

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 9

Anno XIII

Settembre 2005

Mensile

SOMMARIO

G. Formato et al.

Gestione del rischio chimico negli alimenti di origine animale: la Direttiva 2004/28/CE (175)

G. Coscia

I microrganismi nell'alimentazione animale: carenze normative e rilevanza dei controlli (177)

F. Capelli - B. Klaus

I problemi ancora aperti dopo la sentenza della Corte di Giustizia che conferma la validità della Direttiva sugli integratori alimentari (182)

A. Neri

La storia infinita del burro "italiano". Da burro a burro: bonifica batterica o rigenerazione? Perché non sarà mai "burro di qualità" V parte (186)

Cassazione (192)

- Sent. n. 29248 del 11.06.05 - Insalata. Antiparassitario oltre i limiti. Esito analisi. Comunicazione ai sensi dell'art. 415 c.p.p. Equipollenza ai sensi dell'art. 1, L. 283/62
- Sent. n. 20510 del 10.05.05 - Salsiccia contaminata da Salmonella. Analisi non ripetibile. Mancata esecuzione delle prime analisi. Non inficia.

Autorità garante della concorrenza e del mercato (195)

- Provv. n. 14487 del 6.05.05 - Friggitrice POM CHEF

IL "NUOVO" CODICE DI DIRITTO ALIMENTARE

Una svolta epocale?

A seguito della delega governativa di elaborazione di un testo unico di norme in materia alimentare, il Ministero attività produttive ha preso l'iniziativa di distribuirne una bozza (dall'impegnativo titolo "Codice del Diritto Alimentare"), alle associazioni di categoria con l'invito a formulare commenti, pareri e richieste, invito che, a quanto mi si riferisce, è stato prontamente accolto. E questo è bene. Naturalmente l'occasione è importante per farne partecipi i lettori, almeno con un primo commento, forzatamente fugace in considerazione sia della mole dell'articolato sia della sorpresa alla riapertura settembrina.

Il testo in discorso è diviso in due parti delle quali solo la prima è per il momento conosciuta. Ad esse bisognerà aggiungere 48 allegati, per ora solo previsti, destinati a raccogliere la disciplina verticale. Il che, mi sembra, costituisce un netto vantaggio, intelligentemente offerto, per l'ordine sistematico. Oltre a ciò va positivamente considerato il criterio generale ispiratore che elimina oneri meramente burocratici (fatta salva l'autorizzazione sanitaria) allo scopo di consentire alle imprese nazionali di competere sul mercato con i partners comunitari. Ma al di fuori di questo, la disciplina orizzontale, sia detto con tutto il rispetto che si deve a chi si sottopone alla fatica di costruire qualcosa che deve essere oggetto di vaglio critico, appare, *prima facie*, pletrica per materie e congestionata per norme disposte in modo disorganico, alcune stratificate su altre preesistenti e altre scarsamente innovatrici. Fa commendevole eccezione la parte dedicata all'etichettatura considerando nel termine tutta la complessa tematica che gli addetti ai lavori conoscono bene. Sul resto posso spiegarmi solo con esempi andando per le spicce, data l'urgenza della stampa di questo numero di settembre.

(segue)

Vedo attribuita all'Istituto Superiore di Sanità la funzione delle revisioni d'analisi annullando (per implicito) l'analoga funzione (per le fattispecie sanzionabili in via amministrativa) attribuita a quegli istituti (elencati per materia) nell'art. 20 del D.P.R. 22.7.82 n. 571 (Norme di attuazione dell'art. 15 ultimo comma e 17 penultimo comma della Legge 14.11.81 n. 689 nota sotto il nome di "depenalizzazione").

Vedo che in tema di controlli si è riproposto in pratica l'impianto normativo del D.P.R. 327/80 quale regolamento di esecuzione della Legge 283/62. Sia l'uno che l'altra vengono riproposti in peggio. Cito emblematicamente l'art. 5 delle Legge 283/62 (con il divieto generale introduttivo inspiegabilmente limitato alla "preparazione" in luogo del vigente "preparare, vendere, detenere per vendere, o comunque distribuire per il consumo") articolo che necessita di riforma con particolare riferimento alle previsioni di cui alle lettere *b*) e *d*) ancor oggi di controversa interpretazione e alla lettera *c*) che non tiene conto delle pur previste (in sede comunitaria) modalità di prelevamento campioni in materia di analisi microbiologiche. Da qui il passaggio logico all'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi per i quali debbono pur essere individuate le competenze professionali specifiche.

Non è dubbio che l'art. 5 è l'architrave della Legge 283/62, legge quadro che tutto sommato ha retto bene ma che già da tempo mostra la corda resa sempre più lisa da contrastate applicazioni e contrastanti interpretazioni come dimostrato dalla giurisprudenza sia di merito che di legittimità. La ragione di fondo, credo, sta nel fatto che l'art. 5 contiene al suo interno una pluralità di norme che sarebbe più produttivo articolare in modo autonomo. Le lettere *b*) e *d*) in particolare sono considerate talora sussidiarie e talora confliggenti. Secondo certa giurisprudenza la previsione di cui alla lettera *d*) non si appaga di una condizione di "pericolosità" (sia pure concreta) ma pretende l'ulteriore e più impegnativo requisito della "nocività". Secondo altro filone giurisprudenziale la previsione di cui alla

lettera *b*) si applica a quelle sostanze alimentari che tenute in inadeguate modalità di conservazione vengono a versare *ipso facto* e *ipso iure* "in stato di alterazione" (pericolo presunto). Con la conseguenza di rendere superfluo ogni tipo di indagine per la verifica della sussistenza delle condizioni di "pericolo" o, peggio, di "nocività". Il micidiale inciso ("*o comunque nocive*") contenuto all'interno della lettera *d*) fa il resto aumentando le difficoltà interpretative. Estremizzando: la presenza di un parassita è assimilata ad una fattispecie incriminatrice che comprende la nocività. Da qui la necessità, di natura logica, scientifica e sistematica che la messa in commercio di "prodotto nocivo" (di cui sarebbe ora di dettarne la nozione), sia finalmente considerata come reato autonomo magari in stretta concorrenza con il dettato dell'art. 440 Codice Penale ("*Commercio di sostanze alimentari nocive*").

Il punto "analisi microbiologiche" richiama più di ogni altro il problema della tutela del diritto alla difesa quando ricorra il caso del controllo di alimenti microbiologicamente deperibili. La bozza del testo in discorso richiama la sacramentale procedura prevista nell'art. 223 del codice di procedura penale posta a tutela dei diritti della difesa. Ma l'esperienza sul campo dimostra che tali diritti sono non di rado vulnerati (talvolta in modo radicale) per la semplice ragione che non è stabilito un tempo, anche minimo, di preavviso. Sicché la giurisprudenza di legittimità considera valido anche il preavviso indicato come postilla nel verbale redatto all'atto del sopralluogo ispettivo. Verbale di cui ha contezza il produttore con sistematico ritardo e comunque non di rado ad analisi già effettuata in assenza del perito di fiducia.

Abbiamo di che continuare ma certo occorre a tutti tempo e calma per studiare e riflettere.

L'impresa non può essere condotta in solitario. E' un'occasione epocale e il mondo produttivo è chiamato a fornire il suo contributo come mai in passato.

Antonio Neri

GESTIONE DEL RISCHIO CHIMICO NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: LA DIRETTIVA 2004/28/CE

Comitato Veterinario Apistico Lazio (Co.V.A.L. (1))

Per contattare gli autori: gioformato@yahoo.es

Introduzione

La direttiva 2004/28/CE del 31 marzo 2004, che modifica la direttiva 2001/82/CE (recepita con il D.Lvo di attuazione n. 71 del 2003), reca un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari ed apporta novità per quanto concerne la prescrizione e la vendita dei farmaci veterinari. Essa, infatti, salvo particolari deroghe, prevede l'obbligo di vendita di tutti i medicinali veterinari destinati ad animali per la produzione di alimenti dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria. Il recepimento da parte dei Paesi Membri di tale direttiva dovrà avvenire entro il 30 ottobre 2005.

Le direttive 2004/28/CE e 2001/82/CE scaturiscono da una duplice esigenza: da un lato la necessità di armonizzare le disposizioni legislative sul farmaco veterinario in ambito europeo al fine di evitare ostacoli negli scambi di medicinali, dall'altro la ricerca di maggiori garanzie per la salute dei consumatori per quanto concerne l'assunzione con gli alimenti di residui di sostanze chimiche. Dette norme vanno ad integrarsi con le recenti disposizioni europee sulla sicurezza alimentare finalizzate a garantire il controllo e la rintracciabilità degli alimenti lungo tutta la filiera.

Le novità apportate dalla direttiva

La direttiva 2004/28/CE, definisce all'Art. 1, comma 2 come **medicinale veterinario**: *"ogni sostanza o associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e profilattiche delle malattie animali; oppure ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere usata sull'animale o somministrata all'animale allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologia, immunologica o metabolica, oppure di stabilire una diagnosi medica"*. Lo stesso articolo, al comma 4, considera come **sostanza**, ogni materia, sia essa di origine umana, animale, vegetale o chimica.

Nessun medicinale veterinario può essere immesso in commercio in uno Stato membro senza aver ottenuto l'autorizzazione all'immissione in commercio dall'Autorità competente di detto Stato membro (Art. 5). L'Art. 2, al comma 1, definisce il **campo di applicazione** della Direttiva: *"...ai medicinali veterinari, incluse le premiscelate per alimenti medicamentosi, destinati ad essere immessi in commercio negli Stati membri e preparati industrialmente o nella cui fabbricazione interviene un processo industriale"*. Vengono invece esclusi dal campo di applicazione gli alimenti medicamentosi, gli additivi per mangimi (qualora incorporati negli alimenti per gli animali e negli alimenti complementari per gli

animali), i medicinali veterinari a base di isotopi radioattivi, i medicinali veterinari destinati alle prove di ricerca e sviluppo e, fatte salve le disposizioni relative a detenzione, prescrizione, fornitura e somministrazione, le formule magistrali ed officinali.

L'Art. 2, al comma 2, precisa che: *"in caso di dubbio, se un prodotto, tenuto conto dell'insieme delle sue caratteristiche, può rientrare contemporaneamente nella definizione di medicinale veterinario e nella definizione di un prodotto disciplinato da altre normative comunitarie, si applicano le disposizioni della presente direttiva"*.

Quest'ultima si applica anche (articolo 2, comma 3) alle sostanze attive utilizzate come materie prime fabbricate secondo le linee direttrici imposte dalla normativa comunitaria ed a talune sostanze che possono venire impiegate come medicinali veterinari aventi proprietà anabolizzanti, antinfettive, antiparassitarie, antinfiammatorie, ormonali o psicotrope.

L'articolo 1, punto 21, della direttiva 2004/28/CE, definisce la **prescrizione veterinaria** come "ogni prescrizione di medicinali veterinari rilasciata da un professionista a ciò abilitato conformemente alla normativa nazionale vigente" (cioè, in Italia, il medico veterinario).

L'articolo 67, inoltre, prevede che, fatte salve le norme comunitarie o nazionali più severe, è **richiesta una prescrizione veterinaria** per fornire al pubblico i seguenti medicinali veterinari:

a) i medicinali la cui fornitura è soggetta a restrizioni ufficiali (es. convenzioni delle Nazioni Unite contro il traffico illecito di stupefacenti e psicotropi; restrizioni risultanti dalla legislazione comunitaria);

a bis) i medicinali veterinari per animali destinati alla produzione di alimenti.

Da notare che D.Lvo 119/92 è al momento già in linea con la norma comunitaria per ciò che riguarda l'obbligo della ricetta per i medicinali veterinari da somministrare ad animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo. Tuttavia, gli Stati membri potranno concedere esenzioni a tale requisito secondo la procedura prevista dalla decisione 1999/468/CE (artt. 5, 7 e 8): la Commissione sottopone ad un Comitato di Regolamentazione una proposta di esenzione da trasmettere, qualora approvata, al Consiglio per l'eventuale applicazione;

b) i medicinali per i quali il veterinario deve prendere precauzioni particolari per evitare qualsiasi rischio inutile per la specie cui è destinato il farmaco (per esempio, l'ivermectina), la persona che somministra i medicinali agli animali o l'ambiente (per esempio, gli insetticidi organofosforati);

c) i medicinali destinati a trattamenti o a processi patologici che richiedono precise diagnosi preventive

(per esempio, gli antibiotici) o dal cui uso possono derivare conseguenze tali da rendere difficili o da ostacolare ulteriori interventi diagnostici o terapeutici (per esempio, il cortisone);

d) le formule officinali (e cioè i medicinali preparati in farmacia in base alle prescrizioni di una farmacopea e destinati ad essere forniti direttamente all'utente finale) per animali destinati alla produzione di alimenti;

e) i nuovi medicinali veterinari contenenti una sostanza attiva la cui utilizzazione è autorizzata da meno di cinque anni.

Gli Stati membri, inoltre, dovranno prendere tutte le misure necessarie per assicurare che, nel caso di medicinali forniti esclusivamente dietro presentazione di prescrizione, il quantitativo prescritto dal veterinario sia limitato al minimo necessario per concludere il trattamento previsto e che la vendita al dettaglio e all'ingrosso dei medicinali veterinari venga effettuata "soltanto da persone a ciò autorizzate dalla legislazione dello Stato membro interessato" le quali, al momento attuale, in Italia, si identificano con i farmacisti (D.L.vo 119/92, art. 32, comma 1 e 2).

Entro il 30 ottobre 2005 gli Stati membri dovranno mettere in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, informandone immediatamente la Commissione.

La direttiva 2004/28/CE abroga le precedenti direttive n. 81/851/CEE, n. 81/852/CEE, n. 87/20/CEE, n. 90/676/CEE, n. 93/40/CEE e 93/41/CEE, recepite in Italia con il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 119 sul farmaco veterinario e con il D.L.vo 24/02/1997 n. 47 che va ad integrare il precedente. Secondo quanto prescritto dal D. L.vo 119/92, la vendita al dettaglio di medicinali veterinari deve essere effettuata soltanto da farmacisti in farmacia dietro presentazione di ricetta, ove prescritta (articolo 32, comma 1). Allo stesso modo, all'art. 32, comma 3, viene specificato che la vendita dei medicinali veterinari (ad azione immunologica, chemioterapica, antibiotica, antiparassitaria, antinfiammatoria, psicotropa, neurotrofica, tranquillante e

beta-agonista) prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, deve essere effettuata soltanto dietro presentazione di **ricetta medica veterinaria non ripetibile in triplice copia.**

Dette premesse aprono molti interrogativi circa gli esercizi che verranno riconosciuti idonei alla vendita delle diverse tipologie di farmaci veterinari, anche in relazione alla specie o categoria di animali cui sono destinati. Le stesse modalità di ricetta che saranno previste rappresentano attualmente un'incognita.

Considerazioni e conclusioni

La decisione di adottare criteri più restrittivi nei confronti dei medicinali destinati ad animali produttori di alimenti deriva dal rischio per il consumatore di assumere residui di sostanze chimiche con il cibo.

Grosse quantità di derrate alimentari, ogni anno, vengono eliminate dal commercio in quanto positive per residui di farmaci.

In base ad un recente studio condotto dall'Istituto di ricerche Astra in collaborazione con i Servizi Sanitari della Regione Emilia Romagna, il 68% degli italiani è preoccupato riguardo alla sicurezza igienico-sanitaria di quel che mangia e beve.

Indubbiamente si denota una forte esigenza di porre maggior attenzione all'intera filiera produttiva ed in particolare al suo primo anello: quello dell'allevamento degli animali da reddito.

Dal recepimento e dalla successiva attuazione a livello nazionale della direttiva 2004/28/CE, possono scaturire gli scenari più vari in dipendenza anche della previsione o meno di eventuali deroghe, seppure solo temporanee, limitatamente ad alcuni settori.

Un recepimento che non vada a considerare le diverse realtà dei settori zootecnici nazionali potrebbe comportare un aumento di distribuzioni parallele del farmaco veterinario, unitamente ad un aumento dell'impiego illecito od improprio delle sostanze medicinali. Questo comporterebbe la vanificazione del proposito principale della direttiva 2004/28/CE, cioè quello di tutelare la salute pubblica.

(1) Carlo Bernardi (ASL Latina), Lucio Bianchini (ASL RM/F), Bruno Cipollone (ASL RM/C), Stefano Crescenzi (ASL RM/E), Carlo Ferrari (ASL RM/G), Giovanni Formato (IZS Lazio e Toscana), Rita Marcianò (Regione Lazio), Palmerino Masciotta (ASL RM/B), Gianfranco Masotti (ASL Rieti), Massimo Palazzetti (ASL Viterbo), Maria Eleonora Reitano (ASL RM/H), Paola Romagnoli (ASL RM/A), Stefano Saccares (IZS Lazio e Toscana), Giuliano Vari (ASL RM/D), Aldo Volpe (ASL RM/G), Andrea Volterrani (ASL RM/F), Tiziana Zottola (IZS Lazio e Toscana).

Bibliografia

La bibliografia è disponibile presso gli autori.

I MICRORGANISMI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE: CARENZE NORMATIVE E RILEVANZA DEI CONTROLLI.

G. Coscia - Prof. Ord. di Diritto della Ue - Università Piemonte Orientale - Fac. Giurisprudenza - Alessandria

1. *Problemi aperti sulla valutazione di sicurezza dei microrganismi.*

Nell'alimentazione animale l'uso di microrganismi come additivi è consentito soltanto se ciascuno di questi è coperto da un'autorizzazione concessa in conformità al regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio. (1)

L'obbligo di percorrere l'unica procedura centralizzata, abbastanza costosa e complessa, che porta alla decisione finale della Commissione europea sull'autorizzazione d'ogni additivo, disperde energie private e pubbliche, in particolare con riferimento ad alcuni ceppi di microrganismi, da tempo ammessi nell'alimentazione umana e animale, sufficientemente noti e i cui problemi di sicurezza stanno forse più nel procedimento produttivo che nel prodotto microbico in sé.

Un recente documento, predisposto dal comitato scientifico dell'EFSA su un generico approccio alla valutazione di sicurezza dei microrganismi usati negli alimenti e nei mangimi nonché nella produzione di additivi, dà implicitamente atto che esistono esigenze di semplificazione. In particolare, senza fare cenno alle complesse normative comunitarie che regolano la produzione e la commercializzazione degli additivi, riconosce che, a monte e quindi a livello di analisi del rischio, l'approccio diretto a valutare la sicurezza dei microrganismi immessi nella catena alimentare differisce ancora notevolmente in relazione alla legislazione applicabile, quando esistente.

Si è ritenuto che la soluzione del problema non stia tanto in uno sforzo di armonizzazione normativa che superi le differenze esistenti, cosa fra l'altro eccessivamente onerosa, ma in una risposta tecnica di tipo *soft law* consistente nell'introdurre il nuovo concetto di "qualificata presunzione di sicurezza» (*Qualified presumption of Safety-QPS*) cui attribuire funzione simile, ma non identica, a quello utilizzato negli U.S.A. e indicato con l'acronimo GRAS (*Generally Recognised As Safe*). Si vorrebbe, in altre parole, previo l'inventario dei microrganismi più frequentemente notificati e le opportune analisi scientifiche, catalogare nella nozione i ceppi che danno maggiori garanzie di sicurezza in quanto tali per poter semplificare la relativa valutazione del rischio e liberare forze per concentrare su quelli meno noti e, potenzialmente, più pericolosi.

A conclusione del suo lavoro il Comitato scientifico ha invitato a valutare l'opportunità di introdurre il nuovo concetto QPS e a iniziare il lavoro muovendo da quattro gruppi di microrganismi fra cui i lieviti, evidentemente ritenuti fra i più probabili candidati alla qualificazione.

L'EFSA, tuttavia, sembra avere qualche timore, rilevante nel momento dell'analisi del rischio e

giustificabile con il principio di precauzione, sulla possibilità che microrganismi possano acquisire e trasmettere resistenze agli antibiotici. In conseguenza non è da escludere che la qualifica QPS possa non essere riconosciuta a microrganismi anche di frequente utilizzo quando la tassonomia dei ceppi impiegati non sia del tutto nota.

A livello di gestione del rischio, in ogni caso, la normativa comunitaria ha mantenuto alta la guardia a costo di qualche incongruenza, ad esempio perché, almeno a quanto sembra, i microrganismi fermentanti impiegati nella produzione alimentare non sono soggetti a disciplina europea, diversamente da quanto è disposto con riferimento al loro utilizzo come additivi per mangimi. Nel secondo settore, infatti, i microrganismi sono disciplinati nel loro complesso dalla normativa comunitaria, che sarà esaminata nei successivi paragrafi.

Il riferimento alla sola disciplina europea, tuttavia, non dà la rappresentazione completa degli oneri che, imposti per assicurare la sicurezza e la qualità dei prodotti anche in relazione al processo per la loro realizzazione, gravano sulle imprese operanti nel settore dei mangimi. Le imprese sono tenute al rispetto di tutte le disposizioni interne, anche di quelle eventualmente adottate sulla scorta di direttive abrogate dai sopravvenuti regolamenti comunitari, in quanto non siano incompatibili con questi ultimi e, conseguentemente da considerare implicitamente abrogati.

Il legislatore italiano, che, come si vedrà, è chiamato dai recenti regolamenti comunitari a introdurre con norme interne sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive contro le violazioni dei regolamenti comunitari, è per ora latitante. Il suo intervento, comunque necessario, non dovrebbe limitarsi a quanto rigorosamente richiesto; ragioni d'opportunità vorrebbero che si proceda anche al più generale riordino delle normative interne eliminando, insieme a quelle già implicitamente abrogate, ogni altra che non appaia più utile o aggiornata. Il vantaggio lo trarrebbero non soltanto le imprese desiderose di operare nel rispetto della legge, ma anche i controlli, che sarebbero agevolati da normative più certe e che, assicurandone il rispetto, garantirebbero ad un tempo la qualità e la sicurezza dei prodotti nonché la corretta concorrenza sul mercato, bene anche quest'ultimo di rilevante interesse generale da tutelare contro ogni abuso.

2. *La disciplina comunitaria sulla produzione e commercializzazione degli additivi.*

La disciplina comunitaria sulla produzione e commercializzazione degli additivi per l'alimentazione animale risale agli inizi degli anni '70 con l'adozione della direttiva del Consiglio del 23 novembre 1970 (70/524/CEE), modificata da decine e decine di

provvedimenti successivi. Alla stessa sono stati accostati non pochi altri provvedimenti, che insieme concorrevano e in parte ancora concorrono a costituire il sistema delle discipline interessanti la produzione e la distribuzione dei mangimi.

La complessa e articolata regolamentazione accolta nella direttiva 70/524/CEE è stata di recente abrogata e, almeno nelle intenzioni, semplificata con l'introduzione del regolamento 1831/2003, già citato; le novità iniziano con la nuova definizione della nozione "additivi per mangimi", formulata come segue:

sostanze, microrganismi o preparati, diversi dai mangimi e dalle premiscele che sono intenzionalmente aggiunti agli alimenti per animali o all'acqua al fine di svolgere, in particolare, una o più tra le funzioni di cui all'articolo 5, paragrafo 3.

Il testo italiano della definizione, di difficile comprensione, è impreciso perché non pone fra due virgole l'inciso "*diversi dai mangimi e dalle premiscele*". L'inciso, inoltre, non corrisponde, quanto al suo contenuto, ai testi, comprensibili, in lingua francese (*autres que les matières premières pour aliments des animaux et les prémélanges*,) e inglese (*other than feed material and premixtures*). La definizione, in altre parole, opportunamente letta alla luce dei testi redatti nelle lingue di regola utilizzate per la loro stesura, contrappone gli additivi alle materie prime per mangimi, consentendo di intendere la prima nozione alla luce della seconda. Per additivo s'intende ogni sostanza, che è aggiunta per svolgere nell'alimentazione animale una delle funzioni elencate nel n. 3 dell'art. 5, spesso assolutamente generiche (si pensi, ad esempio, alla dizione "*soddisfa le esigenze nutrizionali degli animali*"), ma che si caratterizza per non rientrare fra le materie prime per mangimi, nozione questa ben definita a livello di diritto comunitario e supportata da specifici elenchi.

Nell'alimentazione animale si consente anche l'impiego, stante il loro apporto nutritivo capace di sostituire le proteine foraggere, delle sostanze elencate nella direttiva del Consiglio 30 giugno 1982 (82/471/CEE) relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali, la larga parte dei quali sono formati da microrganismi. Tale atto, mentre fa salva la disciplina generale sulla commercializzazione delle materie prime per mangimi (2), la integra disponendo:

Gli Stati membri prescrivono che gli alimenti per animali appartenenti ad uno dei gruppi di prodotti di cui all'allegato o contenenti tali prodotti possono essere commercializzati soltanto se: a) il prodotto in questione figura nell'allegato; b) sussistono le condizioni eventualmente stabilite nello stesso allegato.

La disposizione ha sicura portata imperativa in quanto l'iscrizione del prodotto nell'elenco è subordinata non soltanto all'accertamento che possieda le richieste qualità nutritive, ma anche alla verifica che, in caso d'impiego corretto, non influisca sfavorevolmente in primo luogo sulla salute umana e animale oppure sull'ambiente. Il divieto di commercializzazione posto

dalla norma è rivolto, si può anticiparlo, sia alle autorità pubbliche, che hanno il dovere di farlo rispettare, sia ai privati, che non possono, pena la nullità del loro negozio per l'illiceità dell'oggetto, introdurre sul mercato prodotti di sostituzione non elencati nella direttiva 82/471 CEE o non conformi a tutte le condizioni da questa previste.

Ritornando agli additivi, occorre anche chiedersi quale rilevanza assume l'avverbio "*intenzionalmente*" nella definizione d'additivo accolta dall'art. 2 del regolamento 1831. Secondo una possibile interpretazione la qualifica potrebbe non spettare ad ogni sostanza considerata per la sua composizione e obiettivamente idonea, ove aggiunta alle materie prime per mangimi, a provocare i benefici effetti previsti dall'art. 5, n. 3, ma soltanto quando sia messa in commercio e compravenduta come additivo per mangimi. Detta interpretazione, non vi è dubbio, potrebbe aprire alla possibilità di prevedere contrattualmente destinazioni della merce non compatibili con il suo impiego come additivo e, comunque, stimolare l'immaginazione degli operatori per scovare pratiche contrattuali idonee ad aggirare la normativa vigente, in particolare nel momento dell'importazione.

La praticabilità di siffatta interpretazione con riferimento a contrattazioni che interessano produttori o commercianti di mangimi sembra da escludere. Ne uscirebbe pregiudicata proprio la finalità perseguita dal regolamento 1831/2003 di dare agli additivi sicura disciplina giuridica. L'intenzionalità è un dato, che si manifesta implicitamente nella qualità delle parti nonché nell'obiettivo modo d'essere e nelle potenzialità di una sostanza. Apposite clausole contrattuali non possono, ricorrendo a denominazioni generiche e prevedendo destinazioni improbabili, sottrarre alla disciplina degli additivi la commercializzazione di merci utilizzabili come tali. L'art. 16 del regolamento 1831/2003 sull'etichettatura e confezionamento degli additivi per mangimi e delle premiscele è rigoroso nello stabilire le indicazioni, che debbono essere fornite nell'immettere sul mercato un additivo. Soprattutto nei controlli all'importazione non appare legittimo consentire l'entrata di merce, che oggettivamente è un additivo, per il solo fatto, ad esempio, che il contratto ne preveda la sottoposizione a trattamento successivo, idoneo a farle perdere i principi attivi. Nel momento del passaggio della frontiera la sostanza possiede detti principi attivi e va considerata a tutti gli effetti additivo. In quell'istante, come del resto in ogni contrattazione relativa a sostanze, che sono oggettivamente additivi, il mancato rispetto di condizioni di legge, imperative in relazione alla loro finalità pubblicistica di tutela della sicurezza alimentare e del mercato, rende la merce non commerciabile. Il divieto d'immetterle sul mercato, previsto dall'art. 3 del regolamento 1831/2003, anticipa ogni contrattazione e non consente di trasferire a valle i controlli mirati ad accertare, nell'interesse pubblicistico, il rispetto di clausole contrattuali.

Essenziale nella disciplina posta dal regolamento 1831/2003 è anche il disposto del suo art. 12, n. 1,

secondo il quale:

Dopo che un additivo è stato autorizzato in conformità del presente regolamento, chiunque utilizzi o immetta sul mercato la sostanza o un alimento per animali nel quale tale sostanza sia stata incorporata o qualsiasi altra parte interessata assicura il rispetto di tutte le condizioni e restrizioni imposte alla sua immissione sul mercato, utilizzo o manipolazione.

Il regolamento 1831/2003, infine, oltre a regolare la procedura d'autorizzazione, a fissare norme transitorie per gli additivi già autorizzati, a dettare le regole per la tenuta del Registro comunitario degli additivi per mangimi, dispone che nessuno può immettere sul mercato un additivo per mangimi o una premiscela di additivi per mangimi se il suo imballaggio o contenitore non è etichettato sotto la responsabilità di un produttore o di un responsabile del confezionamento o di un importatore o di un venditore o di un distributore stabilito all'interno della Comunità e detta ogni altra utile precisazione da seguire.

A differenza dei provvedimenti abrogati, il regolamento 1831/2003, infine, dispone che:

Gli Stati membri stabiliscono le norme sulle sanzioni applicabili alle infrazioni al presente regolamento e prendono tutte le misure necessarie per assicurare la loro attuazione. Le sanzioni previste devono essere efficaci, proporzionate e dissuasive.

3. Altre normative rilevanti nella produzione e nella commercializzazione degli additivi

Il regolamento 1831/2003 concorre con diversi altri provvedimenti a formare la disciplina, che regola la produzione e la commercializzazione degli additivi destinati ad essere aggiunti agli alimenti per animali. Il suo principio centrale, di natura amministrativa, secondo cui ogni singolo additivo che s'intende mettere in commercio deve essere previamente autorizzato, è integrato da una garanzia di analoga natura, ma più estesa, che vale per taluni stabilimenti e intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali: la direttiva 95/69/CE, infatti, ha introdotto l'obbligo per gli stabilimenti dei ricordati operatori di ottenere il proprio riconoscimento da parte dell'autorità competente e di inserirsi nell'elenco a tal fine predisposto. La normativa appena ricordata mira essenzialmente a garantire la qualità e la sicurezza nella produzione e nella commercializzazione degli alimenti per animali e fissa i requisiti minimi, igienici e non, imposti ad alcuni operatori nel settore dei mangimi per svolgere l'attività. (3)

La direttiva 95/69/CE prescrive che anche quanti producono o commercializzano le sostanze di cui alla direttiva 82/47/CEE devono essere riconosciuti. (4) L'obbligo è espresso separatamente per le due categorie, ma con formule in larga parte analoghe. In conseguenza, per dare esatta contezza del precetto, basta riprodurre il suo art. 2, n. 1, relativo al riconoscimento dei produttori. Questo dispone che, ai fini del loro riconoscimento da parte delle competenti autorità, gli stabilimenti:

"a) di fabbricazione, per l'immissione in commercio, di additivi o di prodotti di cui alla direttiva 82/471/CEE considerati al capitolo I.1.a), devono soddisfare le condizioni minime definite nel capitolo I.1.b) dell'allegato".

La previsione di una disciplina garantista appare del tutto logica quando si consideri la particolare natura dei prodotti autorizzati dalla direttiva 82/47/CEE, anch'essa più volte modificata, che, riscontrando la carente offerta di proteine foraggere, consente di ricorrere, nel produrre i mangimi e in sostituzione delle materie prime naturali, a sostanze con analogo apporto nutritivo ottenute in special modo da microrganismi. Dette sostanze sono analiticamente elencate negli allegati alla direttiva, che ne precisa sia le caratteristiche sia le modalità d'etichettatura.

Con direttiva 98/51/CE della Commissione, poi, sono state fissate le modalità per stendere l'elenco dei Paesi terzi e degli stabilimenti di produzione ivi insediati, riconosciuti o registrati, da cui è consentito importare additivi per l'alimentazione animale. Nell'attesa degli elenchi, gli Stati membri debbono comunicarsi reciprocamente e far conoscere alla Commissione quali sono gli stabilimenti di paesi terzi, che hanno autorizzato ad esportare verso il loro territorio e che dispongono di un rappresentante ivi insediato. Il cerchio si chiude con la previsione che l'importazione sia possibile soltanto da dette unità produttive.

Le due direttive appena ricordate, rispettivamente del 1995 e del 1998, cadranno con il primo gennaio 2006 in quanto sostituite dal regolamento 1831/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

Il regolamento ridelinea a fondo le normative più sopra accennate. La registrazione degli stabilimenti dei produttori e degli intermediari sarà elevata a condizione necessaria perché ogni operatore nel settore dei mangimi possa svolgere la sua attività, purché i predetti non siano assoggettati alla più onerosa formalità del riconoscimento, preteso per gli stabilimenti che svolgono attività di produzione e/o commercializzazione di additivi per mangimi e di ogni altro prodotto elencato al capitolo 1 dell'allegato IV del regolamento 1831/2003, in esso comprese, salvo l'eccezione di cui si dirà in seguito, le sostanze di cui alla direttiva 82/471/CEE.

Nelle sue disposizioni essenziali il nuovo regolamento: a) specifica che «*gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi. Essi assicurano in particolare che soddisfino i pertinenti requisiti in materia d'igiene stabiliti nel presente regolamento*»; b) obbliga gli operatori del settore dei mangimi, inteso il termine nella definizione lata che ne dà il regolamento 178/2002, e gli agricoltori a procurarsi e a utilizzare soltanto i mangimi prodotti da

stabilimenti registrati e/o riconosciuti; c) fissa le pertinenti norme igieniche che devono essere seguite, incoraggia l'applicazione dei principi HACCP, richiede il rispetto di norme di qualità e adempimenti per garantire la rintracciabilità; d) impone agli Stati di stabilire le norme sulle sanzioni applicabili in caso di violazione del regolamento e di adottare le misure necessarie per assicurare la loro attuazione. Le sanzioni previste devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Per quanto attiene alle importazioni l'art. 24 prevede che, in attesa degli elenchi dei Paesi terzi e degli stabilimenti autorizzati a esportare verso l'Unione europea, continua ad essere applicabile l'art. 6 della direttiva 98/51/CE

4. *Le carenze normative e l'importanza dei controlli.*

Dal labirinto della normativa comunitaria sulla disciplina dei mangimi, reso più complesso dalla presenza di regolamentazioni interne, anch'esse reiteratamente modificate, non si esce con tranquillità sicurezza. L'impiego di microrganismi come additivi sembra collocarsi in un quadro normativo complesso, che introduce tramite disposizioni considerabili di diritto pubblico dell'economia, una robusta serie di oneri a carico delle aziende di produzione e di commercializzazione per tutelare diverse finalità di natura generale.

Le sostanze contemplate dalla direttiva 82/471, in larga parte ottenute da microrganismi e considerate surrogati delle materie prime per mangimi stante la loro idoneità a sostituire nell'alimentazione animale l'apporto di proteine foraggere, sono state assoggettate sotto diversi profili alla disciplina degli additivi, da cui sono difficilmente distinguibili: si consideri che per essere inclusi fra questi ultimi basta l'idoneità del prodotto a soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali. (5)

Nella direttiva 82/471 sono tuttavia incluse sostanze che, con una certa sorpresa, sono di regola eccettuate dal trattamento riservato alle altre ivi elencate. Si tratta, in particolare, dei lieviti contemplati al punto 1.2.1 del suo allegato e coltivati in substrati di origine animale o vegetale ottenuti da alcuni microrganismi noti, ad esempio il *Saccharomyces cerevisiae* (il lievito di birra), utilizzato anche nella panificazione, ma resi non attivi con l'inattivazione delle relative cellule. (6)

L'art. 5 della predetta direttiva 82/471 impone agli Stati membri di prescrivere che i prodotti contemplati nel provvedimento, fatte salve le disposizioni sull'etichettatura applicabili agli alimenti semplici e composti, possano essere commercializzati come alimenti per animali o loro componenti soltanto se le indicazioni previste nell'allegato sono apposte sull'imballaggio o sul recipiente o su un'etichetta applicata a quest'ultimo. L'allegato alla direttiva, tuttavia, non prevede per i lieviti in discorso l'obbligo di alcuna indicazione in etichetta, ulteriore rispetto a quelle ordinarie, sicché gli stessi circolano sotto la denominazione di alimenti per animali seguiti dalle indicazioni correnti, da indicare nel solo documento

d'accompagnamento se commercializzati alla rinfusa.

L'immissione in commercio delle sostanze di cui alla direttiva 82/471 è consentita soltanto tramite stabilimenti o intermediari, che soddisfino, secondo i casi, le condizioni previste dall'art. 2 o 3 della direttiva 95/69/CEE, ma si fa eccezione per i lieviti in discussione. Perfino il regolamento 183/2005 esclude nel suo all. IV che gli stabilimenti di chi produce o commercializza i lieviti di cui al citato punto 1.2.1 debbano essere riconosciuti; questi possono operare previa soltanto la loro registrazione richiesta per tutti gli operatori nel settore dei mangimi.

Le ragioni del favore normativo emergente dal confronto dei testi avrà probabilmente una sua giustificazione sostanziale. Di fatto, peraltro, si assiste alla situazione che uno stesso prodotto sia sottoposto a discipline largamente diverse a seconda che le cellule della sostanza siano attive oppure siano state inattivate. (7) Nel secondo caso, è chiaro, il prodotto ha valore intrinseco decisamente inferiore. Ovvio, comunque, che ogni prodotto deve essere immesso in commercio soltanto se rispetta le esigenze di sicurezza previste in via generale dal regolamento 178/2002.

Distinguere fra i due prodotti è essenziale per determinarne la disciplina. Sembra, tuttavia, che lieviti di scarto ancora attivi, in ipotesi non nei livelli richiesti per altre utilizzazioni, siano commercializzati e soprattutto importati liberamente quasi che, pensiamo, siano considerabili alla stregua di sostanze le cui cellule sono state inattivate. Dette sostanze, peraltro, sarebbero poi impiegate come tali con vantaggi migliorativi per il prodotto finale. Non si è in grado di precisare, sconoscendola, quale sia l'eventuale strumentazione giuridica utilizzata per raggiungere il risultato soprattutto nel momento dell'importazione.

Una delle ipotesi fatte è che l'esportatore si avvalga di clausola contrattuale che addossa all'acquirente l'onere di disattivare il prodotto prima di utilizzarlo come ingrediente nella produzione di mangimi. C'è da chiedersi se la clausola, che prevede un uso vincolato del prodotto, ne consenta la messa in circolazione, evidentemente sotto denominazione generica e non come additivo, spostando a valle il controllo sul rispetto effettivo dell'obbligo contrattuale. Si ha tuttavia l'impressione che tale clausola non regga per la sua contrarietà a norme imperative, in particolare di quelle disposizioni che vietano l'immissione in commercio come alimenti per animali di sostanze ancora attive e, pertanto, da considerare additivi fino alla inattivazione delle loro cellule.

Da quanto sopra si possono trarre due ovvie conclusioni. Innanzi tutto lo Stato italiano deve attivarsi e introdurre le misure richieste dall'Unione per dissuadere dal compiere violazioni dei regolamenti comunitari. In secondo luogo è necessario che siano attivati controlli ove risulti che effettivamente sono presenti sul mercato comportamenti non trasparenti. Il tutto a garanzia sia della sicurezza alimentare, sia della corretta concorrenza, bene quest'ultimo che nel

momento attuale merita particolare attenzione.

Si può anche ricordare che secondo l'art. 12 della direttiva 82/471:

Gli Stati membri adottano le opportune disposizioni affinché durante la commercializzazione gli alimenti per animali vengano sottoposti, almeno per sondaggio, a un controllo ufficiale inteso ad accertare l'osservanza delle condizioni stabilite dalla presente direttiva.

NOTE

- 1) Il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sugli additivi destinati all'alimentazione animale è pubblicato sulla GUUE, serie L, n. 268, p. 29 ss.
- 2) Il regolamento 1831/2003 richiama la direttiva 82/471, che peraltro faceva salve le regole dettate in tema di additivi, nel suo art. 10, n. 2, relativo alla status di prodotti esistenti e, quindi, avente natura di disposizione sostanzialmente transitoria, ove dispone che debba essere presentata domanda di autorizzazione anche «*per gli additivi autorizzati ... ai sensi della direttiva 82/471/CEE*». Il riferimento sembra interessare, peraltro soltanto gli aminoacidi, i loro sali e sostanze analoghe, nonché l'urea e i suoi derivati, che già regolati dalla predetta direttiva, sono stati riqualificati come additivi e sottoposti alle previsioni del regolamento 1831/2003. La distinzione fra sostanze contemplate dalla direttiva 82/471/CEE e gli additivi sembra quindi netta.
- 3) Il riconoscimento (in alcuni casi, che qui non interessano, la registrazione) è richiesto anche, come si è detto, per produrre o commercializzare additivi.
- 4) La direttiva prevede anche la necessità per alcuni stabilimenti o intermediari l'obbligo alternativo di registrazione, ma si tratta d'adempimento, che rileva con riferimento a prodotti che qui non sono presi in considerazione.
- 5) Cfr. art. 5, n. 31, lett. d del regolamento 1831/2003.
- 6) La ragione dell'eccezione non ci risulta siano state rese palesi.
- 7) Il fatto che i lieviti attivi della categoria siano da considerare additivi emerge senza ombra di dubbio da autorizzazioni rilasciate per tale utilizzo.

Corte di giustizia (Grande Sezione)

Sentenza del 12 luglio 2005 in cause riunite n. C-154/04 e n. C-155/04

The Queen, ex parte: Alliance for Natural Health (causa n. C-154/04), Nutri-Link Ltd c. Secretary of State for Health; The Queen, ex parte: National Association of Health Stores (causa n. C-155/04), Health Food Manufacturers Ltd c. Secretary of State for Health, National Assembly for Wales

Art. 234 CE - Questione pregiudiziale - Direttiva n. 2002/46/Ce - Fabbricazione e commercializzazione degli integratori alimentari - Eterogeneità delle disposizioni nazionali - Armonizzazione - Protezione della salute umana - Art. 95 CE - Divieto di commercializzazione di prodotti non conformi alla direttiva - Elenchi di componenti consentiti - Ponderazione degli interessi economici - Misure necessarie e proporzionalità.

L'analisi della questione sollevata non ha rivelato alcun elemento tale da pregiudicare la validità delle disposizioni di cui agli artt. 3, 4, n. 1, e 15, secondo comma, lett. b., della direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 10 giugno 2002, n. 2002/46/Ce, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari.

(Omissis) **In diritto**

I PROBLEMI ANCORA APERTI DOPO LA SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA CHE CONFERMA LA VALIDITÀ DELLA DIRETTIVA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Sommario: Osservazioni introduttive - 1. Armonizzazione parziale attraverso la direttiva n. 2002/46/Ce - 2. Restrizioni sensibili alla libera circolazione degli integratori alimentari - 3. Necessità della valutazione urgente delle sostanze utilizzabili negli integratori alimentari - 4. Ruolo degli operatori economici con riferimento alla valutazione e all'ammissione di ulteriori sostanze.

F. Capelli Avvocato in Milano - **B. Klaus** Avvocato in Bamberg (Germania) e Milano.

OSSERVAZIONI INTRODUTTIVE

Con la sentenza del 12 luglio 2005, sopra riportata, pronunciata nei procedimenti riuniti n. C-154/04 e n. C-155/04, *Alliance for Natural Health ed altri*, la Corte di giustizia ha confermato la validità della direttiva n. 2002/46/Ce sugli integratori alimentari (1). Com'è noto, questa direttiva ha introdotto un quadro giuridico uniforme per la fabbricazione e la commercializzazione degli integratori alimentari al fine di limitare gli ostacoli alla loro circolazione causati da norme nazionali divergenti. Le parti ricorrenti nelle suddette cause erano, da un lato, un'associazione europea di fabbricanti, grossisti, distributori e consumatori di integratori alimentari, e, dall'altro lato, due associazioni di categoria in rappresentanza di circa 580 società nonché una piccola impresa specializzata nella vendita di integratori alimentari nel Regno Unito. Davanti alla Corte di giustizia le parti ricorrenti hanno sostenuto l'incompatibilità della direttiva n. 2002/46 con il diritto comunitario e la conseguente sua invalidità perché era stata fondata sull'art. 95 del Trattato CE che non sarebbe una base giuridica adeguata per una direttiva destinata ad armonizzare le disposizioni nazionali in un settore, come quello degli integratori alimentari, che interessa la salute umana. Contrariamente a quanto sostenuto dalle ricorrenti, la Corte di giustizia ha dichiarato, nella sentenza qui annotata, che l'art. 95 del Trattato CE, che disciplina le procedure per eliminare, ridurre e prevenire

gli ostacoli alla libera circolazione delle merci all'interno del mercato comune, rappresenta invece un adeguato fondamento giuridico per la direttiva medesima (2).

Oltre a fissare regole comuni relative all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità degli integratori alimentari, la direttiva n. 2002/46 ha stabilito un elenco delle vitamine e dei sali minerali che possono essere utilizzati nella fabbricazione degli integratori medesimi precisando anche in quali forme dette sostanze debbano essere usate. È, in ogni caso, vietata la commercializzazione nell'Unione europea di integratori alimentari contenenti vitamine o sali minerali diversi da quelli degli elenchi positivi riportati negli allegati I e II della direttiva (3). Come anche è stato osservato dall'Avvocato Generale *Geelhoed*, nelle sue conclusioni presentate il 5 aprile 2005 nella presente causa, il sistema degli elenchi positivi incide direttamente e in misura significativa sulla libertà degli operatori economici, impedendo loro di svolgere attività precedentemente considerate ammissibili e sicure, in quanto subordina l'utilizzo di sostanze non previste negli elenchi positivi alla previa valutazione della Commissione europea che si avvale dell'assistenza del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali nonché, se sussistono implicazioni per la salute pubblica, della consulenza dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (4). Le ricorrenti hanno sostenuto che tale sistema era in contrasto con il

principio della libera circolazione delle merci (artt. 28, 30 del Trattato CE) e che il divieto sopra indicato violava il principio di proporzionalità e quello della parità di trattamento, nonché il diritto fondamentale di proprietà e quello del libero esercizio di un'attività economica. La Corte di giustizia ha respinto le argomentazioni delle ricorrenti ritenendo giustificata la restrizione alla libera circolazione delle merci per motivi di tutela della salute e della vita delle persone (v. i punti 47 ss. della sentenza) riconoscendo la validità delle disposizioni della direttiva n. 2002/46 che erano state contestate e impugnate (5).

1. ARMONIZZAZIONE PARZIALE ATTRAVERSO LA DIRETTIVA N. 2002/46/CE

Numerosi preparati vitaminici e sali minerali finora utilizzati nella fabbricazione degli integratori alimentari all'interno degli Stati membri non sono ancora stati valutati sotto il profilo scientifico, per cui non risultano compresi negli elenchi positivi introdotti dalla direttiva n. 2002/46 (6). Appena tale valutazione sarà effettuata, la Commissione dovrà includere le sostanze ritenute sicure negli elenchi positivi apportando le necessarie modifiche (7). Sempre in una seconda fase, la Commissione, assistita dai predetti organi scientifici (Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e Autorità europea per la sicurezza alimentare) dovrà stabilire i livelli quantitativi massimi di vitamine e di sali minerali che possono essere presenti negli integratori alimentari (8). Inoltre, come si evince dall'art. 4, par. 8 nonché dall'ottavo *considerando* della direttiva n. 2002/46, è prevista, sempre in una seconda fase, l'elaborazione e la successiva adozione di elenchi positivi anche per le categorie di sostanze nutritive o per quelle categorie di sostanze, aventi effetti nutritivi o fisiologici, che sono diverse dalle vitamine e dai sali minerali (ad. es. aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, ecc.). Ciò significa che il settore degli integratori alimentari è stato finora armonizzato soltanto in parte. Come già ricordato, sono state valutate ed inserite negli elenchi delle sostanze consentite negli integratori alimentari soltanto alcune delle numerose sostanze finora utilizzate dagli operatori del settore alimentare. Pertanto, finché il quadro giuridico comunitario non sarà totalmente uniformato, la fabbricazione e la commercializzazione degli integratori alimentari continueranno a rimanere parzialmente assoggettate a disposizioni nazionali eterogenee. Ed infatti, gli Stati membri potranno consentire, fino al 31 dicembre 2009, l'utilizzo nel *loro* territorio di sostanze (vitamine e sali minerali) non riportate negli elenchi o che vengano utilizzate nelle forme non indicate dalla direttiva n. 2002/46, se risultano commercializzate nella Comunità alla data dell'entrata in vigore della direttiva medesima (luglio 2002), sempre che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare non esprima parere negativo sull'utilizzo di tali sostanze o sul loro impiego se effettuato in una particolare forma (9). A tale riguardo, mentre alcuni Stati membri – tra cui l'Italia (10) – hanno adottato una lista di vitamine e di sali minerali non previsti dalla direttiva n. 2002/46 ma consentiti nel

proprio territorio, altri Stati membri non hanno invece disposto la redazione di alcuna lista (oppure hanno autorizzato vitamine e sali minerali diversi da quelli, ad esempio, elencati nella lista italiana). Per quanto riguarda i nutrienti e le sostanze diverse dalle vitamine o dai sali minerali, comunque utilizzati come ingredienti di integratori alimentari, come pure per quanto riguarda i limiti massimi consentiti dalle varie sostanze impiegate, fino all'adozione di norme comunitarie specifiche, continueranno ad essere applicate le pertinenti norme nazionali che, in parte, risultano fra loro molto divergenti (11).

2. RESTRIZIONI SENSIBILI ALLA LIBERA CIRCOLAZIONE DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Non vi è dubbio che la situazione sopra descritta può fortemente ostacolare la libera circolazione degli integratori alimentari nell'Unione europea, determinando condizioni di concorrenza distorte, con dirette ripercussioni sul buon funzionamento del mercato interno. Basta citare un esempio: un operatore economico può commercializzare legalmente in uno Stato membro un integratore alimentare contenente una sostanza (vitamina o sale minerale) non indicata negli elenchi I e II della direttiva n. 2002/46, in quanto consentita in tale Stato da una norma nazionale specifica, mentre non può commercializzare lo stesso integratore in un altro Stato membro nel quale vige una regola diversa. Il citato operatore economico non può neanche giustificare la commercializzazione del suo prodotto nel secondo Stato membro in base al principio del mutuo riconoscimento (12) in quanto questo principio non è applicabile nella fattispecie qui considerata. Infatti, come risulta chiaramente dall'art. 4, par. 7 della direttiva n. 2002/46 e come, tra l'altro, la Corte di giustizia ha riconosciuto nella sentenza del 12 luglio 2005 qui commentata (cfr. punto 57), gli Stati membri diversi dallo Stato membro che abbia autorizzato, sul suo territorio, l'utilizzo per la fabbricazione degli integratori alimentari, di vitamine o di sali minerali non riportati negli elenchi dei componenti consentiti dalla direttiva n. 2002/46, *non sono tenuti* ad ammettere la vendita nel loro territorio degli integratori alimentari provenienti da quest'ultimo Stato membro. Analogamente, un operatore economico potrebbe commercializzare il suo integratore contenente un nutriente diverso dalle vitamine o dai sali minerali (ad esempio, un amido) in uno Stato membro, mentre in un altro Stato membro vedrebbe ostacolata la commercializzazione dello stesso prodotto a causa di un divieto previsto dalla legislazione o addirittura dalla prassi amministrativa di tale ultimo Stato. Non vi è dubbio, però, che in questi casi troverebbe applicazione il principio del mutuo riconoscimento, secondo cui, in mancanza di una normativa uniforme, le restrizioni alla circolazione intracomunitaria derivanti da disparità presenti nelle legislazioni nazionali relative al commercio dei prodotti di cui trattasi, vanno accettate soltanto qualora siano ritenute necessarie per rispondere ad esigenze imperative attinenti, ad esempio, alla protezione della salute pubblica. Come sappiamo, numerose sentenze della Corte di giustizia hanno dovuto

stabilire fino a che punto una misura di uno Stato membro possa legittimamente ostacolare l'ingresso e la commercializzazione, nel territorio di tale Stato membro, di prodotti provenienti da altri Stati membri per motivi di tutela della salute dei consumatori (13). Spesse volte si è trattato di misure dirette ad evitare o a limitare pericoli derivanti dal consumo di determinate sostanze presenti nei prodotti alimentari. Per concludere, secondo la giurisprudenza della Corte di giustizia, una misura nazionale volta a tutelare gli interessi sanitari dei consumatori può essere giustificata nei casi in cui, in base a dati scientifici riconosciuti in ambito internazionale, si dimostri che esiste un effettivo rischio per la salute umana e che la normativa adottata o mantenuta in vigore è realmente necessaria per motivi di natura sanitaria (14).

Come si vede, in mancanza di una effettiva armonizzazione la circolazione dei prodotti qui considerati potrà anche in futuro incontrare difficoltà.

3. NECESSITÀ DELLA VALUTAZIONE URGENTE DELLE SOSTANZE UTILIZZABILI NEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Dalle considerazioni in precedenza svolte si evince che l'attuale quadro giuridico relativo agli integratori alimentari risulta caratterizzato da un'indubbia incertezza suscettibile di creare pregiudizi soprattutto agli operatori economici. Una rapida armonizzazione di carattere totale è senza dubbio indispensabile per poter limitare le restrizioni alla libera circolazione dei prodotti qui considerati (15). Per consentire alla Commissione europea di adottare le misure necessarie per rendere possibile un'armonizzazione totale del settore, è indispensabile che gli organi scientifici e in particolare l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, procedano alla urgente valutazione della sicurezza delle sostanze utilizzabili nella fabbricazione degli integratori alimentari nonché alla fissazione di eventuali limiti massimi di impiego delle sostanze medesime. Nell'effettuare tale valutazione scientifico-giuridica dovranno essere considerati e ponderati tanto gli interessi legittimi dei consumatori ad un'adeguata tutela della salute quanto gli interessi, altrettanto legittimi, degli operatori economici alla libertà di produzione e di commercializzazione degli integratori alimentari.

4. RUOLO DEGLI OPERATORI ECONOMICI CON RIFERIMENTO ALLA VALUTAZIONE E ALL'AMMISSIONE DI ULTERIORI SOSTANZE

Considerato il forte impatto che il sistema degli elenchi positivi delle sostanze consentite nella preparazione degli integratori alimentari (che è stato giudicato legittimo dalla Corte di giustizia nella sentenza qui annotata) finisce per esercitare sull'attività economica degli operatori, sarebbe necessario riconoscere a questi ultimi un ruolo adeguato nella redazione dei suddetti elenchi. Come abbiamo già ricordato, il completamento degli elenchi positivi è stato affidato alla Commissione, la quale si avvale dell'assistenza del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e della consulenza dell'Autorità europea per la sicurezza

alimentare nei casi in cui vi siano implicazioni sulla salute pubblica (16). In particolare, spetta alla Commissione sottoporre al predetto Comitato un progetto delle misure da adottare – ad esempio, la proposta di inclusione di nuove sostanze negli elenchi positivi della direttiva n. 2002/46 – sul quale detto Comitato deve esprimere il proprio parere in base al quale la Commissione adotterà poi le misure previste (17).

L'Avvocato Generale *Geelhoed*, nelle sue conclusioni, aveva rilevato che tale procedura presenta la «trasparenza di una scatola nera» in quanto non sembra idonea a garantire la tutela degli interessi degli operatori economici (18). Non è, infatti, chiaro se sia consentito alle parti private chiedere che determinate sostanze siano sottoposte ad una specifica valutazione al fine di ottenerne l'inserimento negli elenchi positivi. Il decimo *considerando* della direttiva n. 2002/46 fa chiaramente riferimento a tale possibilità, mentre la procedura sopra descritta, e indicata dalla stessa direttiva, sembra avvalorare la tesi contraria. Proprio a causa di tali carenze riguardanti la tutela giuridica, la certezza del diritto e la buona amministrazione, l'Avvocato Generale *Geelhoed* aveva giudicato sproporzionata e, pertanto, invalida la direttiva n. 2002/46 (19). Come sappiamo, la Corte di giustizia ha deciso diversamente, riconoscendo la validità della direttiva, anche se ha ammesso che «sarebbe stato certamente auspicabile» una procedura più trasparente. In effetti, con riferimento alla fase compresa tra il deposito di un fascicolo mirante alla modifica del contenuto dei suddetti elenchi e la proposta rivolta al competente Comitato scientifico (fase che comprende in particolare la consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare), la direttiva n. 2002/46 avrebbe potuto includere disposizioni in grado di garantire da sole lo svolgimento di tale fase in condizioni di trasparenza ed entro termini ragionevoli (20). Anche se l'assenza di tali disposizioni non è stata sufficiente per infirmare la legittimità della direttiva stessa, la Corte ha comunque affermato un principio che riteniamo importante (21):

«Spetta tuttavia alla Commissione, in ragione delle competenze di esecuzione che le sono conferite dalla direttiva n. 2002/46 per quanto riguarda, in particolare, l'applicazione della detta procedura, adottare e rendere accessibili agli interessati, in conformità al principio di buon andamento dell'amministrazione, le misure necessarie per assicurare in via generale la trasparenza e la ragionevolezza della durata della fase di consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare».

In tal modo, la Corte di giustizia ha riconosciuto la necessità del coinvolgimento di tutte le parti interessate, ivi compresi gli operatori economici. Senz'altro, questo è stato anche l'intento del legislatore comunitario al momento dell'adozione della direttiva n. 2002/46, in quanto risulta espressamente dal decimo *considerando* della direttiva medesima che è soprattutto compito delle parti interessate e, quindi, in particolare, degli operatori economici, di compilare e presentare i necessari fascicoli allo scopo di far valutare le sostanze da

includere nell'elenco positivo (22). Ciò corrisponde, innegabilmente, alla prassi amministrativa in tale settore. Infatti, le linee guida ufficiali (tecniche e amministrative) intitolate «*Administrative Guidance on Submissions for Safety Evaluation of Substances added for Specific Nutritional Purposes in the Manufacture of Foods*» (23), espressamente applicabili alla direttiva n. 2002/46, contengono, tra l'altro, istruzioni relative alla presentazione, da parte dei "richiedenti", di una domanda-tipo di autorizzazione di una sostanza nutritiva ai fini della sua inclusione nella pertinente legislazione dell'Unione europea (24). Più precisamente, tale domanda-tipo può consistere (25) in:

«Una lettera in cui si specifichi chiaramente la richiesta relativa alle categorie di nutrienti e, se del caso, allo specifico nutriente o agli specifici nutrienti per i quali si intende utilizzare come fonte la sostanza nutritiva. Deve inoltre indicarsi lo specifico atto normativo in cui il richiedente desidera sia inclusa la sostanza, vale a dire: (...)

- direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sugli integratori alimentari; (...)

Questa indicazione conferma quanto enunciato al decimo *considerando* della direttiva n. 2004/46, ossia

che le parti interessate (richiedenti) sono le parti private, le quali possono chiedere l'inclusione di una sostanza in un elenco positivo ai sensi di detta direttiva ed inoltre che gli Stati membri non svolgono alcun ruolo nella fase della procedura che precede la valutazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (v. le conclusioni dell'Avvocato Generale *Geelhoed*, punto 79).

Poiché gli operatori economici non possono chiedere la valutazione di una determinata sostanza, da includere nell'elenco positivo, direttamente all'Autorità europea per la sicurezza alimentare in quanto soltanto la Commissione, il Parlamento europeo e gli Stati membri hanno il diritto di richiedere pareri scientifici (26), ne consegue che gli stessi operatori dovranno presentare la relativa domanda alla Commissione. Sarà poi compito della Commissione provvedere ad una rapida trasmissione della documentazione all'Autorità europea per la sicurezza alimentare se intende accelerare i tempi della procedura. Appare comunque utile ricordare che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, in base all'art. 29, par. 1 lett. b. del regolamento (Ce) n. 178/2002, ha la facoltà di elaborare pareri scientifici di propria iniziativa nelle materie di sua competenza.

NOTE

- 1) *Guce* n. L 183 del 2002, p. 51, recepita in Italia con dlgo n. 169 del 21 maggio 2004, in *Guri* n. 164 del 15 luglio 2004.
- 2) Cfr. il punto 42 della sentenza in commento.
- 3) Per quanto riguarda le eccezioni v. *infra*, punto 2.
- 4) Artt. 13 e 14 della direttiva n. 2002/46, *cit. supra*, nota 1.
- 5) V. i punti 109 ss. della sentenza.
- 6) V. anche il decimo *considerando* della direttiva n. 2002/46.
- 7) V. anche l'art. 4, par. 5, l'art. 13, par. 2 e l'art. 14 della direttiva n. 2002/46.
- 8) Artt. 5, 13, 14 della direttiva n. 2002/46.
- 9) Art. 4, par. 6 della direttiva n. 2002/46.
- 10) Cfr. decreto del Ministero della salute del 17 febbraio 2005, in *Guri* n. 54 del 7 marzo 2005.
- 11) Cfr. l'ottavo *considerando* della direttiva n. 2002/46.
- 12) V. in particolare Corte di giustizia, sentenza del 20 febbraio 1979 in causa n. 120/78, *Rewe*, in *Raccolta*, 1979, p. 649. In argomento v. F. CAPELLI, *Mutuo riconoscimento e mercato unico europeo*, in P. BASSETTI (a cura di), *Impresa & Stato. Una istituzione italiana al lavoro verso la Nuova Statalità*, Bologna, Il Mulino, 1995, p. 457 ss.
- 13) Cfr. F. CAPELLI, *La libera circolazione dei prodotti alimentari nel mercato unico europeo*, in *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, 1993, p. 7 ss.
- 14) Pur sottolineando che l'onere della prova incombe sempre sullo Stato membro che ha adottato la misura restrittiva. V. tra le tante: sentenza del 29 aprile 2004 in causa n. C-387/99, *Commissione c. Germania*, in *Raccolta*, 2004, I, p. 3317; sentenza del 29 aprile 2004 in causa n. C-150/00, *Commissione c. Austria*, in *Raccolta*, 2004, I, p. 3891; sentenza del 2 dicembre 2004 in causa n. C-41/02, *Commissione c. Paesi Bassi*, *inedita*.
- 15) Cfr. F. CAPELLI, *Direttive di armonizzazione totale, direttive di armonizzazione parziale e direttive opzionali*, in *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, 2000, p. 755 ss.
- 16) V. l'art. 4, par. 5, l'art. 4, par. 7, l'art. 5, par. 4 nonché gli artt. 13 e 14 della direttiva n. 2002/46; cfr. a tale proposito anche la sentenza qui commentata, punti 76 ss.
- 17) V. l'art. 13, par. 2 della direttiva n. 2002/46, e l'art. 5 della decisione n. 1999/468.
- 18) V. punto 85 delle conclusioni.
- 19) Cfr. punto 111 delle sue conclusioni.
- 20) V. il punto 81 della sentenza.
- 21) Cfr. punto 82 della sentenza.
- 22) V. anche le conclusioni dell'Avvocato Generale *Geelhoed*, punti 75 ss.
- 23) Il testo è disponibile su Internet:
http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritional/adm_guidance_safety_substances_en.pdf.
- 24) V. anche le conclusioni dell'Avvocato Generale *Geelhoed*, punti 77 ss.
- 25) Cfr. punto 2.1 *Administrative Guidance*, *cit. supra*, nota 23, riportato parzialmente nel punto 78 della versione italiana delle conclusioni dell'Avvocato Generale *Geelhoed*.
- 26) Art. 29, par. 1 del regolamento (Ce) n. 178/2002, in *Guce* n. L 31 del 2002, p. 1.

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

A. Neri – Istituto Bromatologico Italiano - Milano

Parte V

GLI ANNI '80

La Legge n. 202/83, legge bastarda. I tre problemi: burro di siero, burro di qualità, "trattamenti" per la salubrità.

Il burro di siero

Ed eccoci arrivati al punto più volte annunciato nel corso delle pagine precedenti: la legge 13 maggio 1983, n. 202 il cui enunciato è "*Modifica della legge 23 dicembre 1956, n. 1526, concernente difesa della genuinità del burro*". Per spiegare i nascosti motivi per i quali ha preso vita una tale vituperabile legge (tuttora in vigore e per la quale soffre ancora la trasparenza del mercato burriero italiano), dovrò riferire dell'iniziativa dovuta al sottoscritto ed a Riccardo Monacelli, l'allora direttore dei Laboratori Alimenti dell'Istituto Superiore di Sanità, documentata dall'articolo dal titolo "*Il burro di siero. Aspetti tecnici e legali*" pubblicato su "*La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione*", n. 4., 1980 pp. 227-229.

In questo lavoro, dopo aver premesso

1. che il burro di siero rappresenta in Italia una realtà mercantile di notevole interesse in quanto resa economicamente conveniente dalla burrificazione della sostanza grassa (0,4% - 0,5%) recuperata dal siero residuo della lavorazione dei formaggi;
2. che sebbene il burro di siero presenti caratteristiche organolettiche non disprezzabili esso deve essere considerato di qualità inferiore ai burri di centrifuga e di affioramento;
3. che esso non viene esitato al consumatore sotto la denominazione merceologica che gli compete e cioè "burro di siero" ma viene utilizzato, in dosate miscele con gli altri due tipi di burro, dall'industria burriera confezionatrice e la miscela così ottenuta è esitata al consumo diretto sotto la denominazione di "burro" realizzandosi così una frode di natura qualitativa;

richiamavano la necessità del rispetto della denominazione "burro", siccome espressa nell'art. 1, comma 1 della Legge 23.12.1956, n.1526 (*Difesa della genuinità del burro*): "**La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca**".

Tale denominazione, non passibile di equivoci, trovava sostegno nella letterale interpretazione del testo in grazia del quale sia il termine "**creme**" (usato al plurale per identificare appunto le creme ottenute dal latte sia per affioramento sia per centrifugazione) sia l'avverbio "**unicamente**" (in modo unico, esclusivo) stavano ad indicare la volontà del legislatore di considerare "**burro**" il prodotto ottenuto dalle creme comunque ricavate dal latte e non già dal siero di latte. Ben diversamente si sarebbe dovuto opinare nel caso che il dettato della legge si fosse limitato ad imporre la denominazione "burro" al prodotto ottenuto dal latte di vacca (omettendo cioè l'avverbio "unicamente"). Ma così non era e neppure era il caso di sostenere che lo scopo del legislatore era solo quello di distinguere il burro vaccino dal burro ottenuto da latti di altre specie animali, perché, sul punto, il legislatore si era espresso con apposita, separata disposizione (comma 2 dello stesso art. 1) che recita: "**Al prodotto ottenuto dalle creme ricavate dal latte di animali diversi dalla vacca può essere attribuita la denominazione "burro" purché seguita dall'indicazione della specie animale da cui proviene il latte**".

Tale dunque era l'interpretazione tecnicamente e giuridicamente corretta chiamando a sostegno anche il dimenticato art. 103 del Regio Decreto 3 agosto 1890, n. 7045 ("*Approvazione del regolamento per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico*") che recitava testualmente "**Il burro ottenuto dal siero o dalla ricotta, dovrà essere venduto colla denominazione di burro di siero**". Vale la pena di aggiungere, che questo art. 103 non era stato abrogato né esplicitamente né

tacitamente. Infatti l'art. 16 della Legge 1526/56 in esame, nel mentre rimandava, con il I comma, per quanto non espressamente previsto dalla Legge stessa, all'osservanza delle norme contenute nel R.D.L. 15.10.1925 n. 2033 nonché nel relativo regolamento approvato con R.D.L. 1.7.1926 n. 1361 e successive modificazioni, al tempo stesso (secondo comma) abrogava esplicitamente gli artt. 26, 27 del R.D.L. 15.10.1925 n. 2033 e ogni altra disposizione incompatibile con quelle della stessa Legge 1526/56. Dunque l'art. 16 determinava un sistema chiuso di fonti nella materia regolata, rendendo pertanto implicitamente incompatibile, con detta previsione, ogni disciplina proveniente da fonti diverse da quelle indicate dallo stesso art. 16.

Il lettore che mi ha pazientemente seguito in questo dedalo di interpretazioni deduttive, non mi accusi di eccesso caudico perché a tanto mi sentivo obbligato al fine di rappresentare (come vedremo) con quale sprezzo della verità e della morale gli onorevoli proponenti giustificavano l'iniziativa poi sfociata nella legge che stiamo criticando, la "legge bastarda" appunto.

Intanto, per fornire una conclusione al tema "burro di siero", ecco quali erano le violazioni di legge che avevamo individuato, al tempo della pubblicazione dell'articolo in discorso, ascrivibili sia alla fattispecie di vendita di burro di siero con la denominazione di "burro" sia a quella di vendita sotto tale denominazione di burro di centrifuga e/o di affioramento miscelato con burro di siero:

- a) art. 1, I comma e art. 22, lettere a), c) della Legge 23.12.1956 n. 1526 ("Difesa della genuinità del burro"), infrazioni punite ai sensi degli artt. 11 e 12, della stessa Legge n. 1526;
- b) art. 5, lettera a) della Legge 30.4.1962 n. 283 nella parte dove è fatto divieto di vendere, detenere per vendere o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari mescolate a sostanze di qualità inferiore;
- c) art. 515 C.P. ("Frode nell'esercizio del commercio")

Il tutto sulla base e sul conforto di un giudicato della magistratura di legittimità che qui ritengo utile riportare per esteso:

**Cassazione Penale Sez. VI
Sent. n. 2044 del 23.11.1973; Pres. Armando, ric. Caperna**

FATTO E DIRITTO

Il Pretore di Alatri, con sentenza 24.5.1972, riteneva Caperna Mario colpevole a) del reato di cui di cui agli artt. 1, 10 e 15 della Legge 23.12.1956 n. 1526 per avere – quale titolare dell'omonimo caseificio – denominato "burro" un prodotto ricavato dalla scrematura della crema del siero di latte, anziché dal latte; b) del reato di cui agli artt. 56 e 515 C.P. per avere confezionato il prodotto avvolgendolo in un involucro di carta recante la dicitura "burro Vallechiarà", con ciò compiendo atti inequivocabilmente diretti a consegnare agli acquirenti un prodotto diverso per qualità e provenienza da quello dichiarato.

Sull'appello dell'imputato, il Tribunale di Frosinone, ritenendo che il burro posto in vendita dal Caperna non fosse genuino e come tale il fatto fosse integratore del delitto di cui all'art. 516 C.P., modificava in tal senso il secondo capo di imputazione e confermava nel resto la decisione impugnata, ferma restando la pena irrogata dal primo giudice.

Ricorre il prevenuto a questa Corte e la difesa deduce:

1) erronea applicazione della legge speciale anzidetta, posto che il Caperna ha messo in vendita burro ricavato dal latte di vacca, come prescritto dalla normativa suddetta, essendo pacifico che dal latte di vacca si ricavano: la crema di latte, la ricotta, i formaggi e le mozzarelle, tutti con un residuo liquido denominato siero, dal quale, con apposita lavorazione, si ricava il burro. E poiché ai verbalizzanti egli aveva dichiarato di aver prodotto il burro dalla scrematura del siero di latte, in conformità a quanto prescritto dalla lettera c) dell'art. 2 della legge, il fatto a lui attribuito non costituisce reato;

2) insussistenza degli elementi soggettivi ed oggettivi dell'art. 516 del C.P., come ritenuto dal tribunale in difformità della decisione pretorile. Mancanza assoluta, comunque, del dolo da parte del Caperna;

3) il Tribunale, per quanto accennato nel motivo suddetto, ha violato il divieto della "reformatio in peius", avendo modificato un delitto tentato (con riferimento all'art. 515 C.P.) in un delitto consumato, tanto più che l'art. 515 prevede la multa fino a lire 80.000, mentre la pena fu, dal Tribunale, mantenuta in lire 100.000.

a) in ordine al primo mezzo di gravame, il Collegio non può che ribadire quanto già statuito recentemente in eguale ipotesi. La norma di cui all'art. 1 della Legge 23 dicembre 1956 n. 1526, con la sua tassatività di formulazione, e il successivo art. 2, alla lettera a), non consentono che possa essere data al burro altra denominazione che non sia quella del prodotto ottenuto dalle creme ricavate "unicamente dal latte di

vacca". E' dunque arbitrario sostenere che, dal momento che il residuo liquido denominato siero proviene pur sempre dal latte di vacca, la normativa contestata non è stata violata. I prodotti di risulta ai quali il latte di vacca dà luogo – attraverso specifici trattamenti – non potevano essere ignorati dal legislatore. Se, pertanto, esso ha riservato la denominazione di "burro" al prodotto ottenuto dalle creme "ricavate unicamente da latte di vacca" è agevole dedurre che non ha inteso consentire alcuna derivazione di risulta cui affidare la denominazione medesima, tassativamente obbligatoria. Ogni altra considerazione di natura tecnica – sulla quale si è particolarmente soffermato il giudice – è superflua, bastando tener conto delle diverse caratteristiche dei due prodotti, che si differenziano notoriamente per composizione, potere nutritivo e grado di conservabilità.

b) In aderenza, poi, all'art. 11 della Legge, che fa salva l'applicazione di quanto previsto dal codice penale per le frodi in commercio, esattamente il Tribunale di Frosinone ha ritenuto il Caperna responsabile anche del reato di cui all'art. 516 C.P., rettammente applicato al posto del tentativo di frode in commercio (art. 515) ravvisato dal primo giudice, senza che vi sia stata alcuna "reformatio in peius" né alcuna immutazione del fatto contestato, come preteso dalla difesa del ricorrente.

Ma la situazione mercantile del burro, malgrado un giudicato di questa importanza, permaneva incistita nella frode, complice anche l'indifferenza degli organi controllori che, trattandosi di "prodotto agrario", rappresentava incombenza precipua del servizio repressione frodi dell'allora Ministero Agricoltura e Foreste. Il sasso nelle acque stagnanti fu rappresentato appunto dal nostro articolo che fu il segnale di inizio di una serie di interventi repressivi conclusisi in sentenze di condanna. Unica eccezione il Pretore di S. Vito al Tagliamento che pervenne a decisione assolutoria con sentenza puntigliosamente infarcita di tali grossolanità tecniche e giuridiche da meritare, si fa per dire, una valutazione diretta da parte del lettore. Per questo viene riportata qui di seguito nel testo integrale. Seguirà una nota a commento pubblicata su "*Rassegna di Diritto e Tecnica dell'Alimentazione*" (pagg. 585-592, 1982) la prestigiosa rivista fondata e diretta dal non dimenticato e compianto amico avv. Renato Piccinino.

PRETURA DI S. VITO AL TAGLIAMENTO **Sentenza 8 ottobre 1981, est. Bazzo, imp. P.P.**

FATTO E DIRITTO

In seguito a rapporto del 17.12.1979 del Nucleo Antisofisticazione e Sanità di Udine, nel quale si esponeva che, nel corso di un servizio di controllo nella produzione e commercio del burro, predisposto dal Comando Carabinieri Antisofisticazione e Sanità presso il Ministero della Sanità, in una ispezione avvenuta nel Caseificio Sociale Cooperativo del Tagliamento, in Ramuscello di Sesto al Reghena, era stato accertato che detto stabilimento produceva burro costituito per il 65% di materia grassa derivata dalla panna di latte e per il residuo 35% di materia grassa proveniente dalla scrematura del siero di latte, P.P., nella sua qualità di Presidente e legale rappresentante del Caseificio, veniva rinviato al giudizio di questo Pretore per rispondere dei reati in epigrafe ascrittigli.

Ciò nel presupposto, secondo quanto risultante dal predetto rapporto, che il burro prodotto dal caseificio di Ramuscello avesse qualità diverse da quelle proprie del burro ottenuto unicamente dalle creme ricavate dal solo latte di vacca, come prescrive l'art. 1 Legge 23.12.1956, n. 1526 a difesa della genuinità del burro, tale da non potersi considerare, a parere dei rapportanti, quello prodotto dal menzionato Caseificio, perché ricavato anche da crema derivata, per l'appunto, dalla lavorazione del siero di latte.

All'udienza del 10 aprile 1980, comparso l'imputato, il procedimento veniva rimesso in istruttoria, avendo il Pretore ravvisato la necessità di disporre, su conforme richiesta della difesa, idonea perizia igienico-alimentare per accertare la composizione ed il carattere chimico ed organolettico del burro prodotto dalla cooperativa presieduta dall'imputato, procedendo altresì ad una comparazione tra il burro ottenuto integralmente dalla crema ricavata dal latte, e quello ottenuto dalla lavorazione del siero di latte.

Espletato tale incumbente, il P.P. veniva nuovamente rinviato a giudizio, per i seguenti reati:

a) del reato di cui agli artt. 81 e 516 c.p. per aver, quale Presidente e legale responsabile del "Caseificio Sociale Cooperativo del Tagliamento" prodotto e posto in commercio come burro naturale centrifugato, un prodotto ottenuto dalla miscelazione di burro di centrifuga pastorizzato con sostanza grassa ricavata dalla scrematura del siero di latte;

b) della contravvenzione, anzi, del "delitto", (così modificato in udienza il capo di imputazione) di cui agli artt. 1 e 10 L. 23.12.1956 n. 1526 per avere, nella qualità di cui al capo a) prodotto, confezionato e posto in commercio un prodotto denominato "burro" ma contenente una rilevante percentuale di grassi diversi da quelli che si ottengono dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca.

All'udienza dell'8.10.80, l'imputato compariva, ammettendo il fatto, ossia che la cooperativa sociale da lui presieduta produce burro ricavato, sia pure solo in parte, dal siero, ma sostenendo la piena legittimità di simile produzione, avvalorata da una consolidata prassi, propria della quasi totalità degli altri caseifici della regione, e la perfetta bontà del burro così ottenuto.

All'esito dell'odierna istruttoria dibattimentale, in cui veniva escusso il rapportante, sentiti P.M. e difesa, osserva il Pretore che la complessa istruttoria compiuta ha permesso di accertare l'infondatezza di entrambi i capi d'accusa.

Invero, il presente procedimento nasce dall'accertamento – incontestato – che il burro prodotto dal Caseificio Sociale Cooperativo del Tagliamento viene ottenuto per il 30% circa, solamente, dalla burrificazione della panna di latte centrifugato, mentre la percentuale rimanente è ricavata dalla scrematura del siero che residua dalla lavorazione dei formaggi. E' stato infatti accertato che il caseificio di Ramuscello utilizza, per produrre il burro, per il 50% crema di latte ottenuta in loco o dal burro acquistato altrove; tale burro viene opportunamente miscelato con la panna del siero. Il prodotto così ottenuto viene confezionato e posto in commercio come "burro naturale centrifugato".

Al fine di stabilire la sussistenza o meno dei reati sopra contestati al legale rappresentante del caseificio deve il giudice accertare:

1) che cosa si debba intendere per burro, secondo la precisa definizione che ne dà l'art. 1 della Legge sopra richiamata;

2) se il burro prodotto dal caseificio di Ramuscello, ove possa essere considerato tale, abbia tutti i requisiti necessari per poter essere considerato genuino ad ogni effetto.

Ritiene il Pretore che la definizione legislativa di burro sia tale da poter ben ricomprendere sia il burro ricavato direttamente ed immediatamente dalla lavorazione della crema di latte, sia quello ottenuto dalla lavorazione di prodotti di risulta della caseificazione, ossia dal siero di latte, ove naturalmente il prodotto base sia il latte di vacca, e lasciata impregiudicata la questione relativa alla genuinità, condizionata, in buona sostanza, alla sussistenza dei requisiti di cui agli artt. 2 e 3 della medesima legge.

Se infatti attraverso successive lavorazioni, la crema di latte già utilizzata per la caseificazione, può trovare per la parte residua, una nuova utilizzazione, non si vede perché il prodotto così ottenuto non debba essere considerato ricavato dal latte di vacca.

Non si nasconde, in proposito, al giudice la difficoltà di interpretare disposizioni di legge che, formulate in anni ormai lontani, potrebbero talvolta ignorare le esigenze connesse alle innovazioni tecnologiche che via via siano state adottate dalle aziende del settore caseario, e ciò specie per l'ormai annosa assenza del regolamento di esecuzione della Legge 23.12.1956 n. 1526, pur previsto dall'ultimo capoverso dell'art. 1. Tuttavia, e nonostante la diversa opinione di altri giudici e della stessa Corte di Cassazione, la quale, con la decisione n. 2044 del 23.11.1973, ha ribadito, invero troppo disinvoltamente, che "se pertanto, esso (legislatore) ha riservato la denominazione di "burro" al prodotto ottenuto dalle creme "ricavate unicamente dal latte di vacca", è agevole dedurre che non ha inteso consentire alcuna derivazione di risulta cui affidare la denominazione medesima, tassativamente obbligatoria", non v'ha ragione alcuna per sostenere che l'avverbio "unicamente" debba intendersi quale sinonimo dell'avverbio "direttamente", e quindi per escludere in modo aprioristico che possa considerarsi burro quello derivante pur sempre dal latte di vacca, ma attraverso successive lavorazioni.

Ciò premesso, è appena il caso di rilevare, per quel poco che la notazione possa avere, che la produzione di burro attraverso la lavorazione della sostanza grassa ricavata dal siero di latte, generalmente, come nella presente fattispecie, miscelata con burro di centrifuga pastorizzato, è di gran lunga il procedimento prevalente, per evidenti ragioni di convenienza economica, e non soltanto nei caseifici della regione Friuli-Venezia Giulia (si veda al proposito la testimonianza del rapportante) essendo in stretto rapporto con il tipo e la qualità dei formaggi prodotti.

E' altresì il caso di notare che la burrificazione del siero di latte è pacificamente ammessa negli altri Paesi della Comunità europea, consentendole l'ordinamento comunitario, sia pure attraverso differenziazioni di qualità che, attualmente, nel nostro Paese, sono solo auspicabili, ma non ammesse, per la già ricordata mancata emanazione della normativa regolamentare del settore, rimasto così disciplinato dalla sola legge fondamentale n. 1526/1956.

Non per questo, tuttavia, può sostenersi, ad avviso del Pretore, la criminosità di siffatti sistemi produttivi ormai universalmente riconosciuti adeguatamente idonei a garantire le legittime aspettative dei consumatori, nonché le ragioni della salute pubblica.

Ribadito quindi che in nessun modo può evincersi dall'art. 1 della citata legge l'esclusione dell'alimento ricavato dalla miscelazione della crema di panna con crema di siero dal novero del burro - legislativamente definito e tutelato, - osserva questo giudice che il burro prodotto dal caseificio Sociale Cooperativo del Tagliamento ha tutti i requisiti per essere considerato genuino, a tutti gli effetti.

La sopra ricordata perizia ha infatti permesso di appurare :

a) che il prodotto ottenuto partendo dalla crema di siero non può venir differenziata per la qualità e quantità e proporzione dei costituenti caratteristici del burro;

b) che "le differenze del contenuto proteico, pur evidenziate con metodi sofisticati", non sono di pratica utilità per differenziare i due prodotti (pag. 30 dell'elaborato periziale).

Sostiene ancora il perito che "non vi sono differenze chimiche tra il burro ottenuto dalla panna di latte e quella di siero". Ciò è già stato sostenuto in letteratura ed è stato dimostrato anche dagli esami di laboratorio da noi praticati. La quantità dei vari grassi ad atomi di carbonio crescenti ed il loro rapporto praticamente si sovrappongono e le differenze eventualmente riscontrate non sono mai tali da

rappresentare un vero elemento di differenziazione. Il mescolamento eventuale di burro preparato con crema di latte e crema di siero inibisce qualsiasi possibilità dell'uso di eventuali test idonei" (ibidem pag. 27). Continua ancora il perito:" Le uniche differenze evidenziate riguardano il numero delle proteine presenti nelle parti di latticello conglobate nel burro. Queste differenze nella massa del prodotto sono di poco conto e di nessuna utilità pratica nella definizione di una eventuale possibilità di differenziazione dei due prodotti. Evidenziata l'identità dei due prodotti sotto il profilo della composizione degli acidi grassi e considerate le differenze proteiche non sicure non vi sono allo stato attuale indagini analitiche che permettono una sicura differenziazione tra i due tipi di burro" (ibidem pag. 27-28).

Conclude quindi il perito con la sua poderosa e diligente disamina della questione affermando che l'unica differenza è legata alla tecnologia di lavorazione e produzione; in definitiva "la possibilità di differenziare il burro di siero da quello genuino al momento attuale è inesistente" (ove per burro genuino devesi intendere quello direttamente ricavato dalla crema di latte).

Ritiene il Pretore di dover far proprie tali conclusioni del perito, anche perché la produzione del burro mediante miscelazione delle due creme, come quella attuata nel caseificio di Ramuscello, viene a cancellare qualsiasi differenza chimica ed alimentare nei confronti del burro ricavato dalla lavorazione della crema di latte. Solo le speciali tecnologie impiegate nella produzione, e le proporzioni della miscelazione potrebbero portare, in ipotesi, a lievi differenze che, peraltro, la compiuta istruttoria non permette di ritenere sussistenti in ordine al burro prodotto in Ramuscello. E' appena il caso di aggiungere che, giusta l'art. 3 della citata legge, il burro destinato al consumo diretto deve avere un contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'82%. Ebbene, le tabelle allegate alla perizia dimostrano che il burro misto, quale quello che ci interessa, contiene, in peso, ben l'83,5% di materia grassa (di contro all'82,5% del burro di solo siero). Ne consegue che, anche sotto tale profilo, il burro *de quo* risulta perfettamente genuino.

Pertanto ritiene il Pretore che P.P. non v'ha incorso in alcun illecito, in quanto, per l'imputazione di cui al capo a) il burro prodotto dal caseificio dallo stesso presieduto deve considerarsi perfettamente genuino, come origine e qualità. Onde l'imputato dovrà correttamente essere mandato assolto perché il fatto ascrittogli – di aver messo in commercio burro non genuino perché ricavato anche dal siero di latte – non costituisce reato. Per quanto riguarda poi il reato di cui al capo b) l'accusa si è rivelata infondata, non contenendo affatto il burro *de quo* sostanze diverse da quelle che si ottengono dalle creme ricavate unicamente dal latte di vacca, e dunque mancando proprio gli estremi obiettivi del rilievo contestato; pertanto P.P. andrà assolto dal secondo addebito perché il fatto non sussiste.

Ed ecco la nota a commento pubblicata su R.D.T.A.

La sentenza del Pretore di S. Vito al Tagliamento soprariportata, è già apparsa sul n. 1/1982 della rivista "Il mondo del latte", organo ufficiale dell'Associazione Italiana Lattiero-Casearia, ma essa è qui riportata sia per comodità del lettore, sia perché la breve presentazione data dalla Assolatte, illustrante la sentenza stessa come "*particolarmente importante perché riporta la questione nei suoi reali termini*", appare stimolare una certa precisazione anche nell'interesse della valorizzazione qualitativa del burro, certo condivisa dalla Assolatte, a cui appartiene il Gruppo Italiano Confezionatori Burro, operando un opportuno distinguo da quei confezionatori che ricorrono a miscele del tutto eterogenee e come tali, a nostro avviso, non legittimamente rapportabili alla nozione, sia normativa che di esperienza comune, del "burro".

Desiderio di verità, scrupolo di esattezza e completezza di informazioni, ci portano a rilevare la importanza di altre decisioni giurisprudenziali del tutto obliate, a cui sono pervenuti ad esempio i Pretori di Borgo Valsugana, Fondo, Cles, Cavalese, per fatti analoghi, a decisioni di condanna. Ma per tornare alla sentenza che ci interessa, spieghiamo che i motivi per cui interveniamo con questa nota sono gli stessi che avevano spinto alcuni studiosi del settore, quali il Neri ed il Monacelli, a sollevare la questione con una nota dal titolo "Il burro di siero, aspetti tecnici e legali" (in *Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione* n. 2, 1980). Sostenevano allora tali autori che il burro ottenuto dalla "crema residua" della produzione dei formaggi non potesse essere considerato "burro", secondo la definizione tassativamente enunciata dall'art. 1 della L. n. 1526 del 1956.

Tanto ribadiamo oggi, con buona pace dell'Assolatte e malgrado la sentenza del Pretore di S. Vito al Tagliamento. E ciò a tutela sia del consumatore, sia della produzione burriera "qualificata". Tanto premesso, è opportuno sgombrare il campo del discutere dall'artificiosa impostazione data dal giudice alla vicenda processuale che qui ci occupa. Infatti, tutti i motivi addotti a sostegno di siffatta particolare conclusione liberatoria, hanno come base la genuinità del burro prodotto e posto in commercio dall'imputato. Ma non è questo il punto. La ponderosa e diligente disamina peritale cui fa riferimento il giudice, non avrebbe a nostro avviso, alcuna sufficiente rilevanza; infatti, l'unica perplessità riguarda la logicità di una motivazione di assoluzione, prendendo a base della stessa l'impossibilità tecnica di "differenziare il burro di siero da quello genuino" (lapsus freudiano del perito?) quando esiste (ed è riconosciuto in sentenza) l'accertamento incontestuale che presso il Caseificio Sociale Cooperativo del Tagliamento, il burro, "viene ottenuto per 30% circa solamente (sic!) dalla burrificazione della panna di

latte centrifugata, mentre per la percentuale rimanente è ricavato dalla scrematura del siero che residua dalla lavorazione dei formaggi"

Che un siffatto modo di produrre possa rientrare per avventura in una - peraltro opinabile - "consolidata prassi" è possibile, di talché abbiamo sentito l'opportunità di esaminare il problema in modo più completo ed in coerenza non solo agli usi tradizionalmente codificati, ma anche alle norme esistenti in merito. Ma dubitiamo che questa prassi, ancorché consolidata, possa pretendere di legittimare la vendita di una tale miscela sotto la denominazione, si badi bene, di "burro naturale centrifugato", il che suscita ed ha suscitato non poche perplessità sia negli studiosi che negli operatori del settore.

Ma la contraddizione, diciamo così concettuale, non è tutta qui. Infatti, mentre si assume che la miscelazione del burro di siero con burro di centrifuga "è di gran lunga il procedimento prevalente, per evidenti ragioni di convenienza economica" (del che, in verità, non dubitiamo affatto) al tempo stesso sostiene che siffatti sistemi produttivi sono "universalmente" riconosciuti idonei a garantire la legittima aspettativa dei consumatori. Il che, francamente, appare eccessivo perché la legittima aspettativa del consumatore, davanti a un burro che si qualifica "centrifugato" è né più né meno quella di acquistare un burro ottenuto da crema di centrifuga, cioè della migliore qualità e non invece un prodotto "composto" di cui ciò che si ottenuto per centrifugazione è solo una parte del tutto.

E' quindi il caso, come si vede, di abbandonare questo terreno di discussione, sorvolando altresì sulla peregrina osservazione che la riscontrata quantità di grasso (83,5%) costituisce altro titolo a dimostrazione delle genuinità del burro contestato. Rileviamo piuttosto che la logica di questa vicenda processuale appare distorta perché il capo a) (art. 516 c.p.) dell'imputazione è, a nostro avviso, del tutto errata. E' all'art. 515 c.p. a cui occorre fare riferimento, una volta che fosse chiaro a tutti (come dovrebbe essere) che la definizione di "burro" dettata dall'art. 1 della L. n. 1526 del 1956, non comprende (e non può comprendere) il "burro di siero". Già i citati autori avevano precisato come sia il termine "creme" (usato al plurale per identificare quelle ottenute dal latte sia per affioramento sia per centrifugazione), sia l'avverbio "unicamente" (in modo unico, esclusivo) stanno ad indicare la volontà del legislatore di considerare "burro" come il prodotto ottenuto esclusivamente dalle creme ricavate dal latte e non già anche dal siero di latte. Diversa sarebbe stata la conclusione se il dettato della legge si fosse limitato ad imporre, semplicemente, la denominazione "burro" al prodotto ottenuto dal latte di vacca. Ma così non è e ci sembra azzardato definire - come fa l'annotata sentenza - troppo "disinvolta" la sentenza della Corte di cassazione che ha ribadito l'assunto in modo peraltro inequivocabile.

"Aliud pro alio", dunque, e cioè frode nell'esercizio del commercio; consegna di una cosa mobile per origine, provenienza, qualità "diversa" da quella dichiarata, con possibile induzione in errore dell'acquirente. E che il burro di cui si discute fosse, per qualità, cosa "diversa" da quella dichiarata, non vi sarebbe dubbio alcuno perché per il burro centrifugato, "repetita juvant", altro non si può intendere che il burro ottenuto da crema ricavata dal latte per centrifugazione cioè a dire il tipo di "qualità" che si trova al primo posto nella scala dei valori non solo edonistici, ma anche strettamente merceologici ed inoltre il più costoso. Segue poi il burro di affioramento e quindi infine quello di siero. La norma contenuta nell'art. 515 c.p., è volta a reprimere i delitti contro l'industria ed il commercio per non scoraggiare gli onesti. Essa intende infatti proteggere i principi di lealtà commerciale (ed onestà) che debbono pur sempre presiedere allo scambio di beni. Protetti i quali avremo protetto anche il consumatore. In caso contrario viene conseguentemente ridotta la richiesta dei beni e parallelamente lo stimolo economico e psicologico alla loro produzione. Come in effetti si verifica nel caso del burro di produzione nazionale, i consumi del quale diminuiscono ogni anno proprio a causa del suo scadimento qualitativo, il che si traduce a beneficio del consumo dei suoi succedanei e del burro confezionato all'estero ed importato, che risulta così cento volte superiore nella scala dei valori qualitativi, al burro confezionato in Italia.

Sembra quindi opportuno di prendere cognizione circa la configurabilità anche penale, di frodi sulla qualità e non solo sulla genuinità, concetto questo che è ormai da considerarsi "obsoleto" nel suo significato letterale, perché ancorato a dettami legislativi di natura speciale tradizionale, superato dal concetto di "genuinità normativa" e comunque limitati a taluni settori merceologici e solo per talune fasi di produzione sia artigianale che d'opificio industriale. Il discorso è complesso e non è questa la sede per affrontarlo, ma è chiaro, e quindi indiscutibile, che all'interno di una determinata produzione alimentare, rispondente a determinati requisiti di genuinità fissati per legge, esista una scala di valori qualitativi che deve essere pur sempre rispettata e valorizzata con adeguata tutela.

La frode sulla qualità è così la più difficile da combattere perché esiste una più elevata frequenza di possibili realizzazioni. Ogni inadempienza agli obblighi di lealtà e moralità produttiva e commerciale si ripercuote dannosamente sulle industrie e sui commerci, incentivando la concorrenzialità disonesta ed influenzando negativamente sulla pubblica fiducia. Le sentenze del Pretore di S. Vito al Tagliamento non sembra incoraggiarci al proposito!

(continua)

Le parti I, II, III, IV sono pubblicate rispettivamente sui numeri 3 marzo, 4 aprile, 5 maggio 2005, 6 giugno 2005

Insalata contenente Dieldrin antiparassitario oltre i limiti di legge. Mancata comunicazione all'interessato dell'esito dell'analisi. Comunicazione ai sensi dell'art. 415 C.P.P. di valenza equipollente ai sensi dell'art. 1, Legge 283/62. Intoccato il diritto alla revisione d'analisi. Reato di cui all'art. 5, lett. h) Legge 283/62. Sussistenza

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con sentenza del 29 gennaio 2004 il tribunale di Nocera Inferiore condannava Pagano Gerardo alla pena di euro 1800,00 di multa (rectius, ammenda) avendolo riconosciuto colpevole della contravvenzione di cui all'art. 5 lett. h) della legge 283 del 1962 per avere posto in commercio insalata tipo Romana contenente presidi fitosanitari, per l'esattezza Dieldrin, in quantità superiore alla norma.

L'accertamento dell'infrazione ed il conseguente sequestro del prodotto erano avvenuti presso uno stand del mercato ortofrutticolo di Pagani ma il processo si era svolto nei confronti della ditta produttrice il cui legale rappresentante era stato individuato nella persona dell'imputato

Rilevava il giudice che nessun avviso era stato dato all'interessato del giorno e dell'ora in cui si erano svolte le analisi ma ciò era avvenuto perché nella specie, per questo tipo di analisi, è prevista la revisione.

Peraltro all'imputato neppure era stato comunicato l'esito ma ciò doveva considerarsi rilevante solo agli effetti della decorrenza del termine per proporre l'istanza di revisione. Allo stesso era stato dato tuttavia avviso della conclusione delle indagini preliminari ai sensi dell'art. 415 bis c.p.p. e quindi era stato messo in grado, a quel punto, di conoscere l'esito delle analisi e di avanzare istanza di revisione.

Nel merito il giudice considerava che la presenza nel prodotto di un antiparassitario denotava chiaramente che la nitratura era stata opera del produttore e non del commerciante che aveva esposto la merce nello stand del mercato ortofrutticolo.

A mezzo del proprio difensore propone ricorso per cassazione l'imputato rilevando in primo luogo che solo dalla deposizione del biologo era emerso che nella specie si dovesse procedere al giudizio di revisione.

Censura poi la decisione per avere omissis di considerare che i campioni della merce erano stati lasciati presso il titolare dello stand in cui era stato operato il sequestro, quindi presso chi non era titolare del diritto di chiedere la revisione.

Rileva inoltre che l'avviso di conclusione delle indagini era stato fatto sei mesi dopo il prelievamento dei campioni mentre l'analisi di revisione a mente dell'art. 1 della legge 283 del 1962 deve essere effettuata nel termine massimo di due mesi.

Peraltro trattandosi di merce deteriorabile doveva considerarsi necessario avviso di inizio delle operazioni peritali ed altresì che questa loro qualità rendeva possibile la reiterazione del controllo.

Infatti non si era considerato che l'attività sanzionata è la messa in commercio del prodotto ed altri nella specie si era reso responsabile di tale attività.

MOTIVI DELLA DECISIONE

Il ricorso è infondato e deve essere respinto.

Rappresenta il ricorrente che solo dalla deposizione del biologo funzionario del laboratorio provinciale emergerebbe che nella specie si dovesse procedere alla revisione delle analisi, con la conseguenza a suo parere che non avendo egli ricevuto l'avviso della esecuzione dell'unica analisi in questa materia prevista il giudizio innanzi al tribunale e la sentenza che lo ha definito dovrebbero considerarsi affetti da nullità.

La tesi non è condivisibile. E' pur vero infatti che l'art. 223 delle norme di coordinamento del codice di procedura penale, dedicato alla disciplina delle analisi di campioni e delle garanzie per l'interessato, prende in considerazione entrambe le ipotesi, delle analisi con revisione e di quelle senza, ma è certo che nella disciplina contenuta nella legge 283 del 1962, pacificamente applicabile al caso di specie, la prevista analisi delle sostanze destinate all'alimentazione è sempre seguita dalla revisione della stessa, come risulta dal contenuto dell'art. 1.

Quanto poi alle prescrizioni concernenti il relativo procedimento esse sono dislocate parte nello stesso art. 223, comma 2 (che si occupa del termine per comparire innanzi all'organo incaricato della revisione, del contenuto dell'avviso e delle garanzie di difesa dell'interessato) parte nello stesso art. 1 della legge 283 (che tratta invece del termine e delle modalità di presentazione dell'istanza di revisione).

Ciò posto è fuori discussione che nella specie è mancata la comunicazione diretta all'interessato quella prevista da quest'ultima norma, da parte del laboratorio provinciale dell'esito delle analisi.

Non è comunque mancata una comunicazione sia pure formalmente diversa, che il tribunale considera tuttavia equipollente e rinviene nell'avviso spedito all'imputato ai sensi dell'art. 415 bis c.p.p., della conclusione delle indagini preliminari.

La tesi del tribunale è condivisibile e non merita le censure formulate dal ricorrente.

In primo luogo infatti la forma della comunicazione dell'esito delle analisi stabilita dal comma 3 del più volte citato art. 1 non è prevista a pena di nullità. In secondo luogo ove si consideri che tale comunicazione ha lo scopo di mettere l'interessato nella condizione di esercitare il suo diritto di chiedere la revisione delle

analisi ben si comprende come l'avviso di cui all'art 415 bis cpp consegua compiutamente lo stesso risultato. Esso contiene infatti tra le altre notizie, come si legge nel comma 2, la sommaria enunciazione del fatto e l'indicazione delle norme che si assumono violate nonché l'avvertimento che la documentazione relativa alle indagini espletate si trova depositata nella segreteria del PM. Al comma 3 è previsto che l'indagato possa produrre memorie, depositare documenti, chiedere il compimento di atti di indagine ed altresì di essere interrogato.

E' pertanto certo che ricevuto tale avviso l'imputato era nelle condizioni di conoscere l'esito delle analisi e quindi di valutare l'opportunità di chiedere la revisione avendo a disposizione 15 giorni come previsto dal comma 4 dell'art. 1, per esercitare questo suo diritto, con decorrenza del termine ovviamente, dal ricevimento dell'avviso ex art. 415 bis.

Né a tale conclusione può validamente opporsi come invece fa il ricorrente l'osservazione formulata sulla base dell'art 1 comma 5 della legge 283 in forza del quale le analisi di revisione vengono effettuate presso l'Istituto superiore di Sanità entro il termine massimo di due mesi.

Il termine in questione infatti non è quello intercorrente fra l'accertamento della infrazione ed il momento in cui si procede alla revisione bensì quello che separa il momento in cui perviene la richiesta di revisione e quello in cui questa viene eseguita.

Trattasi peraltro di termine chiaramente ordinatorio, la cui inosservanza non determina alcuna nullità d'ordine processuale né invalida il risultato delle analisi effettuate oltre il termine stesso (secondo quanto ha statuito questa Corte Suprema con la sentenza n. 1600 del 17 marzo 1972 della VI sezione).

E' vero invece come adombra il ricorrente che il trascorrere del tempo potrebbe in taluni casi alterare l'oggetto delle analisi modificando il contenuto del prodotto rispetto al momento del sequestro con il risultato di vanificare l'accertamento tecnico. Trattasi peraltro di una mera eventualità, da accertarsi caso per caso, che comunque non può in alcun modo giustificare l'inerzia dell'interessato nel chiedere la revisione e che una volta verificatasi, peraltro, non potrebbe che avere effetti benefici sulla posizione processuale dell'imputato.

Le censure del ricorrente si rivolgono infine al fatto che un campione della merce sequestrata sarebbe stato consegnato al commerciante presso il quale il sequestro era avvenuto ed al mancato coinvolgimento nel processo del commerciante medesimo, che il prodotto aveva posto in commercio.

Ma la prima osservazione è tanto irrilevante che nel ricorso neppure si abbozza un tentativo di spiegazione della sua conclusione in punto di responsabilità dell'imputato.

Quanto alla seconda ci si può limitare ad osservare che l'individuazione del responsabile nella persona del produttore - invece che del commerciante - è avvenuta sul rilievo - integrante peraltro una *quaestio facti* come tale insindacabile in cassazione - che si trattava di una confezione sigillata comportante una sicura responsabilità da collocare nella fase della produzione e confezionamento dell'alimento.

Al rigetto del ricorso segue 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.

* * *

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 20510 del 10.05.05; Pres. Papadia, est. De Maio, ric. Chirico

Massima

Salsiccia fresca contaminata da *Salmonella derby*. Sostanza microbiologicamente deteriorabile. Analisi non ripetibile eseguita in assenza dell'interessato pur preavvertito. Mancata esecuzione della prima analisi (parametri non conformi art. 2, D.M. 16.12.93). Non inficia il valore processuale della prova. Reato di cui all'art. 5, lett. d), Legge 283/62. Sussistenza.

MOTIVAZIONE

Con sentenza in data 9.3.2004 del Tribunale di Brindisi, sez. distacc. di Francavilla Fontana, Chirico Francesco fu condannato, con le attenuanti generiche e la sospensione condizionale, alla pena di euro duemila di ammenda, perché riconosciuto colpevole del reato di cui agli artt. 5 lett. d) e 6, L. 283/62 ("perché deteneva per la vendita, presso la propria macelleria, salsiccia fresca in forma sfusa in stato di alterazione o comunque nociva", acc. in Coglie in data 29.3.2001).

Avverso tale sentenza ha proposto appello, poi convertito in ricorso per cassazione ex artt. 593 co. 3 e 568 co. 5 cpp, personalmente l'imputato, il quale deduce con unico motivo che l'analisi del campione prelevato (che aveva evidenziato la presenza nel prodotto di *salmonella derby*) non era stata ripetuta, con inosservanza dell'art. 2 del DM 16.12.93 ("che nella specifica materia impone di ripetere l'analisi limitatamente ai parametri non conformi" il ricorrente sostiene che la mancata ripetizione dell'analisi inficia la prima analisi, sulla cui base il Tribunale ha, invece,

affermato la responsabilità" e ciò perché "l'analisi così effettuata non costituiva prova certa e sicura della presunta nocività della salsiccia prelevata". Il motivo è infondato, dovendosi ritenere che, nell'ipotesi disciplinata dal D. l.vo 3.3.1993 n. 123 all'art. 5 *particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi* in riferimento ai prodotti alimentari deteriorabili), la mancata ripetizione dell'analisi non è causa di nullità quando sia stata, invece, effettuata una prima analisi garantita e la ripetizione non sia stata richiesta dall'interessato. La norma citata dispone al co. 1 che "*per i controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili..., il responsabile del laboratorio provvede ai relativi accertamenti su un 'aliquota del campione e in caso di non conformità, provvede con tempestività a darne avviso all'interessato specificando il parametro difforme e la metodica di analisi e comunicando il giorno e l'ora in cui le analisi vanno ripetute limitatamente ai parametri risultati non conformi*"; il co. 2 stabilisce che "*si applicano le procedure di cui all'art. 223 del codice di procedura penale*".

L'art. 223 disp. att cpp, norma di carattere chiaramente generale, prevede la procedura garantita nelle due ipotesi seguenti: I) "*qualora nel corso di attività ispettive o di vigilanza previste da leggi o decreti si debbano eseguire analisi di campioni per le quali non è prevista la revisione*"; II) "*se leggi e decreti prevedono la revisione delle analisi e questa sia richiesta dall'interessato*". La norma, al suo ult. co., stabilisce che "i verbali di analisi non ripetibili e i verbali di revisione di analisi sono raccolti nel fascicolo del dibattimento, sempre che siano state osservate le disposizioni dei commi 1 e 2".

In effetti, il caso in esame si segnala per la sua singolarità: l'analisi non è stata ripetuta, essendo invece stata effettuata un'unica analisi garantita, di conseguenza, essendo mancato il primo accertamento analitico, di tipo meramente amministrativo, si è verificata, sotto il profilo specifico delle garanzie, una sorta di inversione o, per meglio dire, di anticipazione della procedura prevista. La particolarità della fattispecie va riguardata alla luce delle norme richiamate, sulla cui base non può che confermarsi l'esattezza dei rilievi del primo Giudice, secondo i quali: a) "l'iter procedurale non è sanzionabile, atteso che non risulta mai violato il diritto di difesa dell'imputato (che era stato tempestivamente avvisato dell'inizio delle operazioni) e che si è svolto secondo le prescrizioni di cui all'art. 223 disp. att cpp."; b) "nessun rilievo particolare riveste la circostanza della mancata ripetizione dell'esame, diversamente da quanto stabilito

dal DM 16.12.1993, atteso che tale adempimento non appare sanzionato dalla nullità e che, in ogni caso, la procedura osservata risulta rispettosa delle norme del codice già menzionata". Ed invero, da un lato, la prima analisi di cui al DM citato, intervenendo prima e quindi anche fuori del processo, costituisce un accertamento di natura tecnico-amministrativa, che, in quanto tale, non comporta - nell'ipotesi in esame di effettuazione della sola analisi garantita (e, quindi, di violazione della norma non per la mancata ripetizione, non richiesta, bensì per la mancata effettuazione della primo accertamento di natura amministrativa) - sanzione alcuna di nullità (che, infatti, non è prevista dalla norma). Inoltre, il disposto dell'art. 223 ult. co. disp. att. cpp, che sul punto ha codificato la regola a suo tempo introdotta con la sent. C. Cost. 248/83, chiarisce che il preavviso costituisce l'unico requisito di utilizzabilità delle analisi.

Le conclusioni del primo Giudice hanno, quindi, fatto esatta applicazione del principio consolidato secondo cui non si possono trasferire nel processo quelle deduzioni che si aveva la possibilità di proporre al momento dello svolgimento delle analisi e che per propria scelta o inerzia non sono state compiute. In particolare, una volta che l'interessato sia stato preavvertito dell'analisi e nulla abbia osservato (omettendo, nella specie, anche di richiedere la ripetizione), non potrà *ex post*, in sede processuale, eccepire eventuali irregolarità o insufficienze delle operazioni tecniche di prelievo e di analisi, lasciate alla discrezionalità degli operatori. Sulla base dei rilievi fin qui svolti deve concludersi che l'accertamento analitico in questione, comunque, forma parte integrante della denuncia e può assurgere a prova documentale, la cui valutazione è affidata al prudente apprezzamento del giudice. Nella specie, si è visto che il primo Giudice ha dato adeguato conto della sua valutazione, rilevando da un lato il rispetto del diritto di difesa dell'imputato (che deve essere garantito, sia pure nella forma attenuata di cui alla sent. C.Cost. 248/83, anche per le attività che si svolgono al di fuori dell'ambito processuale) e dall'altro la correttezza e attendibilità delle modalità di svolgimento dell'analisi effettuata.

Il ricorso va, pertanto, rigettato. Conseguono la condanna del ricorrente alle spese.

P.Q.M.

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

Provvedimento n. 14487 del 6.05.05 - FRIGGITRICE POM CHEF

I. RICHIESTA DI INTERVENTO

Con richiesta di intervento pervenuta in data 13 gennaio 2005, integrata in data 10 febbraio 2005, la società MGM S.n.c. di Montalbano Gian Carlo e Mirko, in qualità di consumatore, ha segnalato la presunta ingannevolezza ai sensi del Decreto Legislativo n. 74/92, di due messaggi pubblicitari volti a promuovere la friggitrice professionale "Pom'chef". Nella richiesta di intervento si lamenta che il messaggio lascia intendere, contrariamente al vero, che il prodotto offerto sarebbe in grado di friggere senza rilasciare fumi ed odori.

II. MESSAGGI

I messaggi oggetto della richiesta di intervento consistono in: a) un dépliant illustrativo distribuito tramite rappresentanti di vendita nel dicembre 2004; b) un tabellare riportato alla pagina 69 della rivista "Bargiornale" dell'ottobre 2004.

a) Il dépliant

Il dépliant in esame presenta la "friggitrice professionale da banco "Pom'chef mediante una raffigurazione dell'apparecchio e una descrizione delle sue caratteristiche e prestazioni nei seguenti termini: "Senza Cappa d'aspirazione. Pom'chef non prepara solo patatine! Anzi permette di alternare rapidamente un'incredibile varietà di stuzzicanti bocconi: olive ripiene, frittura di pesce, cremini, verdure pastellate, crocchette, bocconcini di carne. Pom'chef è costruita completamente in acciaio Inox ed è dotata di un sistema di depurazione che elimina completamente i fumi ed i vapori".

b) Il tabellare

Il tabellare riportato sulla rivista "Bargiornale", volto a promuovere alcuni apparecchi professionali per friggere commercializzati dalla società Eurochef S.r.l. (di seguito Eurochef), riporta sul lato destro la raffigurazione della friggitrice "Pom'chef" accompagnata dalla seguente affermazione "Non hai la cappa? Nessun problema con "Pom'chef", nonché "pronti all'istante nel tuo bar".

In data 15 febbraio 2005, è stato comunicato al segnalante e alla società Eurochef S.r.l., in qualità di operatore pubblicitario, l'avvio del procedimento ai sensi del Decreto Legislativo n. 74/92, precisando che l'eventuale ingannevolezza dei messaggi pubblicitari oggetto della richiesta di intervento sarebbe stata valutata ai sensi degli articoli 1, 2 e 3 lettera a) del citato Decreto Legislativo, con riguardo alle caratteristiche del prodotto ed ai risultati conseguibili attraverso il suo utilizzo.

IV. RISULTANZE ISTRUTTORIE

Contestualmente alla comunicazione di avvio del procedimento è stato richiesto alla società Eurochef S.r.l., in qualità di operatore pubblicitario, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lettera a), del D.P.R. n. 284/03 di fornire informazioni e relativa documentazione riguardanti le caratteristiche della friggitrice pubblicizzata e le modalità di funzionamento del prodotto, con riferimento alla capacità di friggere senza l'emissione di fumi e odori.

Con memoria pervenuta in data 25 febbraio 2005, l'operatore pubblicitario ha evidenziato quanto segue: la friggitrice pubblicizzata non necessita di cappa d'aspirazione in quanto dotata di un sistema di depurazione che elimina fumi e vapori.

In ogni caso, nei messaggi oggetto di segnalazione si fa riferimento alla capacità dell'apparecchio di eliminare soltanto fumi e vapori.

Per quanto riguarda l'eliminazione di odori prodotti dall'apparecchiatura, si tratta di un vanto non prospettato nel messaggio e che comunque discende, oltre che da un corretto utilizzo del prodotto, anche dalla tipologia di alimenti cucinati nel locale e dalla manutenzione dello stesso.

La parte ha inoltre prodotto la seguente documentazione: i) il dépliant illustrativo e la scheda tecnica del prodotto da cui emerge in sintesi che la friggitrice pubblicizzata è realizzata in acciaio inox ed è dotata di un sistema di ricircolo e depurazione dell'aria mediante condensazione per raffreddamento della stessa in un gruppo frigorifero interno alla macchina. L'acqua di condensa viene raccolta in una tanica posta al di sotto della friggitrice; ii) una "Valutazione della Esposizione Professionale a nebbie oleose" del Centro Analisi Technair S.r.l. di Modena, ove si conclude che l'emissione di nebbie oleose, caratterizzate da molecole aventi fino a 6 atomi di carbonio eventualmente formati da rottura di altri composti, ha fornito valori al di sotto del limite di rilevabilità; iii) una "Relazione sull'attrezzatura per patate fritte denominata Pom'Chef", datata 19 dicembre 1997, redatta dall'ASL di Bologna - Dipartimento di Prevenzione Unità Operativa Igiene Alimenti e Bevande relativa alla valutazione igienico sanitaria dell'apparecchio.

Nella parte della relazione dedicata alle modalità di funzionamento e alle materie prime impiegate, viene specificato che la friggitrice funziona utilizzando patate prefritte surgelate del tipo "Ovenfrites" ossia "prodotte con uno speciale processo di lavorazione che ne riduce il contenuto in acqua e quindi minimizza l'emissione di vapore acqueo all'atto del rinvenimento finale del prodotto pronto per la consumazione", oltre che olio di palma, di arachidi o di girasole "ad alto punto di fumo". Nella medesima parte si evidenzia che la friggitrice "se correttamente gestita ed utilizzando le materie prime previste all'uopo, non comporti la necessità di un sovrastante sistema di aspirazione fumi collegato a canna di esalazione". Nelle conclusioni finali della relazione si esprime parere favorevole all'adozione; della macchina Pom'chef a condizione, fra l'altro, che "sia utilizzata esclusivamente con materie prime consistenti in PATATE PREFRITTE SURGELATE DI TIPO OVENFRITES ED OLIO DI ARACHIDE"; iv) una "Verifica odori in ambiente vita" redatta dall'Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente (ARPA) dell'Emilia Romagna, con cui si certifica l'esito negativo della ricerca di nebbie d'olio, indice di odori indesiderati. Analogamente a quanto evidenziato nella relazione dell'ASL di Bologna, dalla lettura della comunicazione inviata dall'ARPA si evince che l'apparecchio si fonda sulla manipolazione di "patatine precotte surgelate".

In data 19 aprile 2005 è stata comunicata alle parti la data di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'articolo 12, comma 1, del D.P.R. 11 luglio 2003, n. 284, rappresentando la possibilità di presentare memorie e documenti non oltre dieci giorni dal ricevimento della stessa comunicazione.

Con memoria conclusiva pervenuta in data 29 aprile 2005, la società Eurochef ha rappresentato quanto segue:

- sotto il profilo procedurale, MGM non sarebbe legittimata a presentare la richiesta di intervento.

Infatti, quest'ultima non rientrerebbe nel tassativo elenco dei soggetti che, ai sensi dell'articolo 2 comma 1 del D.P.R. n. 284/2003 e dell'articolo 7 comma 2 del Decreto Legislativo n.

74/92, sono abilitati ad attivare i poteri dell'Autorità. Ne la MGM può essere considerata un consumatore ai sensi e per gli effetti della citata disposizione. L'individuazione di tale nozione, in assenza di un'esplicita definizione da parte delle richiamate disposizioni, andrebbe rinvenuta nell'ambito della disciplina e della giurisprudenza comunitaria ove per "consumatore" si intende un soggetto che agisce per scopi estranei all'attività professionale eventualmente svolta. Nel caso di specie, MGM, se utilizzatore finale dell'apparecchio "Pom'chef, non può ritenersi consumatore in quanto operatore specializzato che ha proceduto all'acquisto dello stesso per lo svolgimento della propria attività di impresa;

- nel merito, il messaggio si limiterebbe ad evidenziare la capacità dell'apparecchio, privo della cappa di aspirazione, di eliminare fumi e vapori, senza far riferimento alcuno alla possibilità di evitare lo sprigionarsi di odori. In ogni caso, riportandosi alla documentazione prodotta in atti, la parte ha evidenziato che essa attesterebbe le prestazioni offerte dall'apparecchio nei termini prospettati nei messaggi segnalati, i quali appunto richiedono che durante il ciclo di frittura siano rispettati i parametri individuati nell'emissione dei fumi e vapori.

V. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

..omissis..

VI. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

a) Sulla legittimazione alla richiesta di intervento.

In via preliminare, si osserva che quanto rilevato dall'operatore pubblicitario, in merito alla carenza di legittimazione attiva del soggetto denunciante, non è accoglibile. A tale riguardo si evidenzia innanzitutto che il Decreto Legislativo n. 74/92 prevede un ampio sistema di legittimazione per le finalità pubblicitarie che il decreto stesso persegue. Le norme ivi contenute non mirano infatti a tutelare l'interesse personale del singolo denunciante, quanto, al contrario, l'interesse generale alla tutela da comunicazioni pubblicitarie ingannevoli. Il legislatore, laddove ha indicato nella disposizione sopra citata i soggetti legittimati a richiedere l'intervento dell'Autorità in materia di pubblicità ingannevole, ha scelto, in sostanza, un criterio sostanziale per l'individuazione dell'interesse ad agire. In tal senso, la nozione di consumatore rilevante ai fini dell'applicazione del Decreto Legislativo n. 74/92 ricomprende qualunque soggetto che possa essere, direttamente o indirettamente, potenzialmente pregiudicato dal contenuto di una pubblicità ingannevole.

In tale contesto, il denunciante rientra dunque nella categoria dei consumatori, così come individuati dall'articolo 7, comma 2, del citato Decreto Legislativo ed è, pertanto, legittimato ad attivare l'intervento dell'Autorità

b) Le caratteristiche del prodotto

Per i contenuti e le modalità di presentazione, i messaggi in esame lasciano intendere che la "friggitrice professionale da banco" Pom'Chef consenta di preparare patatine fritte, nonché un'ampia varietà di altri cibi fritti, evitando il formarsi di fumi e vapori nonché, con essi, degli odori che ne conseguono, anche senza necessità di utilizzare una cappa d'aspirazione. In particolare, a fronte dei messaggi, il consumatore è indotto a ritenere che, per le caratteristiche che presenta, l'apparecchio

possa essere utilizzato per friggere cibi anche in un ambiente diverso da una cucina e senza adottare particolari accorgimenti (la cappa di aspirazione), senza sprigionare nell'aria i fumi, i vapori e gli odori sgradevoli che normalmente si accompagnano a tale tipo di cottura ("nel tuo bar", "elimina completamente i fumi ed i vapori").

In merito alle caratteristiche dell'apparecchio, dalle risultanze istruttorie risulta che la friggitrice pubblicizzata è realizzata in acciaio inox ed è dotata di un sistema di ricircolo e depurazione dell'aria mediante condensazione per raffreddamento della stessa in un gruppo frigorifero interno alla macchina.

Tuttavia, quanto al funzionamento, le relazioni redatte dall'ASL di Bologna - Dipartimento di Prevenzione Unità Operativa Igiene Alimenti e Bevande e dall'ARPA dell'Emilia Romagna evidenziano che la prestazione dell'apparecchio desumibile dai messaggi - friggere senza fumi, vapori ed odori senza cappa di aspirazione - è conseguibile soltanto mediante l'impiego di determinati alimenti nella friggitrice. In particolare, da tali documenti risulta che la mancata emissione di fumi e vapori può essere ottenuta esclusivamente utilizzando patatine prefritte surgelate; queste possono essere di qualunque tipo, secondo la relazione dell'ARPA, mentre devono essere dello specifico tipo "Ovenfrites" ossia "prodotte con uno speciale processo di lavorazione che ne riduce il contenuto in acqua e quindi minimizza l'emissione di vapore acqueo all'atto del rinvenimento finale del prodotto pronto per la consumazione", oltre che olio di palma, di arachidi o di girasole "ad alto punto di fumo", secondo quanto indicato nella relazione della ASL di Bologna.

I messaggi in esame, pertanto, nella misura in cui prospettano la possibilità di ottenere il risultato di una frittura senza fumi e vapori, e per ciò stesso senza odori, mediante l'utilizzo della friggitrice "Pom'chef", omettendo di specificare la necessità di utilizzare patate prefritte surgelate per ottenere tale risultato, appaiono idonei ad indurre in errore i destinatari in relazione ai risultati conseguibili mediante l'uso dell'apparecchio pubblicizzato. Per tale motivo, i messaggi in esame sono suscettibili di orientare indebitamente le scelte dei potenziali acquirenti, pregiudicandone il comportamento economico. Tale omissione risulta particolarmente rilevante, in considerazione del particolare target di riferimento del prodotto, rappresentato da operatori attivi nel settore della ristorazione, i quali sono particolarmente attratti dalla possibilità di installare nei propri locali anche apparecchiature "estemporanee" senza cappa d'aspirazione.

RITENUTO, pertanto, che i messaggi pubblicitari in esame sono idonei a indurre in errore i consumatori in ordine alle prestazioni conseguibili attraverso l'utilizzo della friggitrice "Pom'Chef, potendo, per tale motivo, pregiudicarne il comportamento economico;

DELIBERA

che i messaggi pubblicitari descritti al punto 2 del presente provvedimento, diffusi dalla società Eurochef S.r.l., costituiscono, per le ragioni e nei limiti esposti in motivazione, fattispecie di pubblicità ingannevole ai sensi degli articoli 1, 2, e 3, lettere a), del Decreto Legislativo n. 74/92, e ne vieta l'ulteriore diffusione.

1) Cfr. da ultimo il Provv. n. 12792 del 9 gennaio 2004. Caso PI4309 "GARANZIE AUTOUSATE "NSA" in Boll. 1-2/2004.

Redazione e Amministrazione: EDIZIONI SCIENZA E DIRITTO S.a.s.

20129 MILANO - Via Ramazzini, 4 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 - info@scienzaediritto.com - www.scienzaediritto.com

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

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