di fatto, ne garantisce la qualità nel senso che è il solo responsabile verso l'acquirente. *A fortiori* siffatta regola deve valere allorché si tratti di lavori su commissione in cui il sub-produttore deve attenersi alle regole tecniche impartite dal committente, perché l'attività del primo resta pacificamente in tal caso puramente materiale ed esecutiva ed il committente è legittimato a contraddistinguere il prodotto con il suo segno distintivo. E non è richiesto dalla disciplina generale del marchio che venga pure indicato il luogo di fabbricazione perché non imposto dalla legge e perché non sussiste per l'imprenditore l'obbligo di informare che egli non fabbrica direttamente i prodotti. Da questi principi era stata fatta appunto derivare la conseguenza che "anche una indicazione errata o imprecisa relativa al luogo di produzione non può costituire motivo di inganno su uno dei tassativi aspetti considerati dall'art. 517 cod. pen. in quanto deve ritenersi pacifico che l'origine del prodotto deve intendersi in senso esclusivamente giuridico, non avendo alcuna rilevanza la provenienza materiale, posto che origine e

provenienza sono indicate, a tutela del consumatore, solo quali origine e provenienza dal produttore" (Sez. III, 7 luglio 1999, Thum, m, 214.438). Considerazioni queste che erano state ribadite da questa Sezione anche con la sentenza 14 novembre 2002, n. 20252/03, Moretti, in riferimento al reato di cui all'art. 515 cod. pen. (*frode nell'esercizio del commercio*), rilevandosi che anche tale reato riguarda la origine e la provenienza del prodotto da un determinato produttore e, cioè, da un imprenditore che ha la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo di produzione e non da un determinato luogo, non avendo alcuna rilevanza la provenienza materiale del bene, in sé considerata.

La citata sent. 17.2.2005/14.4.2005, ric. Acanfora, ha peraltro giustamente precisato che diverse considerazioni valgono per i prodotti agroalimentari (che sono stati disciplinati dal regolamento n. 2081/92 CEE del Consiglio del 14.7.1992), la cui qualità è connessa in modo rilevante all'ambiente geografico nel quale sono coltivati, trasformati od elaborati e per i quali, così come per i prodotti industriali di natura alimentare aventi una tipicità territoriale, la origine a cui si riferisce la norma di cui all'art. 517 cod. pen. non è soltanto quella imprenditoriale ma anche e soprattutto quella geografica.

In questa materia è poi intervenuta la legge 24 dicembre 2003, n. 350 (legge finanziaria 2004) che nell'art. 4 ha inteso proteggere e promuovere il prodotto fabbricato in Italia, o "*made in Italy*", "anche attraverso la regolamentazione dell'indicazione di origine o l'istituzione di un apposito marchio a tutela delle merci integralmente prodotte nel territorio italiano o assimilate ai sensi della normativa europea in materia di origine" (comma 61), stabilendo al riguardo la necessità di un apposito regolamento governativo (comma 63), che non risulta ancora emanato.

Nell'ambito di questa finalità, il citato art. 4 ha anche previsto strumenti di tutela penale dell'ordine economico, sempre comprensivo degli interessi dei produttori e di quelli dei consumatori. Il comma 49 infatti dispone, al primo periodo, che "*l'importazione e l'esportazione a fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza costituisce reato ed è punita ai sensi dell'articolo 517 del codice penale*".

Nel secondo periodo dispone poi che "*costituisce falsa indicazione la stampigliatura "made in Italy" su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure, o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana*".

Il terzo periodo del medesimo comma stabilisce quindi che "*le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica e sino alla vendita al dettaglio*", mentre il quarto ed il quinto periodo dispongono rispettivamente che "*la fallace indicazione delle merci può essere sanata sul piano amministrativo con l'asportazione a cura ed a spese del*

contravventore dei segni o delle figure o di quant'altro induca a ritenere che si tratti di un prodotto di origine italiana" e che "la falsa indicazione sull'origine o sulla provenienza di prodotti o merci può essere sanata sul piano amministrativo attraverso l'esatta indicazione dell'origine o l'asportazione della stampigliatura "made in Italy"".

Come si è accennato, l'art. 1, comma 9, del recente decreto legge 14 marzo 2005, n. 35, ha disposto che all'art. 4, comma 49, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, dopo le parole "*fallaci indicazioni di provenienza*" sono inserite le parole "*o di origine*". Non sembra però che questa modifica comporti la necessità di giungere a soluzioni interpretative diverse da quelle adottate dalle citate sent. di questa Sezione 21.10.2004/2.2.2005, n. 1263, ric. S.r.l. Fro; e 17.2.2005/14.4.2005, ric. Acanfora, dal momento che entrambe queste decisioni si sono fondate su argomentazioni che non si basavano esclusivamente o prevalentemente sulla distinzione fra provenienza ed origine dei prodotti, bensì sulla ricordata costante interpretazione dottrinale e giurisprudenziale secondo cui, ai sensi dell'art. 517 cod. pen., salvo espresse indicazioni contrarie per origine o provenienza di un prodotto deve intendersi la provenienza del prodotto stesso da un determinato produttore e non già da un determinato luogo.

Si è invero messo in evidenza che le nuove disposizioni non potevano essere interpretate nel senso che con esse il legislatore avesse voluto stravolgere la costante e risalente interpretazione dottrinale e giurisprudenziale appena ricordata rendendo applicabile l'art. 517 cod. pen. anche ai casi di prodotti fabbricati o fatti fabbricare in stabilimenti esteri da un produttore o imprenditore italiano che si assume la piena responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo di produzione e che rechino solo il marchio o l'indicazione della impresa italiana e non anche la indicazione del fatto che la fabbricazione materiale è avvenuta in uno stabilimento estero, così potendo far ritenere al consumatore che il luogo di fabbricazione del prodotto sia uno stabilimento nazionale. Si è infatti osservato che il legislatore si sarebbe espresso in modo assai diverso, sia sul piano lessicale sia su quello sistematico, qualora effettivamente avesse voluto modificare sostanzialmente e profondamente la portata precettiva dell'art. 517 cod. pen. ed il significato che, secondo il diritto vivente, deve attribuirsi alla nozione di origine e di provenienza di un prodotto. Considerazione questa rafforzata dal fatto che, se fosse stata vera questa finalità, il legislatore avrebbe non solo ampliato la portata precettiva dell'art. 517 cod. pen. (e delle altre disposizioni penali che fanno riferimento alla origine e provenienza dei prodotti) estendendo i comportamenti delittuosi ivi previsti, ma avrebbe anche modificato la funzione di garanzia qualitativa che attualmente ha anche il marchio, incidendo non solo sulla liceità dei casi in cui il titolare appone il proprio marchio a prodotti fatti realizzare da terzi, ma anche sulla latitudine della facoltà per il titolare di concedere in licenza il marchio.

Infatti, mentre ai sensi dell'art. 15 del d. Lgs. 480/1992 sono possibili la cessione e la licenza del marchio senza la contemporanea cessione o licenza dell'azienda o del

ramo di azienda, purché dal trasferimento o dalla licenza non derivi inganno in quei caratteri dei prodotti che sono essenziali nell'apprezzamento del pubblico, la nuova disposizione avrebbe invece attribuito rilevanza indifferenziata alla provenienza materiale dei prodotti, ossia avrebbe individuato in via generale ed indifferenziata nella provenienza materiale del prodotto da una determinata fabbrica un carattere del prodotto essenziale nell'apprezzamento del pubblico, con rilevanti conseguenze sia sulla liceità della licenza di marchio sia sulla praticabilità e la portata della diffusissima scelta del marchio commerciale, in cui è assoluta ed originaria la scissione tra marchio e produttore.

Si è pertanto ritenuto che, in considerazione delle espressioni usate e della struttura e della collocazione della nuova disposizione, doveva ritenersi che l'intenzione del legislatore fosse non quella di modificare così profondamente il significato dei termini origine e provenienza del prodotto nell'art. 517 cod. pen. ed in altre disposizioni penali analoghe e di incidere sulla disciplina del marchio, bensì quella di risolvere il contrasto giurisprudenziale sul momento consumativo del reato (cfr. Sez. III, 26 aprile 2001, Andolfo, m. 219.216; Sez. III, 27 maggio 1999, Desaler, m. 215.530), stabilendo che esso si perfeziona sin dal momento della presentazione dei prodotti e delle merci in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica nonché quella di promuovere, anche attraverso la creazione di un apposito Ente (comma 61), l'istituzione e la tutela del marchio "*made in Italy*", la cui regolamentazione, peraltro, è stata demandata ad un apposito regolamento delegato (comma 63, del medesimo art. 4).

La citata sent. 17.2.2005/14.4.2005, ric. Acanfora, ha peraltro anche evidenziato che ulteriore conseguenza della innovazione legislativa è che ora viene punita la commercializzazione oltre che di prodotti industriali, anche di prodotti agricoli con indicazione di origine o provenienza falsa, cioè non corrispondente alla realtà, oppure fallace, cioè atta a trarre in inganno sulla origine o provenienza medesime. Ed ha quindi ribadito che, trattandosi di reato contro l'ordine economico, assume rilevanza la provenienza, l'origine o la qualità del prodotto, anche se ciò che ha rilievo decisivo è la qualità, giacché provenienza ed origine sono sempre in funzione della qualità.

Le due citate decisioni hanno quindi ribadito la consolidata interpretazione secondo cui, in genere, relativamente ai prodotti industriali, la cui qualità dipende dalla affidabilità tecnica del produttore, per origine o provenienza del prodotto deve intendersi la sua origine imprenditoriale, cioè la sua fabbricazione da parte di un imprenditore che assume la responsabilità giuridica, economica e tecnica del processo produttivo, specificandosi peraltro che per i prodotti agricoli o alimentari che sono identificabili in base all'origine geografica, la cui qualità essenzialmente dipende dall'ambiente naturale e umano in cui sono coltivati, trasformati e prodotti, per origine del prodotto deve intendersi propriamente la sua origine geografica o territoriale.

Tutte le ricordate considerazioni - che vanno qui ribadite - riguardavano però la fattispecie di prodotti fabbricati all'estero per conto di un produttore italiano - che sovrintendeva, organizzava e dirigeva il processo produttivo, assumendosene la responsabilità giuridica, economica e tecnica - prodotti sui quali era indicato soltanto il nome del produttore italiano ed eventualmente la località in cui esso aveva sede, ma non era specificato che il prodotto era stato fabbricato, per conto del produttore italiano, in uno stabilimento estero.

Diverso è invece il caso come quello in esame, nel quale sul prodotto non sia stato inserito soltanto il nome e la sede del produttore italiano, ma anche o solo la scritta "*prodotto in Italia*" o "*made in Italy*". Questo caso infatti è sostanzialmente diverso perché, attraverso l'apposizione di tale scritta, si fornisce al consumatore una indicazione normalmente atta ad essere intesa nel senso che il prodotto è stato interamente fabbricato in Italia, cioè una indicazione che è sicuramente falsa circa l'origine del prodotto. In questo caso la circostanza che il prodotto sia stato fabbricato all'estero per conto di un produttore italiano e che assicuri la qualità propria di quel produttore è irrilevante. Il consumatore, infatti, potrebbe essere indotto ad acquistare un prodotto proprio solo in quanto fabbricato (o non fabbricato) in un determinato luogo geografico e quindi soltanto in quanto effettivamente "*prodotto in Italia*" (o non "*prodotto in Italia*") o prodotto in qualche altra località, e ciò in base alle più svariate considerazioni soggettive, non necessariamente attinenti alla qualità del prodotto stesso. Non può pertanto dubitarsi che l'apposizione di una scritta o etichetta recante la dicitura "*prodotto in Italia*" o "*made in Italy*" su un prodotto fabbricato all'estero, non importa se per conto di un produttore italiano, sia sicuramente idonea a trarre in inganno il consumatore.

Va solo rilevato che un comportamento siffatto integrava indubbiamente già il reato di cui all'art. 517 cod. pen. a prescindere dalle integrazioni apportate dall'art. 4, comma 49, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, il quale si è limitato a dare indicazioni su quando un prodotto possa considerarsi non fabbricato in Italia e su quando, pertanto, la stampigliatura "*prodotto in Italia*" o "*made in Italy*" apposta sullo stesso costituisca falsa indicazione sull'origine del prodotto ed integri quindi il reato di cui all'art. 517 cod. pen.

La ricordata sent. 21.10.2004/2.2.2005, n. 1263, ric. S.r.l. Fro ha rilevato che il comma 49 dell'art. 4 in esame contiene una complessa serie di disposizioni che si riferiscono a fattispecie diverse. Il primo periodo riguarda le false e fallaci indicazioni di "*provenienza*" o di "*origine*" del prodotto e, per i motivi indicati, deve ritenersi che esso si riferisca alla provenienza ed all'origine come sono state sempre pacificamente intese, ossia alla provenienza da un produttore e non alla provenienza da un luogo determinato. Il secondo periodo riguarda invece la tutela del marchio "*made in Italy*" ed ha appunto inteso specificare quando un prodotto debba intendersi fabbricato o non fabbricato in Italia e quando quindi l'apposizione di tale dicitura possa costituire falsa indicazione dell'origine del prodotto idonea a trarre in inganno il consumatore,

stabilendo, unitamente al comma 61 (che parla di *"marchio a tutela delle merci integralmente prodotte sul territorio italiano o assimilate ai sensi della normativa europea in materia di origine"*) che, in attesa del regolamento delegato previsto dal successivo comma 63, la dicitura "prodotto in Italia" o *"made in Italy"* possa essere apposta solo quando il prodotto sia appunto integralmente prodotto in Italia (secondo quanto dispone il comma 61) ovvero possa qualificarsi di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine. In altre parole, se, secondo il significato proprio delle parole, si sarebbe dovuto o potuto altrimenti ritenere che la dicitura "prodotto in Italia" o *"made in Italy"* potesse essere apposta solo ai prodotti integralmente fabbricati in Italia (come riconosce il comma 61), il secondo periodo del comma 49 autorizza l'apposizione della dicitura stessa anche su tutti gli altri prodotti e merci qualificabili come di origine italiana ai sensi della richiamata normativa europea sull'origine.

Questa normativa è costituita in particolare dal regolamento (CEE) n. 2913/92 del 12.10.1992, che ha istituito il codice doganale comunitario ed ha definito negli artt. 22-26 l'origine delle merci ai fini doganali.

Orbene, nell'art. 23 si definiscono originarie di un paese le merci interamente ottenute in tale paese, precisandosi che per tali devono intendersi: a) i prodotti minerali estratti nel suo territorio; b) i prodotti del regno vegetale ivi raccolti; c) gli animali vivi, nati e allevati in detto paese; d) i prodotti che provengono da animali vivi che ivi sono allevati; e) i prodotti della caccia e della pesca ivi praticate; f) i prodotti della pesca marittima e gli altri prodotti estratti dal mare da navi immatricolate o registrate in tale paese e battenti bandiera del medesimo; g) le merci ottenute a bordo di navi-officina (immatricolate o registrate nel paese e battenti la sua bandiera) utilizzando prodotti di cui alla lettera f); h) i prodotti estratti dal suolo o dal sottosuolo marino situato al di fuori delle acque territoriali, sempreché tale paese eserciti diritti esclusivi per lo sfruttamento di tale suolo o sottosuolo; i) i rottami e i residui risultanti da operazioni manifatturiere e gli articoli fuori uso, sempreché siano stati ivi raccolti e possano servire unicamente al recupero di materie prime; j) le merci ottenute esclusivamente dalle merci di cui alle lettere da a) ad i) o dai loro derivati, in qualsiasi stadio esse si trovino.

Come è stato ben messo in evidenza, si tratta per lo più di merci o prodotti di tipo agricolo, minerario o animale, le cui caratteristiche sono in qualche modo collegate al loro ambiente territoriale.

Per gli altri prodotti industriali, invece, assume rilevanza soprattutto la disposizione del successivo art. 24, il quale dispone che quando alla produzione delle merci contribuiscono due o più paesi, deve intendersi come paese di origine quello in cui è avvenuta l'ultima

trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.

Come è stato esattamente osservato (Sez. III, sent. 17.2.2005/14.4.2005, ric. Acanfora) si tratta di una nozione di origine che è stata stabilita per il funzionamento del codice doganale comunitario, non già per la tutela dei consumatori dalle frodi o dei produttori dalla illecita concorrenza. Tuttavia, per effetto del richiamo effettuato dall'art. 4, comma 49, secondo periodo, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, la stampigliatura "prodotto in Italia" o *"made in Italy"*, sempre in attesa del regolamento delegato di cui al comma 63, può essere apposta non solo quando il prodotto è stato integralmente fabbricato sul territorio nazionale, ma anche quando ricorrano le condizioni di cui all'art. 24 del regolamento (CEE) n. 2913/92 del 12.10.1992, ossia anche quando la merce è stata in parte prodotta o fabbricata all'estero, ma in Italia è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.

Nel caso di specie si tratta di magliette fabbricate in Romania sia pure per conto di una società italiana, la quale provvedeva solo alla fornitura dei macchinari per la lavorazione e la confezione degli articoli, alla creazione dei modelli, degli stampi e della smacchiatura del filato, al supporto tecnico, alla spedizione in Romania dei prodotti semilavorati, che venivano assemblati nello stabilimento rumeno.

Si tratta quindi di merci che non sono state integralmente fabbricate nel territorio nazionale e per le quali in Italia non è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata e conclusasi con la fabbricazione di un prodotto nuovo. Si tratta quindi di prodotti che non possono considerarsi di origine italiana, ai sensi delle citate disposizioni, sicché l'apposizione sugli stessi della dicitura "prodotto in Italia" o *"made in Italy"* è idonea ad ingannare il consumatore sull'origine del prodotto ed integra il reato di cui all'art. 517 cod. pen.

Il ricorso deve pertanto essere rigettato con conseguente condanna del ricorrente al pagamento delle spese processuali.

Per questi motivi

La Corte Suprema di Cassazione

rigetta il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali.

Sent. n. 2648 del 20.01.06, Pres. Lupo, Est. Mancini, ric. Tizio

Massima

"Produced by". Dicitura seguita dall'indicazione di azienda con sede in Italia applicata a prodotti fabbricati in paese estero. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci. Reato di cui all'art. 517 C.P. e art. 4, comma 49 Legge 24.12.03 n. 350. Sussistenza.

Fatto e diritto

Con ordinanza del 5 maggio 2005 il tribunale di Trieste respingeva la richiesta di riesame avanzata nell'interesse di Tizio, indagato per il delitto di cui agli artt. 56 e 517 c.p., nei confronti del decreto di sequestro probatorio adottato dal PM avente ad oggetto alcuni capi di abbigliamento importati dalla Moldavia ad opera della Tasci srl della quale il predetto era legale rappresentante.

Conseguentemente confermava il decreto.

Il sequestro aveva colpito capi di abbigliamento provenienti da quel paese sui quali era tuttavia apposta la targhetta **"designed & produced by Alfa srl Rovereto Italy"**, ritenuta idonea a trarre in inganno il consumatore circa l'origine e provenienza del prodotto. Nella richiesta di riesame la difesa aveva fatto presente che all'estero, per i noti motivi concernenti il risparmio sul costo della mano d'opera, veniva effettuata solo la lavorazione del prodotto che però doveva essere conforme ai campioni presentati dal cliente, cioè a dire la ditta dell'indagato, che forniva anche la materia prima per la lavorazione.

Aveva ricordato che l'art. 517 del c.p. nel riferirsi all'origine e provenienza del prodotto non adotta un concetto di tipo geografico e che l'entrata in vigore dell'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003 (finanziaria del 2004) non aveva inciso su tale concetto.

Nella sua articolata risposta il tribunale premette che a differenza degli artt. 473 e 474 del c.p., che sono preposti alla tutela del marchio, il successivo art. 517 si propone invece la tutela dell'ordine economico e quindi sia del produttore, che deve essere protetto dalla concorrenza sleale, sia del consumatore che non deve essere sorpreso nella sua buona fede da segni o diciture mendaci di qualsiasi tipo apposte sul prodotto.

Dopodiché osserva come non sempre il fenomeno della delocalizzazione della produzione possa considerarsi neutro rispetto alla qualità del prodotto e quindi alla tutela della buona fede del consumatore. In particolare ciò non avviene, nel ragionamento del tribunale, nel caso di prodotti per i quali il livello professionale della manodopera ha una importanza preponderante. Ed in tale categoria il tribunale include i prodotti in questione dopo avere ricordato che la tutela normativa è accordata

anche al consumatore di media diligenza e perfino a quello di non particolare diligenza ed altresì che per alcuni prodotti, come per esempio l'abbigliamento italiano, il luogo di provenienza è destinato ad ingenerare nel consumatore una particolare affidabilità.

Pertanto, osserva il tribunale, tale realtà non necessariamente è di ostacolo alla delocalizzazione di segmenti della produzione come è dimostrato da grandi marchi commercializzati in tutto il mondo con la indicazione del luogo di produzione e la conseguente possibilità offerta al consumatore di acquistare o meno il bene anche se materialmente fabbricato in luogo diverso dalla sede dell'impresa responsabile del processo produttivo.

In questo contesto il tribunale ricorda come la novità introdotta dall'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003 non possa considerarsi irrilevante dal momento che esso chiarisce che per la classificazione di prodotti o merci come originari dall'Italia debba farsi riferimento alla normativa europea sull'origine, aggiungendo che per quest'ultima -regolamento CEE del 12 ottobre 1992 n. 2913/92, che istituisce un codice doganale comunitario, art. 24 - la merce è originaria del paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale.

A mezzo del proprio difensore propone ricorso per cassazione l'indagato proponendo le seguenti osservazioni principali:

la lavorazione in una fabbrica italiana non garantisce la presenza di operai particolarmente specializzati e neppure la presenza di tutti operai italiani;

la qualità del prodotto, secondo quanto sempre affermato dalla Corte di Cassazione, non può dipendere dalla sua provenienza geografica;

la finanziaria del 2004 non può riguardare capi di abbigliamento sportivo di serie quale quelli in questione;

la tesi del tribunale, osserva il ricorrente, finisce con l'appannare la centralità dell'imprenditore italiano cui deve invece far capo la responsabilità del prodotto.

Tanto premesso in fatto, si osserva in diritto: il ricorso è infondato e deve essere respinto.

Il tribunale premette di condividere l'indirizzo di questo Supremo Collegio, affermatosi fin dalla sentenza n.

2500 del 7 luglio 1999, Thun in forza del quale l'art. 517 con le espressioni "origine o provenienza" dell'opera dell'ingegno e del prodotto industriale si riferisce in realtà non al luogo geografico di produzione bensì al soggetto cui deve farsi risalire la responsabilità giuridica e produttiva del bene e che pertanto garantisce la qualità del prodotto (nello stesso senso Cass. sez. III, 21 ottobre 2004/ 2 febbraio 2005 n. 3352; Cass. sez. III, 17 febbraio/ 14 aprile 2005 n. 13712; Cass. sez. III, 19 aprile / 23 settembre 2005 n. 34103).

Ricorda tuttavia come il concetto geografico riprenda quota allorché si tratti di prodotti alimentari ma soprattutto evidenzia come la legge finanziaria del 2004 abbia riproposto il tema in termini nuovi rispetto al consolidato orientamento di questa Corte di Cassazione appena indicato.

Questa legge infatti all'art. 4 comma 49 si riferisce in primo luogo a tutti i prodotti e dunque non solo a quelli industriali. Inoltre nell'estendere ulteriormente o, come altri ritiene, nel precisare la portata dell'art. 517 - che, da un punto di vista strettamente letterale, prende in considerazione le sole condotte del porre in vendita o mettere altrimenti in circolazione - includendovi l'"importazione ed esportazione a fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza o di origine..." e nel proporsi la tutela della indicazione "made in Italy", richiama la normativa europea sull'origine dei prodotti.

Ebbene, in base a questa normativa, come in precedenza già rilevato richiamando l'art. 24 del regolamento CEE 2913/92 del 1992, per luogo di origine del prodotto deve intendersi quello dell'ultima trasformazione.

Occorre peraltro evidenziare, sempre seguendo la linea del ragionamento del tribunale, che anche nel successivo art. 61 della predetta finanziaria, dove è prevista l'organizzazione di una particolare tutela per le merci prodotte integralmente sul territorio italiano, è ancora richiamata la normativa comunitaria.

Il problema è di stabilire se quest'ultima abbia un campo di applicazione limitato al settore doganale oppure se abbia prodotto una modificazione all'interno della struttura dell'art. 517 del c.p. quale risultante dalla consolidata interpretazione datane dal giudice di legittimità.

Il tribunale inclina per la seconda interpretazione ma, come all'inizio si è ricordato, non intende discostarsi dalla interpretazione che questa Corte ha dato costantemente di tale norma e del concetto in esso enunciato di origine o provenienza del prodotto.

Non può esimersi tuttavia, il tribunale, dal sottolineare - ed è questo il nucleo centrale del suo ragionamento, sotteso alla decisione adottata - la **particolarità del settore merceologico di cui nella specie si tratta**. Nota infatti come nel settore dell'abbigliamento l'Italia goda di una riconosciuta leadership in campo mondiale,

dovuta anche alla particolare specializzazione delle maestranze impiegate nel settore. **Deriva da ciò che a tutto concedere, pur considerando che il disegno ed il tessuto sono italiani, resta pur sempre il fatto che la lavorazione del prodotto è avvenuta all'estero ad opera di un'azienda avente personalità giuridica diversa dalla srl Alfa ma soprattutto ad opera di maestranze che non hanno la stessa tradizione di quelle italiane in questo settore specifico.**

E questa circostanza era taciuta nell'etichetta apposta sui capi di abbigliamento sequestrati dalla Dogana, la quale lasciava anzi intendere che la produzione fosse avvenuta in Italia. Non altrimenti infatti, poteva essere interpretato il **produced by Alfa s.r.l. Rovereto Italy**, ad opera di un consumatore di media diligenza che poteva avere, per le ragioni appena enunciate, un legittimo interesse ad acquistare un prodotto che fosse stato anche materialmente lavorato in Italia. Trattasi - si vuole sottolineare - di un interesse oltre che legittimo anche concreto, che si colloca oltre la categoria di interessi - questi sì di più complicata tutelabilità - ispirati da ragioni meramente ideologiche quali la volontà di favorire l'impiego della manodopera nazionale o il rifiuto di acquistare beni prodotti in paesi dove non è sufficientemente tutelato il lavoro minorile - e la sua concretezza si evince *a contrariis* dal fatto che proprio in casi come questo - di settori merceologici particolarmente apprezzati in campo mondiale - il produttore fornisce maliziosamente al consumatore avere se non addirittura fallaci indicazioni con l'intento taciuto ma evidente di conferire al prodotto una maggiore affidabilità promuovendone in definitiva l'acquisto.

La normativa che disciplina la materia è indubbiamente in movimento alla ricerca di un punto di equilibrio fra fenomeni diversi e virtualmente contrastanti quali la globalizzazione, la necessità di sostenere la capacità concorrenziale delle imprese nazionali ricorrendo alla delocalizzazione della produzione ma anche quella di apprestare una efficace tutela di un consumatore sempre più esigente.

In questo quadro si inserisce il DL 35 del 2005 convertito nella legge 80 del 2005, la cd. legge sulla competitività, anch'essa potenzialmente idonea a mettere in crisi il concetto di **"luogo di origine o provenienza"** quale elaborato dalla giurisprudenza di questa Corte. Nel suo art. 12 si escludono infatti dai benefici di cui alla legge 100 del 1990, al D.Lvo. 143 del 1998 ed alla legge 273 del 2002 le imprese che non prevedono il mantenimento in Italia anche di una parte sostanziale delle attività produttive. Si tratta di un altro sia pure modesto segnale in direzione della rilevanza del luogo della materiale produzione del bene, anche se nascente da preoccupazioni di natura diversa da quelle di cui si è sinora trattato.

Peraltro, come già si è osservato, nell'impugnata ordinanza l'orientamento in *subjecta materia* di questa Suprema Corte non è disatteso, ragione per cui non potrebbe comunque ravvisarsi in essa alcuna violazione di legge che, allorché si tratta di misure cautelari

speciali, è il solo vizio deducibile con il ricorso per cassazione non essendo per contro deducibile il vizio motivazionale (art. 325 co. 1 c.p.p.).

Restando nel solco di tale orientamento, **che prevede come in taluni casi il luogo di produzione debba comunque essere indicato, l'ordinanza stessa - lungi dall'essere priva di motivazione o affetta da motivazione solo apparente e dunque in contrasto con il precetto sancito a pena di nullità di cui all'art. 125 co. 3 c.p.p. - dà contezza del proprio convincimento, che nella specie cioè, per la particolare importanza che assumeva nel processo produttivo la qualità della manodopera e per essere comunque l'autore della materiale produzione**

soggetto economico formalmente diverso (la società moldava CSM Uniform srl) dall'azienda di cui l'indagato era legale rappresentante, la tutela della buona fede del consumatore richiedesse l'indicazione del luogo di produzione che invece non risultava dall'etichetta apposta sui capi di abbigliamento.

Il rigetto del ricorso comporta la condanna del ricorrente al pagamento delle spese processuali.

P.Q.M.

la Corte Suprema di Cassazione rigetta il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali.

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)