

# ALIMENTA<sup>ESD</sup>

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 4

Anno XVI

Aprile 2008

Mensile

## SOMMARIO

### M. Corti

Mentre si discute sui biocombustibili, il mondo vuole la "bistecca globale". La crisi ecologica e alimentare mette discussione i modelli di produzione e consumo. Gli "abbagli" delle pseudo soluzioni ai problemi energetici (75)

### D. Cortassa, G. Allegrucci

Italian-style parmesan? No, Parmigiano reggiano (79)

Progetto strategico "Qualità Alimentare". INRAN presenta i risultati (83)

### Ministero Salute (78)

DGSAN Nota 15.3.08  
Claims salutistici - Reg. 1924/06

### Ministero Politiche Agricole (90)

Dip. Politiche Sviluppo Circ. 11.11.07  
Separazione produzioni DOP da generiche

### Giurisprudenza (91)

- Trib. Salerno - Sent. 350/08 del 5.03.08. Prodotti avicoli in stato di alterazione. Pericolosità. Art. 444 c.p.
- Trib. Alba - Sent. 63/08 del 20.02.08. Pesce in stato di alterazione. Inutilizzabilità esiti analitici per violazione art. 223 c.p.p.
- Cass. Pen. Sent. 2019/08 del 8.11.07 - "Cocktail reale" (Miele, Pappa Reale, Propoli) diverso per origine e quantità componenti. Art. 515 c.p.

## CLAIMS SALUTISTICI E NUTRIZIONALI

### Il caso "Alixir" Barilla

Mentre l'EFSA lavora in apnea, sommersa dalle migliaia di richieste di autorizzazione di claims salutistici e nutrizionali provenienti dai produttori comunitari della ricca area occidentale (da quella orientale no perché là il problema di alimentarsi è risolto in modo ancestrale); mentre il gruppo di esperti NDA, della stessa EFSA, si impegna nel dettare i "profili nutrizionali" sui quali formulare questi claims; mentre il nostro Ministero della salute chiude finalmente l'elenco nazionale (già trasmesso alla Commissione europea per la prevista "valutazione scientifica") che ha richiesto impegno e pazienza da certosino considerate le stravaganze sottese a certe richieste; insomma mentre questo fervore di opere condotte *"in maniera indipendente, aperta e trasparente per offrire consulenza scientifica ai massimi livelli, al fine di sostenere politiche e decisioni dei responsabili della gestione dei rischi"* (il virgolettato è del gruppo NDA citato) c'è chi in Europa prima di noi, ed ora anche in Italia, brucia i tempi e investe sulla moda dei dietetici (*latu sensu*) trovando nuovi mercati negli alimenti arricchiti con ingredienti "funzionali".

Fa argine il Ministero della salute che vanamente avverte di *"evitare situazioni di possibili abusi"* minacciando segnalazioni all'Autorità Garante per la Concorrenza e del Mercato (si veda la Nota Circolare del 15 marzo 2008 pubblicata a pag. 78 di questo numero). E così che il caso "Alixir" oggi tiene banco. Lo cito in modo emblematico, naturalmente, sia per la rinomanza della "marca Barilla" sia per l'invasione mediatica che batte altre iniziative concorrenziali meno avvertite e che non vale la pena di considerare.

(segue)

Stante questa magmatica situazione (in linguaggio curialesco, "fase transitoria") è importante occupare la piazza per primi il che comporta la preventiva valutazione di quella che i legali d'impresa chiamano "area di rischio". Il più delle volte il rischio – come si dice – vale la candela. Non questa volta, forse, perché il caso "Alixir" assume la dimensione del "caso" per antonomasia, cioè di vicenda di alta risonanza nel club degli addetti ai lavori, nel quale risuonano rumors, che si assicura attendibili, secondo i quali l'Autorità della Concorrenza e del Mercato è stata officiata ad occuparsene

Qual che sia l'esito dell'iniziativa, essa è da considerare con favore per la sede adita. Anzitutto perché la procedura prevede un'istruttoria che, per quanto complessa e indaginosa (o appunto proprio per questo), consentirà di appurare la posizione dell'amministrazione e al tempo stesso fornirà all'impresa tutto l'agio di documentare la funzionalità dei "nuovi ingredienti" che caratterizzano le diverse tipologie di "Alixir" e che integrano la composizione di quattro prodotti da forno, tre bevande e tre prodotti dolciari. La coerenza scientifica e concettuale dei claims, in precario equilibrio fra i principi ispiratori dell'art. 13 e dell'art. 14 del Reg. 1924/06, sarà valutata di conseguenza.

Lo vedremo. Allo stato, di "transitorietà" appunto, si può ritenere che Barilla si sia avvalsa del cosiddetto "regime di notifica" di cui all'art. 7 del D.L.vo n. 111/1992 senza tener conto del pur prevista preventiva valutazione della Commissione Unica per la Dietetica e la Nutrizione. Circostanza non di poco rilievo, specie se si tien conto, tornando alle premesse, della ferma presa di posizione del Ministero della salute che ribadisce, attraverso internet alla data del 17 marzo 2008, sotto il

## RECENSIONI

### L'ITALIA DEI CONSUMI – Dalla belle époque al nuovo millennio

**Autore E. Scarpellini - Vol. 14x21 di 320 pagg. - Editori Laterza - Euro 24**

Questo libro meritava ben più pagine di quelle che l'editore gli ha assegnato in pur notevole numero. Con tutta la comprensione del caso, rendendomi conto del fattore costo, è tuttavia necessario annotare che il lettore esce alquanto affaticato dalla lettura di pagine riempite in modo così dovizioso, che rende il desiderio, quasi maniacale, di approfondire la conoscenza di quel che si va via via apprendendo. Giusto da una docente di storia contemporanea, Emanuela Scarpellini insegna all'Università degli Studi di Milano, ci si poteva attendere un'analisi così documentata della storia d'Italia osservata attraverso due punti di mira che sono l'evoluzione del corpo sociale e i conseguenti modelli di consumo. In quattro grandi capitoli, grandi perché molto articolati (**L'Italia liberale, Il fascismo, Il miracolo economico, La società affluente**), partendo dalla lotta contro

titolo "*Elenco delle indicazioni di salute o funzionali*" che "*la lista trasmessa alla Commissione Europea ha il significato di una raccolta da sottoporre alla valutazione scientifica al più alto livello e non di indicazioni già autorizzate*". Il che non può dare adito ad equivoci, *strictu iure*, sul giudizio di legittimità dei claims dei prodotti già sul mercato.

Ma al di là della vicenda in esame, mi consento a chiusura una nota di filosofia spicciola.

Appare chiaro l'emergere dei pericoli dell'abbondanza per cui nella moderna società dei consumi è sempre più tensione nel rapporto fra cibo e salute. La "*negative nutrition*" (le fobie alimentari) è presa a nuovo pretesto per introdurre panacee ("funzionali" queste sì) a rassicurare sui rischi o pericoli di rischio sottesi allo modo di alimentarsi. Ne va di mezzo il consumatore (preda ignara e sedata dall'effetto ansiolitico dei claims) che le associazioni sorte a sua tutela non riescono a guidare verso la comprensione dei problemi che li riguardano (né vi riusciranno mai).

Perché impari è la contesa. Sono le conseguenze già descritte da John Kenneth Galbraith, il preveggenete economista americano: "*concealed by the mystique of the market and customer sovereignty is the power of corporations to set or influences price, to suborns politicians and to manipulate consumer response*". "*Nascosto dietro il mito della sovranità dei consumatori e del mercato sta il potere delle grandi imprese di stabilire o influenzare i prezzi, manipolare i politici e di indirizzare le scelte dei consumatori*" ("The anatomy of power", 1984).

**Antonio Neri**

la povertà dei primi governi liberali dell'Italia unita, passando per l'autarchia fascista, fino alle politiche del welfare ed ai movimenti del consumo critico dei nostri giorni, l'Autrice traccia la storia dei consumi italiani che si snoda in parallelo con i filoni della grande storia culturale, politica, economica e sociale del nostro Paese. La sua riflessione conclusiva, che ci sentiamo di condividere, è che cambiato il nostro mondo con i beni di consumo, i beni di consumo hanno cambiato noi. L'opera è riccamente dotata di tabelle riassuntive dei consumi, voce per voce, a partire dal 1861 fino al 2005. Ben 141 citazioni bibliografiche testimoniano lo sforzo di documentazione che costituisce un'altra garanzia per allineare quest'opera fra quelle della nostra personale biblioteca.

**a.n.**

# MENTRE SI DISCUTE SUI BIOCOMBUSTIBILI, IL MONDO VUOLE LA "BISTECCA GLOBALE". La crisi ecologica e alimentare mette discussione i modelli di produzione e consumo. Gli "abbagli" delle pseudo soluzioni ai problemi energetici

Michele Corti - Docente di Sistemi Zootecnici, Università degli Studi di Milano

## Bioetanolo imputato eccellente

Imputati principali per l'aumento del prezzo dei cereali e di altre commodities agricole (soia) i biocarburanti sono diventati un "nemico pubblico". Dalla commissione diritti umani delle Nazioni Unite alla Banca Mondiale, all'IPCC (International panel on climate change), ai consulenti scientifici dei governi, all'European Environment Agency provengono appelli alla moratoria sui biocombustibili o quantomeno a rivedere gli obiettivi che ci si era prefissati.

L'Unione Europea aveva fissato il target della sostituzione del 5,75% dei carburanti convenzionali in biocarburanti (bietanolo e biodisel) da raggiungersi entro il 2010 (direttiva 2003/30/EC); entro il 2020 la quota avrebbe dovuto arrivare al 10%. La Germania, più zelante, si era prefissata l'obiettivo del 10% di biocarburanti per il 2010. Ma ci ha rinunciato.

Romano Prodi il 13 aprile invitava a sospendere ogni sovvenzione a favore dei biocarburanti ricordando che sono necessari 240 kg di cereali (in grado di sfamare un essere umano per un anno) per produrre 100 l di bioetanolo, un quantitativo sufficiente a fare un "pieno" di un SUV.

Viene da chiedersi: ma dov'erano tutti costoro quando sono state stabilite le stra-sovvenzioni per i biocarburanti? Era così difficile per gli "analisti" prevedere che l'aumento vertiginoso delle superfici investite a mais (e nelle altre colture "energetiche") avrebbe scatenato, per effetto domino, un aumento consistente dei principali prodotti agricoli soggetti agli scambi internazionali?

In gennaio il prezzo internazionale del grano era superiore dell'83% a quello di un anno prima. Nei soli primi tre mesi del 2008 il riso è cresciuto in alcuni paesi dell'80% e i principali produttori hanno chiuso le esportazioni. Paesi come la Cina (che vorrebbe "liberamente" inondarci delle sue merci) o il Pakistan hanno aumentato i dazi di esportazione dei cereali e di altri prodotti agricoli. I supermercati Usa hanno contingentato le vendite al dettaglio di riso.

In Italia l'aumento del prezzo dei cereali tra marzo 2007 e marzo 2008 è stato dell'85% (con conseguente pesante rincaro di pane e pasta). Sono aumentati del 60% l'orzo, del 40% il mais e dell'85% la soia, con un conseguente aumento dei mangimi del 40%. Quest'ultimo aumento non riflette (ancora) l'impatto dei rincari delle materie prime ma sono prevedibili nuove forti lievitazioni di prezzo in relazione anche alla crescente domanda di mangimi a livello UE.

Questo terremoto dei prezzi non è destinato a sgonfiarsi perché, anche in presenza di un prevedibile aumento dei

raccolti 2008, deve essere ancora "metabolizzato" l'effetto della diminuzione degli stock (oggi a minimi che non si registravano da decenni).

Molti si chiedono se i biocarburanti meritano di essere definiti (come hanno fatto autorevoli personaggi della Commissione Diritti Umani delle UN) un "crimine contro l'umanità". Una cosa è certa: i farmers Usa, sotto l'incentivo dei prezzi e delle sovvenzioni, hanno investito in mais da bioetanolo una superficie considerevole, pari a quella dell'intera Svizzera. "Bisognerà aumentare la superficie coltivata a mais da biocarburante da 2,4 a 3,2 milioni di ha per rispondere alla richiesta degli impianti di bioetanolo" affermava un economista dell'Università dell'Ohio (corn belt) all'inizio del 2007. Più mais per impianti di bioetanolo significa non solo ridotta disponibilità di mais per l'esportazione ma, soprattutto, minore disponibilità di soia da vendere alla zootecnia europea "affamata" di proteine. I farmers, infatti, nella nuova situazione trovano molto più conveniente seminare mais che soia.

Ma cosa succederà degli impianti di bioetanolo, quelli per i quali si prevedeva di dover raddoppiare la produzione di mais "energetico" del 2007? Gli investimenti negli ultimi anni sono stati massicci sotto la spinta del chiaro favore dei governanti dei diversi paesi (dagli Usa di Bush, all'UE, ai paesi dell'estremo oriente). A pro di coloro che, anche in questa occasione, non hanno perso una buona occasione per additare il "grande satana" e, in particolare, il suo presidente, quale scaturigine di ogni nefandezza, va ricordato che la compagnia petrolifera statale della PRC (People Republic of China) ha siglato nel 2007 un accordo per lo sfruttamento a fini agroenergetici di 2,4 milioni di ettari nel Borneo e in Papua Occidentale. Lo scopo? Coltivare olio di palma (da biodisel) e cassava e canna da zucchero (da bioetanolo). Alla faccia delle colture alimentari delle popolazioni locali e .... della biodiversità (da quelle parti vi sono gli ultimi orangutan). Venendo a casa nostra basti richiamare che la Regione Lombardia eroga sovvenzioni di 45 € per ettaro per le superfici destinate alle bioenergie e che a Voghera si sta progettando un mega impianto per biocarburanti tra i maggiori in Europa. Ma funzionerà mai? Viene da pensare che dietro questa incredibile politica di stop and go (anzi di go and stop) ci sia una gigantesca speculazione e la malafede di consulenti, esperti e scienziati.

## Bioetanolo: truffa energetica?

A parte il terremoto nei prezzi delle derrate agricole vi è in tutta questa vicenda dei biocarburanti un altro

argomento che sconcerta: il loro carattere di vera e propria "truffa energetica". Produrre etanolo dall'amido dei cereali è un pessimo affare in termini energetici. Lo Eroi, *Energy Returned On Energy Invested* ovvero *energia ricavata su energia consumata*, il **coefficiente** che per una data **fonte di energia** ne indica la sua convenienza in termini di resa energetica, nel caso del mais si colloca su valori disarmanti (tra 0,6 e 1,2). Per produrre bioetanolo dal mais spesso si utilizza più energia di quella che si ricava; se le cose vanno proprio bene c'è un piccolo surplus. Diverse sono le cose se utilizziamo la canna da zucchero, una pianta che ha un'efficienza fotosintetica molto elevata. Ma nei climi temperati è il mais a fornire la massima "convenienza" (si fa per dire). Quanto alla riduzione delle emissioni di gas serra le valutazioni ottimistiche che circolavano un po' di tempo fa ("l'etanolo riduce dell'80% le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti") sono state ampiamente ridimensionate e si ammette più realisticamente una riduzione del 30%.

Di fronte ad un vantaggio energetico che non c'è e ad un vantaggio in termini di global warming che, sempre che ci sia, appare limitato, gli inconvenienti dell'estensione delle superfici a mais sono evidenti. Produrre mais (specie se al posto della soia) significa utilizzare molti più concimi chimici. La tendenza ad accentuare il ricorso alla monosuccessione (meglio nota come "monocoltura") non può che favorire un maggior uso di pesticidi in relazione alla maggior resistenza delle avversità biotiche della coltura. Il mais poi è una coltura che più di ogni altra è "affamata" di acqua (la rarefazione delle scorte di acqua dolce sembra un problema peggiore dell'esaurimento di quelle di petrolio e gas naturale).

Pare lecito concludere che il bioetanolo da mais rappresenta un ottimo business per l'industria dei concimi chimici, dei pesticidi, per le multinazionali (o della multinazionale?) delle sementi OGM. Ma un pessimo business per l'ambiente e per la sicurezza alimentare dei paesi più poveri.

### Altre "soluzioni"?

Di fronte alla gragnola di critiche ai biocarburanti il business (e gli scienziati) hanno già pronte nuove "soluzioni". La parola d'ordine pare diventare "biocarburanti da cellulosa" e "biocarburanti di seconda e terza generazione". Tra i "biocarburanti di seconda generazione" figurano idrogeno e metano. Il secondo (digestione anaerobica di biomasse) è una "novità" di cui si parla da almeno trent'anni (chi si ricorda del motore "Totem" della Fiat?). E' lodevole l'idea di recuperare il metano da fermentazioni e le digestioni di varie matrici di scarto. Ma le stra-sovvenzioni per le "energie alternative" (che paghiamo con la salatissima bolletta energetica) stanno spingendo a produrre biogas "agricolo" con "biomasse". I Piani di Sviluppo Rurale delle regioni (con la Lombardia in testa) mettono a disposizione ingenti risorse per la produzione di biogas a partire da biomasse "vergini" (così denominate per distinguerle da rifiuti di vario genere contrabbandati come "biomasse") miscelate o meno con deiezioni zootecniche. Tre le materie agricole da utilizzare

primeggia il solito mais (in Trentino è affiancato da mele e patate).

Il biogas viene visto come una soluzione per ridurre (non certo per risolvere) il problema dello squilibrio tra l'estensione dei terreni atti a "ricevere" i reflui zootecnici e l'enorme produzione di liquami delle maxi porcilaie e delle maxi stalle di bovine da latte. Si è inventata (per la gioia di chi progetta e costruisce gli impianti tecnologici del caso) una "soluzione" che è giustificata solo dai "certificati verdi", ma che fa a pugno con l'ecologia e il buon senso. In realtà l'azoto viene abbattuto di pochissimo e resta il problema di utilizzare il "digestato" mentre, per produrre un po' di energia elettrica, si "brucia" sostanza organica che potrebbe essere utilizzata come alimento o come concime organico. Si obietterà che questo "concime" è in realtà un "rifiuto" perché prodotto in quantità esuberante e in una forma poco utilizzabile (i liquami sono fortemente diluiti con acqua). Ma se le deiezioni animali da preziosa risorsa per l'agricoltura e la fertilità del terreno sono diventate una "piaga" da cui liberarsi (sotto la spada di Damocle della Direttiva Nitrati) la responsabilità è solo di una politica poco lungimirante, che ha consentito la trasformazione in un "deserto zootecnico" di intere regioni (dipendenti dai concimi chimici) e la concentrazione del patrimonio zootecnico in poche e ristrette "aree vocate".

Qualcuno ribatterà che questa è la logica della competitività. Ma allora che significato hanno le sovvenzioni alle "energie alternative"? Non stiamo destinando enormi risorse per "difendere l'ambiente"? Il fatto è che le "politiche ambientaliste" sono adottate sotto la pressione di interessi forti, di lobby intraprendenti, del can can scientifico. Politiche di buon senso indurrebbero a rispettare criteri di equilibrio ecologico, prevenendo quegli impatti ecologici con i quali ci si deve misurare a posteriori adottando costose politiche.

### La salvezza dalla cellulosa?

Quanto all'utilizzo della cellulosa o, per meglio dire, di matrici ligno-cellulosiche non si può non convenire che utilizzare piante non alimentari e, magari, superfici agricole marginali o forestali, per produrre biocarburanti appare senz'altro più "sostenibile". Si pensa a piante a rapido accrescimento (per esempio i salici) che richiedono minime applicazioni di energia, concimi chimici e pesticidi. In questo modo il vantaggio sarebbe molto più reale sia in termini di convenienza energetica che di impatti ambientali e territoriali. Va però precisato che è molto più difficile produrre alcoli da materiali cellulosici che da zuccheri e amidi. Per ottenere buoni risultati bisognerebbe produrre (mediante tecniche di modificazione genetica) super-enzimi in grado di procedere alla degradazione di queste matrici molto più rapidamente rispetto a quello che accade, per esempio, nel rumine. E se il materiale genetico in grado di codificare questi super-enzimi "sfuggisse" e si ricombinasse in natura? Il rischio di produrre organismi in grado di "digerire" rapidamente i polisaccaridi strutturali delle piante fa venire la pelle d'oca solo a pensarci.

Le considerazioni sinora svolte ci inducono a ritenere che i biocarburanti sono tutt'altro che una "soluzione" per i problemi energetici. I problemi che determinano appaiono molto più gravi di quelli che "risolvono". Imputare, però, il temuto collasso del sistema agro-alimentare mondiale ai (soli) biocarburanti è, a dir poco, ingeneroso.

### **La bistecca "globale" è un arma letale peggiore dei biocombustibili**

Le bistecche sono peggio dei biocarburanti. Dal momento che il modello di consumo occidentale è parte integrante della "modernizzazione" ne deriva che i cinesi (e, in minor misura, gli indiani e di altri paesi "emergenti") vogliono consumare sempre più carne. Ma produrre carne è un processo energeticamente molto inefficiente e dispendioso (ci vogliono 5-8 kg di cereali per ottenere un kg di carne) il che equivale a dire che per alimentarsi di carne servono superfici agricole diverse volte superiori a quelle necessarie per sfamarsi con alimenti vegetali. Un lusso che ci si può permettere? Entro che limiti? Fino a quando?

Va poi osservato che l'allevamento animale moltiplica gli impatti ambientali negativi dell'agricoltura. Nel 1994 l'escrezione di azoto degli animali d'allevamento era pari a oltre 10 volte quella dell'umanità.

Successivamente tale rapporto si è ridotto a causa del forte aumento della popolazione umana; ora sta aumentando di nuovo. Quanto ai gas serra la Fao ci ha edotto sul fatto che le emissioni di gas responsabili di tale effetto prodotte dalla zootecnia mondiale sono pari al 16% di quelle complessive, superiori a quelle del sistema dei trasporti. Da noi, invece, ci sono Consorzi di tutela delle DOP che sostengono che la produzione zootecnica "sequestra" enormi quantità di CO<sub>2</sub>. Miracoloso!

In ogni caso le dimensioni del problema "bistecca" sono a dir poco drammatiche. Nel 1961 un cinese medio consumava 4,3 kg di carne e l'energia della sua razione derivava solo per il 3,6% da fonti animali. Nel 1981 il consumo pro-capite dei cinesi era già salito a 8,1 kg, che sono divenuti 14,1 nel 1991 e 28,8 nel 2003. Da alcuni anni a questa parte il consumo di carne pro-capite dei cinesi aumenta di oltre 2 kg all'anno. Arriveranno a consumare 120 kg di carne come gli statunitensi o "solo" 90 come gli italiani? Vorranno anche loro mettere a repentaglio la loro salute (malattie cardiache e tumori) ingozzandosi di carne come noi pur di essere "moderni"?

Non è tanto il maggior consumo di prodotti vegetali alla base della crescente domanda di derrate agricole dei

paesi emergenti, ma la crescita della domanda di prodotti di origine animale che "moltiplica" quelle di soia, cereali, superfici coltivate, acqua, energia. La Fao prevede che la produzione zootecnica da qui al 2050 raddoppierà. E' uno scenario sostenibile? La risposta non può che essere no. Già oggi la carne e il formaggio che consumiamo (anche in Italia, sia ben chiaro) sono prodotti utilizzando mangimi dove la principale fonte proteica è la soia. Riducendosi la produzione statunitense (per via dei biocombustibili) aumenta quella brasiliana. Purtroppo a spese della foresta pluviale. I tentativi di bloccare la deforestazione paiono sinora senza successo come testimoniano le recenti dimissioni del ministro brasiliano dell'ambiente in polemica contro l'impossibilità di applicare la "moratoria". Distruggere la foresta pluviale significa - che si creda o no all'effetto dell'aumento della concentrazione di CO<sub>2</sub> quale causa del riscaldamento globale - modificare la "macchina del clima" del pianeta.

### **Uscire dalla spirale**

Il bello (si fa per dire) è che la schizofrenia dei modelli culturali dominanti, che impone, in nome della competitività e del libero mercato, di disboscare la foresta pluviale per far posto alla coltivazione di soia, impone al tempo stesso di "rinaturalizzare" le nostre montagne, umanizzate da migliaia di anni, favorendo l'avanzare del bosco degli orsi e dei lupi.

Con l'aumento vertiginoso dei prezzi dei cereali e dei mangimi (ma anche del fieno) le aziende di montagna, più dipendenti di quelle di pianura per acquisto di alimenti per il bestiame sul mercato (e più aggravate dai costi di trasporto), subiscono le maggiori difficoltà.

Tutti questi sconvolgimenti non li pagano quindi solo i "paesi poveri", ma anche le componenti più deboli dei sistemi agricoli dei "paesi ricchi". Il risultato: maggiore abbandono di superfici foraggere e di aziende "marginali", maggiore concentrazione di aziende nelle zone "vocate", maggiori impatti ambientali, maggiore importazione di alimenti zootecnici. Come si vede siamo alle prese con una serie di contraddizioni inestricabili, con una spirale perversa.

Se ne esce solo con un completo ripensamento dei modelli di produzione e di consumo (che, a sua volta, presuppone il recupero dei valori tradizionali, del rispetto dell'integrità del vivente, del senso del limite), ma anche con un sano realismo nei confronti del problema delle fonti di energia e della loro reale convenienza.

# MINISTERO DELLA SALUTE

## DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (UFFICIO V)

Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano  
Enti ed operatori interessati

NOTA CIRCOLARE 00547-P

Roma, 15 marzo 2008

### **Reg. CE n. 1924 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari**

Come noto, il Regolamento citato in oggetto ha la finalità di garantire un elevato livello di tutela dalla salute del consumatore attraverso un adeguato assetto normativo del settore alimentare, in particolare in merito alle indicazioni o claims riferiti non solo ad aspetti nutrizionali degli alimenti, ma anche al benessere ed agli effetti salutari sull'organismo.

Il Regolamento, su base volontaria, deve consentire scelte alimentari maggiormente consapevoli ed orientare al consumo degli alimenti più adatti a costituire una razione alimentare adeguata, nel contesto di un sano stile di vita. Nello stesso tempo, intende garantire la libera circolazione delle merci, modalità di concorrenza trasparenti e leali, tutelando l'innovazione.

In data 31 gennaio 2008, è stata inoltrata alla Commissione Europea la lista dei claims di cui all'art. 13 (di salute o funzionali), dopo un lavoro di ricognizione effettuato in collaborazione con le Associazioni di categoria.

In attuazione delle disposizioni del Regolamento, nei prossimi mesi le liste nazionali pervenute a Bruxelles confluiranno in un'unica lista Comunitaria che sarà inoltrata per una specifica valutazione all'EFSA.

Tale procedura troverà completamento nell'ufficializzazione della lista dei claims ammessi entro il 31 gennaio 2010 e il loro inserimento nel Registro comunitario.

Si ritiene opportuno sottolineare che la lista trasmessa alla Commissione Europea ha il significato di una raccolta di indicazioni da sottoporre alla valutazione scientifica al più alto livello e non di indicazioni già autorizzate.

Considerato il periodo transitorio e in attesa degli sviluppi in materia di validazione dei claims, si invitano codeste Associazioni ed Enti in indirizzo ad evitare situazioni di possibili abusi, in termini di etichettatura e pubblicità dei prodotti in commercio.

Si richiamano in particolare gli artt. 3 e 5 del Regolamento in oggetto relativi ai requisiti di carattere generale che devono essere in ogni caso rispettati.

In caso di non ottemperanza, eventuali segnalazioni pervenute allo Scrivente saranno vagliate e se del caso inoltrate all'Autorità Garante per la Concorrenza del Mercato.

IL DIRETTORE GENERALE DELLA DIREZIONE  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE  
**(Dott. Silvio Borrello)**

## ITALIAN-STYLE PARMESAN? NO, PARMIGIANO REGGIANO (\*).

Duilio Cortassa, Gabriele Allegrucci - CPP Legal - Cortassa, Pellegrini, Pisani - Avvocati, Roma

Quello che ormai i commentatori chiamano semplicemente "*Italian Sounding*" è quel fenomeno dei prodotti che richiamano un'origine o comunque una denominazione italiana e che tuttavia non sono realizzati né concepiti in Italia. Nel mondo dell'agro-alimentare ci si riferisce a prodotti spesso dotati di una certa "tipicità" astratta che, grazie a una normativa internazionale non sempre sufficiente, sono distribuiti utilizzando in maniera impropria parole, immagini, marchi e ricette che si richiamano all'Italia, ma che non sono prodotti in Italia.

Non si tratta solo, quindi, di falsa rappresentazione della realtà nei confronti del consumatore straniero, ma soprattutto di un danno economico sensibile per le aziende italiane, come è stato messo in luce a Bruxelles durante il convegno promosso il 27 novembre 2007 dalla *Cia-Confederazione italiana agricoltori*, in collaborazione con l'*Unione degli avvocati europei*, sulla tutela comunitaria dei prodotti agroalimentari europei.

I mercati di riferimento dell'"*Italian sounding*", è stato sottolineato in quell'occasione, sono soprattutto quelli occidentali: Stati Uniti, Messico e Canada valgono insieme quasi la metà delle vendite complessive, mentre un altro 39% arriva dall'Europa: in Francia è stato calcolato che sugli scaffali della GDO i prodotti pseudoitaliani sono il doppio degli originali, in Germania e Olanda quasi il triplo. Leggermente meglio in Gran Bretagna, dove i rapporti di forza sono paritari.

Un'osservazione anche superficiale dei mercati di riferimento per le nostre esportazioni suggerisce che il falso prodotto italiano è ovunque: spaghetti di grano tenero venduti come 100% "*made in Italy*" sugli scaffali dei supermercati statunitensi, canadesi e inglesi; pomodori con l'etichetta "*Napoli*" e "*Campania*", inscatolati in Cina o in qualche paese del Nord Africa; salse dai nomi tipicamente italiani, pizze napoletane di produzione tedesca (queste peraltro anche vendute surgelate in Italia), penne all'amatriciana con pasta e sugo (bacon, pomodoro e cipolle) *Made in Wisconsin*, formaggi come il parmigiano, la fontina e il gorgonzola, non provenienti dall'Italia, o Mortadella tipo Bologna, o un Chianti prodotto in Cile.

Il fatturato che gravita intorno al fenomeno è estremamente significativo. Basti pensare che nei soli Stati Uniti è stato calcolato che l'attività relativa alle imitazioni dei formaggi italiani supera abbondantemente i due miliardi di dollari. E il danno è destinato a crescere, visto che a livello mondiale ancora non esiste una vera difesa dei prodotti tipici legati al territorio, in particolare DOP (1), IGP (2) e STG (3), che comprendono formaggi, oli d'oliva, salumi, prosciutti e ortofruttili. Una difesa che non significa soltanto la tutela di un patrimonio culturale, dell'immagine stessa

dell'Italia, ma anche la valorizzazione di un settore. L'Italia, subito dopo la Francia, è la più colpita dalla contraffazione, dall'agropirateria, dai "*falsi d'autore*" dell'alimentazione. Nel nostro paese si realizza più del 21 per cento dei prodotti a denominazione d'origine registrati a livello comunitario, cui si aggiungono gli oltre 400 vini a DO e a IGT e gli oltre 4000 prodotti tradizionali censiti dalle Regioni e inseriti nell'Albo nazionale. Si tratta di una lunghissima lista di prodotti che ogni giorno si trovano in situazione di rischio contraffazione.

Il prodotto italiano, tra quelli a denominazione di origine protetta, che maggiormente in questi anni ha sofferto per le contraffazioni è probabilmente il Parmigiano Reggiano. Seguono il Prosciutto di Parma e quello di San Daniele, il Grana Padano, la Mozzarella di bufala e l'Asiago. Una forte crescita di "falsi" si sta registrando in questi ultimi tempi anche per il Gorgonzola.

Un assist gradito ai sostenitori della battaglia contro il dilagare di nomi che "*suonano*" italiani è giunto il 26 febbraio scorso, con la sentenza della Corte di Giustizia delle Comunità europee nella causa C-132/05. La Corte, confermando in sostanza l'orientamento già a suo tempo espresso con la sentenza del 25 giugno 2002 nel procedimento penale contro Dante Bigi (4), produttore italiano di un formaggio "*parmesan*" che poco aveva a che fare con il disciplinare del *Parmigiano Reggiano*, ha ribadito che solo i formaggi recanti la denominazione di origine protetta "*Parmigiano reggiano*", possano essere venduti con la denominazione "*Parmesan*". La vicenda era nata dal fatto che anche dopo la decisione nel caso Bigi continuavano ad essere commercializzati in Germania prodotti che non hanno nulla a che vedere con il *Parmigiano Reggiano* e che utilizzano il termine "*Parmesan*" come denominazione generica, anche prodotti in Germania. La sentenza ribadisce che i prodotti registrati come DOP godono di tutela contro qualsiasi "*usurpazione, imitazione o evocazione*" e che le denominazioni generiche non possono invece essere registrate mentre quelle registrate non possono divenire generiche.

Con la sentenza nel citato procedimento C-66/00 la Corte aveva esaminato la questione sotto un aspetto parzialmente differente: in quel caso, sempre riguardante il "*parmesan*", la Corte ha presunto che la tutela conferita dall'art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento 2081/92 si applicasse parimenti alle traduzioni delle DOP. In quel caso si trattava del prodotto "*parmesan*" dell'azienda Nuova Castelli S.p.A., di cui era rappresentante legale il signor Dante Bigi, la quale produceva in Italia parecchi tipi di formaggio. Oltre ad un formaggio che rispetta il disciplinare della DOP «*Parmigiano Reggiano*», essa produceva appunto un formaggio grattugiato, essiccato, pastorizzato e in

polvere, preparato con una miscela di vari tipi di formaggi di diversa provenienza, che non rispetta il detto disciplinare e la cui vendita è perciò vietata in Italia. Questo secondo tipo di formaggio, venduto con un'etichetta che mette in evidenza il nome «*parmesan*», è commercializzato esclusivamente al di fuori dell'Italia, in particolare in Francia. In quel caso la Corte aveva affermato essere tutt'altro che evidente che la denominazione «*parmesan*» fosse divenuta generica. Infatti, tranne il governo tedesco e, in certo qual modo, quello austriaco, tutti i governi che avevano presentato osservazioni nel presente nonché la Commissione avevano fatto valere che la denominazione francese «*parmesan*» costituisse la traduzione fedele della DOP «*Parmigiano Reggiano*».

Nel caso risolto il 26 febbraio dalla Corte, il procedimento traeva origine dalla denuncia sporta da vari operatori economici, in seguito alla quale la Commissione chiedeva alle autorità tedesche, il 15 aprile 2003, di impartire chiare istruzioni agli organismi pubblici incaricati di perseguire le frodi affinché ponessero fine alla commercializzazione nel territorio tedesco di prodotti denominati «*Parmesan*» non conformi al disciplinare della denominazione registrata «*Parmigiano Reggiano*». La Commissione condivideva quindi la posizione italiana, per la quale il termine «*Parmesan*» era la traduzione della denominazione registrata «*Parmigiano Reggiano*» e il suo uso costituiva perciò una violazione dell'art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento 2081/92.

A ciò però replicava il governo tedesco che il termine «*Parmesan*», se pure storicamente legato alla regione di Parma, sarebbe con il tempo divenuto una denominazione generica per formaggi a pasta dura di varia provenienza geografica, grattugiati o da grattugiare. Pertanto, a dire delle autorità tedesche il termine «*Parmesan*» sarebbe stato diverso dalla denominazione «*Parmigiano Reggiano*» e il suo uso non avrebbe integrato una violazione del regolamento 2081/92.

Nel procedimento in esame la Commissione aveva proposto, ai sensi dell'art. 226 CE, un ricorso diretto a far dichiarare che la Germania, rifiutando formalmente di perseguire come illecito l'immissione in commercio nel suo territorio di formaggio recante la denominazione «*Parmesan*» e non corrispondente al disciplinare della DOP «*Parmigiano Reggiano*», contravveniva all'art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento (CEE) del 14 luglio 1992, n. 2081, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine.

Nelle sue conclusioni, depositate il 28 giugno 2007, l'avvocato generale Jan Mazak non ha negato che, in astratto, una denominazione geografica potrebbe, nel tempo e attraverso l'uso, diventare una denominazione generica, nel senso che il consumatore potrebbe giungere a considerarla indicazione di un certo tipo di prodotto piuttosto che dell'origine geografica del prodotto stesso, come è accaduto ad esempio nel caso delle denominazioni «*Camembert*» e «*Brie*» (5). Anzi,

sottolinea l'avvocato generale che un importante limite alla portata della tutela conferita alle DOP registrate consiste nel fatto che le denominazioni generiche non sono protette dal regolamento di base. Secondo l'art. 3, n. 1, del regolamento di base, «*[a]i fini del presente regolamento, si intende per "denominazione divenuta generica" il nome di un prodotto agricolo o alimentare che, pur collegato col nome del luogo o della regione in cui il prodotto agricolo o alimentare è stato inizialmente ottenuto o commercializzato, è divenuto, nel linguaggio corrente, il nome comune di un prodotto agricolo o alimentare*».

Nel caso delle indicazioni geografiche, ciò comporta quindi un processo di generalizzazione o di erosione delle denominazioni che si richiamano a un luogo, per lo più quello in cui è stato originariamente realizzato un determinato prodotto alimentare. Esempi di denominazioni geografiche che hanno attraversato un processo di questo tipo sono «*Roquefort*» (denominazione derivante da una città francese) e «*formaggio Edam*» (denominazione derivante da una città dei Paesi Bassi).

Nel caso in esame, ha tuttavia rilevato l'avvocato generale, storicamente vi è sempre stata una stretta correlazione tra la specifica regione geografica dell'Italia dalla quale proviene il formaggio e il termine «*Parmesan*», il che dimostrerebbe che quest'ultimo non ha mai perso la sua connotazione geografica. Il termine «*Parmesan*» non sarebbe, pertanto, una denominazione generica che possa essere tenuta distinta dalla denominazione d'origine protetta «*Parmigiano Reggiano*». Del resto, se il sostantivo «*Parmesan*» fosse realmente un termine neutro privo di tale connotazione, non vi sarebbero spiegazioni plausibili per gli sforzi dei produttori di imitazioni a stabilire con parole o con immagini un nesso tra i loro prodotti e l'Italia.

Di regola, una denominazione è registrata nella lingua del paese d'origine della DOP. Le traduzioni delle DOP nelle lingue ufficiali dell'Unione europea non sono registrate separatamente, a meno che nella zona di fabbricazione dei prodotti recanti la DOP si parlino più lingue. In tale ipotesi la DOP sarà registrata, di regola, nelle lingue parlate nella zona di fabbricazione dei prodotti che la recano. Poiché le traduzioni delle DOP di regola non sono registrate, l'avvocato generale Mazak si è chiesto se la traduzione di una DOP sia protetta nella stessa misura in cui lo è la DOP registrata. Dal testo dell'art. 13, n. 1, lett. b) («*anche se [...] la denominazione protetta è una traduzione*»), sembra che le traduzioni di DOP registrate, in linea di massima, siano protette nella stessa misura in cui lo sono le DOP nella lingua originale.

Questa tesi trova conferma, secondo l'avvocato generale, nella sentenza Bigi (6), in cui appunto la Corte aveva ritenuto che la tutela ex art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento 2081/92 si applicasse alle traduzioni delle DOP. La Corte aveva quindi interpretato il regolamento n. 2081/92 nel senso che, una volta che una denominazione è stata registrata come DOP, il regime derogatorio che l'art. 13, n. 2, del regolamento n.



2081/92 prevede al fine di permettere, a certe condizioni ed entro certi limiti, di continuare ad utilizzare questa denominazione vale unicamente per i prodotti non originari dello Stato della DOP, mentre in quel caso si trattava di "parmesan" italiano. Come aveva osservato nelle sue conclusioni l'avvocato generale, che in quel procedimento era Philippe Léger, questa interpretazione dell'art. 13, n. 2, del regolamento n. 2081/92 è conforme alle finalità di protezione dei consumatori e di salvaguardia di una concorrenza leale enunciati dal sesto e dal settimo considerando del regolamento n. 2081/92.

L'avvocato generale Mazak giunge alla conclusione che il sistema di tutela istituito dal regolamento 2081/92 implica che ai fini della corretta attuazione di tale regolamento possono risultare necessari due tipi di controllo. Da un lato, occorre monitorare sistematicamente il rispetto del disciplinare della DOP da parte dei produttori attivi nella zona di fabbricazione dei prodotti che recano detta DOP; dall'altro, occorre contrastare l'usurpazione delle DOP al di fuori della zona di produzione.

Con la sentenza del 26 febbraio la Corte ha quindi posto una serie di "paletti" molto precisi, accogliendo le indicazioni dell'avvocato generale.

Intanto, principio fondamentale è quello per cui la commercializzazione di formaggi denominati «parmesan» non conformi al disciplinare della DOP «Parmigiano Reggiano» costituisce una violazione dell'art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento n. 2081/92 perché il termine «parmesan» è la traduzione esatta della DOP «Parmigiano Reggiano». La traduzione, al pari della DOP nella lingua dello Stato membro che ne ha ottenuto la registrazione, sarebbe riservata esclusivamente ai prodotti conformi al disciplinare. La Corte accoglie inoltre le indicazioni della Commissione in merito alla circostanza che, come dimostra lo stretto legame, attestato dagli sviluppi storici, tra la particolare regione geografica d'Italia dalla quale proviene tale tipo di formaggio e il termine «parmesan», quest'ultimo non è una denominazione generica distinguibile dalla DOP «Parmigiano Reggiano». In ogni caso, conclude la Corte, l'uso della denominazione «parmesan» per un formaggio non conforme al disciplinare della DOP «Parmigiano Reggiano» costituirebbe un'evocazione di tale denominazione, vietata dall'art. 13, n. 1, lett. b), del regolamento n. 2081/92.

Ugualmente accolto il rilievo della Commissione secondo il quale il termine «parmesan» non sarebbe divenuto una denominazione generica, ragion per cui, conseguentemente alla registrazione, l'uso della denominazione «Parmigiano Reggiano» è riservato solo ai produttori che operano in un'area geografica circoscritta dell'Italia e producono il loro formaggio conformemente al disciplinare di tale DOP.

Infatti, la tutela conferita alle DOP dal diritto comunitario è di ampia portata. Tale protezione è prevista dall'art. 13 del regolamento 2081/92. Secondo l'art. 13, n. 1, lett. b), le denominazioni registrate sono tutelate contro qualsiasi usurpazione, imitazione o

evocazione, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione o è accompagnata da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili.

Il procedimento in esame solleva anche una questione relativa alle misure che gli Stati membri devono adottare per rendere effettiva la tutela prevista dal regolamento di base. Presumendo che la tutela conferita alla DOP registrata «Parmigiano Reggiano» si estenda al sostantivo tedesco «Parmesan», la Corte si è posta il quesito se uno Stato membro debba o meno perseguire d'ufficio, in quanto infrazione del regolamento di base, l'immissione in commercio con la denominazione «Parmesan» di formaggio non corrispondente al disciplinare del «Parmigiano Reggiano», rispondendo che gli organi di controllo cui incombe l'obbligo di assicurare il rispetto del disciplinare delle DOP sono quelli dello Stato membro da cui proviene la DOP medesima. In conclusione quindi i giudici di Lussemburgo hanno respinto il ricorso avviato dall'esecutivo comunitario contro Berlino, spiegando che *"nell'ordinamento tedesco sono presenti gli strumenti adeguati a garantire la tutela sia degli interessi dei produttori sia di quelli dei consumatori"*. Quindi, contrariamente a quanto sostenuto dalla Commissione, non spetta alle autorità tedesche sanzionare l'imitazione del nostro parmigiano, ma *"gli organi di controllo cui incombe l'obbligo di assicurare il rispetto delle DOP sono quelli dello Stato membro da cui proviene la DOP medesima"*: l'Italia, quindi.

Contraddicendo tuttavia la Corte, è stata invece proprio la sezione commerciale del Tribunale di Berlino a condannare a due mesi di distanza dalla sentenza, in base alla legge sulla lotta alla concorrenza sleale (*Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb*), del 7 giugno 1909 ed alla legge relativa alla tutela dei marchi e di altri segni distintivi (*Gesetz über den Schutz von Marken und sonstigen Kennzeichen*), del 25 ottobre 1994, la Allgauland-Käsereien *"ad astenersi dalla produzione, promozione, offerta e messa in commercio di formaggio con le denominazioni "parmigiano", "bioparmesan" e "parmesan" quando questo non sia prodotto all'interno della zona d'origine e secondo il disciplinare del Parmigiano-Reggiano, prevedendo un'ammenda fino a € 250.000,00 o, in subordine, una pena detentiva fino a due anni, con tali sanzioni estese a chi commercializza il prodotto con la denominazione illegittima.*

La sentenza della Corte riprende un argomento, quello della tutela del prodotto tipico italiano, già oggetto, con risultati meno confortanti, della sentenza nel caso *"Gorgonzola" vs. "Cambozola"* (7). Il caso si presentava in maniera affatto differente, in quanto la denominazione *"Cambozola"* era stata registrata come marchio, prima della registrazione della denominazione d'origine protetta *"Gorgonzola"*; in primo luogo, per consentire la prosecuzione dell'uso di un marchio registrato prima della registrazione di una denominazione d'origine conformemente al regolamento n. 2081/92 e che ne suscita l'evocazione, l'art. 14, n. 2, del detto regolamento esige che il marchio sia stato

registrato in buona fede e che non sussistano le cause di nullità o di decadenza previste dalle rilevanti disposizioni della prima direttiva 89/104 sui marchi. La Corte aveva quindi concluso che per quanto riguarda il marchio «Cambozola», registrato prima della registrazione della denominazione di origine protetta «Gorgonzola», spettasse al giudice nazionale stabilire se fossero state adempiute le citate condizioni, fondandosi in particolare sulla situazione giuridica vigente al momento della registrazione del marchio onde valutare se quest'ultima sia stata effettuata in buona fede (dovendosi intendere come tale il complesso della normativa, nazionale e internazionale, in vigore nel momento in cui è stata depositata la domanda di registrazione del marchio) ed astenendosi dal dichiarare che una denominazione come «Cambozola» costituisce di per sé un inganno del consumatore.

In quell'occasione la Corte aveva stabilito che la nozione di evocazione si riferisce all'ipotesi in cui *il termine utilizzato per designare un prodotto incorpori una parte di una denominazione protetta*, di modo che il consumatore, in presenza del nome del prodotto, sia indotto ad avere in mente, come immagine di

riferimento, *la merce che fruisce della denominazione*. Può esservi evocazione di una denominazione protetta in mancanza di qualunque rischio di confusione tra i prodotti di cui è causa, anche quando nessuna tutela comunitaria si applica agli elementi della denominazione di riferimento ripresi nel termine utilizzato.

Per quanto riguarda un formaggio a pasta molle erborinato il cui aspetto esterno presenta analogie con quello del formaggio «Gorgonzola», è sembrato legittimo alla Corte ritenere che vi sia stata *evocazione di una denominazione protetta qualora la parola utilizzata per designarlo termini con le due medesime sillabe della detta denominazione e ne compori il medesimo numero di sillabe, risultandone una similarità fonetica ed ottica manifesta tra i due termini*. L'uso di una denominazione come «Cambozola» può pertanto essere considerato, ai sensi della citata disposizione, un'evocazione della denominazione d'origine protetta «Gorgonzola», senza che l'indicazione della vera origine del prodotto sull'imballaggio sia atta a modificare tale qualificazione.

## NOTE

\* Il presente lavoro costituisce una rielaborazione dell'intervento presentato nel corso del convegno *Sicurezza Alimentare, Legalità e Governance Territoriale in Agricoltura nell'era della globalizzazione*, nell'ambito del panel *Sicurezza del ciclo agroalimentare e qualità dei prodotti per la tutela del mercato e dei consumatori*, promosso dalla *Fondazione Clae*

1) Ricordiamo che l'indicazione DOP è attribuita a alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono *essenzialmente o esclusivamente dal territorio* in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia *fattori naturali* (clima, caratteristiche ambientali), sia *fattori umani* (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, *savoir-faire*) che, combinati insieme, consentono di ottenere un *prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva*.

2) Al contrario, l'indicazione IGP è attribuita a prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in *un'area geografica determinata*. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

3) L'indicazione geografica STG è stata introdotta dal regolamento CE 2082/92 per tutelare *produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali*; diversamente da DOP e IGP, si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

4) Sentenza 25 giugno 2002, nel procedimento C-66/00, avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dal Tribunale di Parma, nel procedimento penale dinanzi ad esso pendente contro Dante Bigi, con l'intervento del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

5) Le quali sono tutelate solo se accompagnate ad altra indicazione geografica. Nel 1983 è stata riconosciuta l'AOC ("*Appellation d'Origine Contrôlée*") del *Camembert de Normandie*, cui nel 1996 è stata riconosciuta a livello comunitario l'Appellazione di Origine Protetta (AOP). Il *Brie de Meaux* è riconosciuto dal 1990 e il *Brie de Melun* dal 1993.

6) Sentenza 25 giugno 2002, nel procedimento C-66/00, avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta alla Corte, ai sensi dell'art. 234 CE, dal Tribunale di Parma, nel procedimento penale dinanzi ad esso pendente contro Dante Bigi, con l'intervento del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

7) Sentenza della Quinta Sezione della Corte del 4 marzo 1999, nel procedimento C-87/97 (*Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola contro Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG e Eduard Bracharz GmbH*).

# PROGETTO STRATEGICO "QUALITÀ ALIMENTARE":

## INRAN PRESENTA I RISULTATI

La descrizione dell'attività svolta non comprende le pubblicazioni scientifiche derivanti dal progetto, che sono riportate nella sezione "Prodotti della ricerca".

Il progetto di ricerca "Qualità Alimentare" è un progetto organizzato in 9 Unità Operative, afferenti a Università e altri Istituti di Ricerca, e in 18 Work Package, che ha come obiettivo primario quello di fornire indicazioni precise sulla qualità nutrizionale di prodotti agroalimentari e loro derivati provenienti sia da produzioni ad origine protetta sia da produzioni tradizionali. Il progetto di durata triennale, successivamente prorogato di un anno, è stato avviato nella sua fase operativa nel dicembre 2003 e terminato a dicembre 2007.

Il progetto si è articolato in azioni verticali e orizzontali integrando competenze scientifiche diverse. Le azioni verticali si sono indirizzate verso gli alimenti provenienti dalle filiere ortofruitticola, cerealicola, lattiero-casearia, vitivinicola, delle carni e derivati e olivo-oleica; compito delle azioni orizzontali è stato lo studio dell'interazione tra alimento e salute del consumatore al fine di qualificare i prodotti agroalimentari italiani. Le azioni orizzontali si sono rivolte a valutare i consumi alimentari, la percezione del consumatore e l'influenza degli stili di vita sulle scelte alimentari. Infine è stato costituito un network epidemiologico.

Infine, grazie alle diverse competenze delle U.O partecipanti alle attività di ricerca è stato possibile approfondire aree tematiche diverse per le varie filiere.

### Prefazione

Qualità è un termine che viene utilizzato frequentemente quando si parla di alimenti, specie una volta che il prodotto si trova sul mercato, o sulla tavola, ma spesso la qualità resta un concetto non facilmente definibile. Per qualità si intende una combinazione di attributi o caratteristiche di un prodotto che hanno significato nel determinare il grado di accettabilità da parte del consumatore.

La qualità di un prodotto alimentare è una nozione: in parte soggettiva, poiché il principale strumento di valutazione è il consumatore e si riferisce ad attributi sensoriali immediatamente percepiti dai sensi umani; in parte oggettiva poiché si prendono in considerazione anche attributi che non cadono sotto i sensi, come la qualità nutrizionale e la sicurezza d'uso. La definizione e valutazione di questi ultimi sono legate, oltre che alle materie prime impiegate, anche ai trattamenti tecnologici e alle preparazioni gastronomiche.

Nella definizione di qualità di un prodotto alimentare le principali caratteristiche prese in considerazione riguardano:

- proprietà organolettiche o sensoriali: colore, aspetto, consistenza, succosità, sapore, astringenza, aroma;
- salubrità: presenza di sostanze tossiche naturalmente contenute negli alimenti, contaminanti, micotossine, microrganismi patogeni o tossigeni;
- valore nutrizionale: contenuto calorico e composizione in termini di proteine, aminoacidi essenziali, vitamine e sali minerali, nonché composti non nutrienti con elevata attività biologica (phytochemicals: antiossidanti, immunomodulatori, etc.); composti derivati da processi tecnologici; digeribilità e biodisponibilità;
- proprietà di servizio: caratteristiche dei diversi ingredienti (d'interesse soprattutto industriale) di "maneggevolezza" adatte ai processi di lavorazione, trasformazione;

- stabilità: attitudine del prodotto a non alterarsi rapidamente (a questo riguardo devono essere prese in considerazione le condizioni di trasformazione, stoccaggio, trasporto, *shelf-life*);

- fattori di natura psicologica: convenienza, facilità di impiego, novità etc.;

- "healthiness" e/o "funzionalità": (termine di recente acquisizione) capacità di alcuni componenti dei cibi ad esercitare effetti benefici sulla salute del consumatore (probiotici: batteri; prebiotici: oligosaccaridi; flavonoidi, carotenoidi, vitamine, peptidi bioattivi, etc.)

Il prodotto alimentare di qualità è determinato da una parte dalla struttura e composizione delle materie prime, ovvero da tutti quei componenti che sono presenti nell'alimento e che lo caratterizzano dal punto di vista nutrizionale e sensoriale, dall'altra dal tipo di trattamento a cui è stato eventualmente sottoposto l'alimento stesso. In altri termini la qualità di un prodotto alimentare elaborato, o tal quale deve essere definita e valutata tenendo conto della natura e della composizione degli ingredienti che lo compongono. Così le differenze di varietà o di terreno per i vegetali, le differenze di razza o di alimentazione per gli animali da allevamento, di luogo o stagione di pesca per i pesci, possono in effetti, a seconda dei casi, esercitare una influenza considerevole, o al contrario trascurabile, sulla qualità della materia prima. Allo stesso tempo vanno considerate anche le diverse reazioni favorevoli o sfavorevoli, generalmente spontanee, che hanno luogo dopo la raccolta, l'abbattimento o la cottura, per interazione dei nutrienti tra loro, con l'ossigeno, etc. Vanno, inoltre, valutati gli effetti dei trattamenti tecnologici che possono modificare profondamente le materie prime utilizzate. Occorre infine prevedere i cambiamenti che possono avvenire in funzione delle condizioni e della durata del magazzino e delle tecniche distributive.

Tutti questi processi possono influenzare e modificare l'alimento in termini di qualità:

- nutrizionale: perdita di macro e micronutrienti, perdita di non nutrienti, influenza sulla biodisponibilità dei nutrienti e dei non-nutrienti formazione e/o inattivazione di antinutrienti etc.

- sensoriale: consistenza, gusto/aroma, etc

- igienica: microrganismi, micotossine, residui di agrofarmaci, additivi etc.

I prodotti dell'agricoltura italiana si sono trovati negli ultimi anni di fronte a sfide impegnative, poste da un mercato più globalizzato e molto attento alle proprietà nutrizionali degli alimenti. In quest'ambito le nostre produzioni agro-alimentari possono essere più competitive se si caratterizzano con standard qualitativi sempre più elevati e facilmente riconoscibili dal consumatore. A tal fine il contributo della ricerca può essere davvero significativo come dimostrato dai risultati di questo progetto strategico "Qualità Alimentare" finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. I ricercatori dell'INRAN si sono impegnati nello sviluppo e nel coordinamento delle attività per il raggiungimento degli obiettivi del progetto che ha richiesto la collaborazione con numerosi gruppi di ricerca.

I risultati di quattro anni di attività riportati nella presente pubblicazione intendono costituire una base per il rilancio del comparto agro-alimentare italiano all'insegna della qualità dei nostri prodotti, più che della quantità.

Il Progetto "Qualità Alimentare" ha permesso di acquisire indicazioni precise sulla qualità nutrizionale di

prodotti agroalimentari e loro derivati provenienti sia da produzioni ad origine protetta che da produzioni convenzionali.

In tal senso, occorre considerare il quadro dell'attuale sistema agro-alimentare nel quale il prodotto italiano si trova a competere con l'offerta alcune volte più conveniente di un mercato internazionale molto articolato, che va dai Paesi del Mediterraneo fino al continente asiatico (Russia, Cina, etc.) e americano. Questa progressiva apertura dei mercati potrebbe tradursi in una perdita di interesse per le nostre produzioni con una conseguente penalizzazione economica, soprattutto per le piccole e medie imprese, se non fosse accompagnata dalla identificazione di marker della qualità. Tra questi meritano una particolare menzione le sostanze bioattive (antiossidanti, immunomodulatori, etc.) legate al benessere del consumatore che contribuiscono a valorizzare le nostre produzioni agro-alimentari.

Auspicio pertanto che i risultati del progetto "Qualità Alimentare" possano servire a rilanciare una forte collaborazione tra il mondo della ricerca scientifica e quello della produzione, delineando congiuntamente ulteriori spazi "azioni" di intervento per un migliore posizionamento sul mercato dei prodotti agro-alimentari italiani non solo per il consumo interno ma anche per la loro diffusione sul mercato estero.

Il Presidente  
Prof. Carlo Cannella

## Introduzione

Il progetto strategico "Qualità Alimentare" è stato avviato nella sua fase operativa nel mese di dicembre 2003 e si concluderà a marzo 2008.

L'obiettivo generale è stato quello di fornire indicazioni sulla qualità nutrizionale di prodotti agro-alimentari italiani e loro derivati, provenienti sia da produzioni ad origine protetta sia da produzioni tradizionali, al fine di promuovere e sostenere la qualità, intesa come sistema, processo e prodotto, nonché la sicurezza.

Il progetto è stato organizzato in 9 Unità Operative, afferenti a Università e Istituti di Ricerca, ed articolato in 18 Work Packages.

Nella fase propedeutica dell'attività sperimentale, sono stati individuati gli alimenti sui quali effettuare la ricerca secondo criteri via via diversi e contestualizzati. Per alcuni alimenti, il coinvolgimento di più U.O con competenze complementari ha permesso di valutare un ampio spettro di parametri, dando così un quadro completo delle loro caratteristiche di qualità e di sicurezza.

Inoltre, per alcuni prodotti sono stati valutati anche gli effetti sul profilo nutrizionale dei trattamenti tecnologici innovativi di conservazione e trasformazione.

Parallelamente, sono stati presi contatti e avviate collaborazioni con consorzi di produttori, Agenzie Regionali per lo Sviluppo Agricolo e con centri agroalimentari più rappresentativi per la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli.

Il progetto è stato articolato in due diverse azioni verticali e orizzontali integrando competenze scientifiche diverse: chimica degli alimenti, igiene degli alimenti, tecnologie degli alimenti, biologia cellulare e molecolare ed epidemiologia nutrizionale (consumi alimentari, sicurezza d'uso, biochimica della nutrizione). Questo approccio multidisciplinare ha permesso di poter qualificare i prodotti agro-alimentari italiani, chiarendo, inoltre, la relazione causa-effetto tra qualità dell'alimento e ricaduta benefica su tutte le componenti del sistema agroalimentare (dal campo al piatto).

Lo studio delle singole filiere merceologiche è stato caratterizzato da ricerche trasversali e correlate che hanno riguardato l'osservatorio sui consumi alimentari, la percezione del consumatore, la sicurezza d'uso, l'effetto sulla salute del consumatore.

Le azioni verticali hanno compreso sei filiere di produzione: ortofrutta, olivo-oleica, cerealicola, vitivinicola, latte e derivati, carni e derivati. Tale attività di ricerca si è focalizzata sulle caratterizzazioni chimico-nutrizionali degli alimenti, sugli indicatori di

qualità, sulla tracciabilità mediante la diagnostica molecolare, sulla sicurezza d'uso, sulla ricerca di sostanze dannose e sulla messa a punto di metodologie di monitoraggio della qualità e sicurezza d'uso.

Contemporaneamente è stato valutato sui prodotti agricoli presi a modello l'effetto biologico di molecole o classi di molecole sia attraverso saggi biochimici, sia attraverso modelli cellulari.

Inoltre, sono stati condotti studi di digeribilità e biodisponibilità utilizzando modelli *in vitro*, modelli animali (ratti) e modelli umani.

Le azioni orizzontali hanno compreso cinque filoni di ricerca: studio delle proprietà sensoriali e organolettiche; osservatorio sui consumi alimentari; percezione del consumatore; stili nutrizionali e qualità della vita e network epidemiologico.

Lo studio delle proprietà sensoriali e organolettiche è stato focalizzato sul censimento e valutazione delle caratteristiche produttive e di mercato dei prodotti selezionati (provenienti dalle filiere olivo-oleica, lattiero-casearia, ortofrutticola) e sulla descrizione completa delle caratteristiche organolettiche dei prodotti, sia attraverso metodi sensoriali (profilo descrittivo) sia attraverso tecniche analitiche strumentali (profili aromatici, profili di consistenza, analisi del colore).

L'osservatorio nutrizionale ha compreso: osservatorio sui consumi alimentari, scelte del consumatore, stili nutrizionali e qualità della vita, esposizione al rischio e biochimica della nutrizione integrati nell'ottica di un network di epidemiologia.

Inoltre, è stato effettuato un monitoraggio dei consumi alimentari con finalità di analisi nutrizionale (adeguatezza e sicurezza della dieta) in diversi periodi dell'anno al fine di valutare l'influenza della stagionalità. Infine, è stata valutata la relazione tra qualità della dieta, stile di vita e stato di nutrizione e sono stati sviluppati programmi educativi al fine di promuovere comportamenti alimentari corretti, successivamente applicati in uno studio pilota su bambini in età scolare.

Sono state infine raccolte informazioni sulle percezioni e preferenze dei consumatori esteri, in particolare della Russia, della Germania e degli Stati Uniti per alcuni

prodotti agroalimentare italiani selezionati (ortofrutta, pasta, formaggio, vini etc).

In sintesi, compito delle azioni orizzontali è stato lo studio dell'interazione tra alimento (rischio) e salute del consumatore (effetto).

Nonostante le difficoltà iniziali, che in parte hanno determinato un ritardo nell'inizio delle attività e di riflesso nella loro conclusione, sono stati pienamente raggiunti gli obiettivi indicati nel progetto di seguito riportati. Ciò è stato possibile grazie a tutti coloro che hanno partecipato alla sua esecuzione e alle proficue interazioni sinergiche verificatesi.

E' mia personale convinzione che quanto raggiunto si rivelerà certamente utile per la valorizzazione del sistema agroalimentare italiano e quindi del Paese Italia.

Le relazioni di progetto sono state integralmente riportate nelle varie relazioni tecnicospettive semestrali inviate al Mipaaf e riassunte nel volume Annex. I risultati ottenuti sono stati ampiamente divulgati e resi disponibili attraverso convegni, tavole rotonde, incontri di studio, pubblicazioni a carattere sia nazionale che internazionale e in particolar modo in occasione del workshop conclusivo del progetto strategico.

Sono davvero grato, dunque, a tutti i coordinatori delle U.O esterne, ai responsabili scientifici e ai loro collaboratori per l'ottimo lavoro svolto e mi auguro che questo rapporto conclusivo, che riporta i maggiori risultati ottenuti, possa costituire il punto di partenza per lo sviluppo di nuove idee progettuali.

In qualità di coordinatore generale un sentito e doveroso ringraziamento va al Mipaaf che, supportando economicamente questa ricerca, ancora una volta ha dimostrato una profonda stima nei confronti dell'INRAN.

Un particolare grazie, infine, va alla Dr.ssa Federica Intorre e alla Sig.ra Lara Palomba, che hanno curato i rapporti con le diverse unità operative coinvolte ed hanno redatto tutte le relazioni prodotte nel corso del progetto.

Il Coordinatore  
Dr. Giuseppe Maiani

### ***Filiera ortofrutta***

L'attività svolta nell'ambito di questa filiera ha riguardato tutto il percorso dell'alimento dal campo alla tavola. Particolare attenzione è stata rivolta alle produzioni tipiche attraverso indagini di natura chimico-nutrizionale, estensione della shelf-life (miglioramento tecnologico), tracciabilità, sicurezza d'uso (IV gamma), trattamento domestico e abitudini al consumo. Infine sono stati effettuati analisi di mercato e studi di applicabilità "funzionalità dell'alimento" mediante l'utilizzo di modelli cellulari e studi in vivo sull'uomo.

### **Caratterizzazione chimico-nutrizionale (U.O 1, INRAN, Paoletti F.)**

La composizione chimica, nutrizionale e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli dipendono da numerosi fattori precedenti la raccolta: varietà, periodo di raccolta, grado di maturazione alla raccolta, procedure e tecniche di coltivazione, mezzi chimici impiegati, caratteristiche ambientali e pedologiche. L'incidenza di tutti questi fattori sulla qualità nutrizionale (zuccheri, acidi organici, vitamine, ecc.) ed organolettica dei prodotti ortofrutticoli sta ad indicare lo stretto legame esistente tra qualità e ambiente di provenienza, inteso non solo dal punto di vista

geografico, ma anche delle abitudini e tradizioni culturali che insistono sul territorio. Questi fattori determinano anche la presenza e la concentrazione dei composti minori ad azione protettiva nei riguardi della salute (composti con capacità antiossidante), sui quali tanta attenzione è stata riposta in questi ultimi anni sia dalla ricerca scientifica che dai consumatori. La ricerca ha preso in esame prodotti per i quali esisteva un interesse alla valorizzazione e dei quali è stata eseguita una caratterizzazione degli aspetti nutrizionali, salutistici ed organolettici. Questo approccio ha permesso di avere dati su uno spettro ampio di parametri appartenenti a differenti aspetti della qualità e, quindi, una caratterizzazione approfondita del prodotto. Inoltre, mediante analisi dei dati con tecniche statistiche multivariate, sono stati determinati i parametri in grado di differenziare il prodotto da valorizzare da altri dello stesso tipo presenti in commercio.

Questo tipo di studio è stato condotto (U.O 1, INRAN, Paoletti F.) su sedano "Bianco di Sperlonga", per il quale c'erano esigenze di valorizzazione ed erano state avviate le procedure per l'ottenimento del marchio IGP. I risultati hanno permesso di individuare nelle caratteristiche organolettiche e, in particolare, nella consistenza (maggiore flessibilità delle coste), nel gusto (maggiore dolcezza) e nell'aroma (note più delicate) quelle in grado di differenziare il prodotto da valorizzare rispetto alle altre varietà presenti in commercio. In considerazione del fatto che il sedano viene impiegato nella formulazione e preparazione di piatti essenzialmente per le sue caratteristiche di aroma, appare interessante che sia stato possibile differenziare il prodotto da valorizzare da varietà presenti in commercio proprio per le sue caratteristiche organolettiche.

Attraverso questo approccio, applicabile anche ad altre tipologie di prodotti, è possibile individuare quei parametri della qualità che possono essere utilizzati dagli operatori per realizzare campagne di promozione dei loro prodotti basate su dati oggettivi. (Paoletti F et al. *Culture Protette*, 34, 69-73, 2005; Raffo A. et al. *European Food Research and Technology*, 222, 590-599, 2006).

Un altro esempio (U.O 1, INRAN, Intorre F.; CRA-ISCI, Iori R.) è rappresentato dai vegetali appartenenti alla famiglia delle *Brassicaceae* o *Cruciferae*, genere *Brassica* (broccolo, cavolfiore), che sono potenzialmente un'ottima sorgente di molecole biofunzionali. Il loro potenziale salutistico potrebbe essere attribuibile alle proprietà biologiche di alcune molecole in esse contenute, quali i glucosinolati (GLS), oltre ai più conosciuti carotenoidi, vitamine C ed E e flavonoidi. Le varietà endemiche del territorio nazionale sono stagionali ed hanno un'epoca di raccolta che va da ottobre a marzo. I primi esperimenti sono stati avviati con una varietà di ottobre e una di dicembre sia per il cavolo violetto di Sicilia che per il cavolo broccolo (raccolto 2004). Durante il secondo anno, sono state raccolte tre varietà per il cavolo violetto e due per il cavolo broccolo (raccolto 2005). Nel 2006 l'attività ha riguardato il cavolo violetto e broccolo nero, scelti in quanto maggiormente ricchi in GLS tra le varietà analizzate nel 2005, al fine di mettere in evidenza l'influenza del periodo di raccolta sul contenuto in molecole bioattive. I risultati dimostrano un'ampia variabilità quali-quantitativa dei GLS nella varietà di brassicaceae analizzate, dipendente dal periodo di raccolta. Per quanto riguarda il cavolo violetto di Sicilia, ad esempio, il raccolto di marzo ha un contenuto totale di GLS due volte maggiore rispetto al raccolto di dicembre e quattro rispetto a quello commerciale di ottobre; inoltre, è diverso il contenuto dei singoli glucosinolati. (Barillari J et al. *Congresso annuale Società Italiana di Fitochimici*, Firenze, 21-25 agosto 2005; Intorre F. et al. *International Conference on "Molecular and physiological effects of bioactive food compounds"*, Vienna, 11-14 ottobre 2006; Di Cesare L.F et al. *Industrie Alimentari XLIV*, 445, 262; Di Cesare L.F. et al. *Ricerche e innovazioni nelle industrie alimentari*. Chiriotti Editori, vol. 7, 770-775).

Inoltre, per la prima volta (U.O 3, CRA-IVTPA, Senesi E.) è stato rilevato il profilo antocianico del cavolfiore pigmentato, evidenziando la presenza della cianidina diversamente esterificata (acido *p*-cumarico e ferulico). I genotipi caratterizzati dalla pigmentazione violetta data dagli antociani vedono la presenza sul territorio siciliano di piccole coltivazioni non intensive che sfuggono ancora all'erosione varietale dovuta all'intensificazione culturale. Tali genotipi sono potenzialmente un grande serbatoio di biodiversità per futuri programmi di miglioramento genetico finalizzati alla salvaguardia delle caratteristiche peculiari delle produzioni locali, per esempio tramite l'uso di denominazioni di origine protetta. (Di Cesare L.F et al. *Industrie Alimentari XLIV*, 443, 26, 2005; Di Cesare L.F. et al. *Industrie Alimentari XLIV*, 445, 262, 2005; Di Cesare L.F. et al. *Ricerche e innovazioni nelle industrie alimentari*. Chiriotti Editori, vol. 7, 770-775, 2005)

Infine (U.O 1, INRAN, Maiani G., Intorre F.) sono state valutate le caratteristiche chimiconutrizionali di alcuni prodotti tipici attraverso lo studio della composizione chimica e/o specifiche caratterizzazioni biochimiche, e i risultati ottenuti sono stati confrontati con quelli ottenuti dai prodotti commerciali. L'ipotesi di lavoro nasce dalla considerazione che i prodotti agro-alimentari tradizionali siano unici e non riproducibili e presentino caratteristiche peculiari riconducibili esclusivamente alla loro provenienza geografica e al tipo di coltivazione applicata.

Il territorio, infatti, esercita la sua influenza sui prodotti non solo per i fattori naturali, come il tipo di terreno e il clima che lo caratterizzano, ma anche per le tecniche agricole tramandate dalla tradizione artigiana. Gli alimenti selezionati, che rappresentano gli ecotipi agricoli italiani nelle diverse aree geografiche, sono stati: peperone, pomodoro, cipolla, fragola, lampone, ciliegia, mirtillo, insalate, mela, pera, cicoria, carota, patata. Come parametri di qualità nutrizionale sono stati selezionati il contenuto di alcune molecole bioattive sia nutrienti e non nutrienti caratteristiche dell'alimento e la capacità antiossidante totale. I risultati evidenziano come i valori del potenziale antiossidante totale per i prodotti tipici siano quasi sempre più alti rispetto ai prodotti commerciali: per esempio, marcate differenze sono state ottenute per le ciliegie di Aprica. Inoltre il contenuto dei singoli antiossidanti sembra indicare un "miglior potenziale salutistico"

degli alimenti tipici rispetto ai corrispettivi commerciali. E' da sottolineare come la cicoria selvatica (Calabria) abbia un contenuto maggiore in molecole bioattive rispetto a quella commerciale facendo supporre un potere salutistico maggiore. (Maiani G. *Rassegna Internazionale della Biodiversità Alimentare Mediterranea*, Avellino 26-28 ottobre 2007).

### **Aspetto tecnologico (U.O 1, INRAN; U.O 3, CRA-IVTPA)**

Gli alimenti studiati in questa parte della ricerca (U.O 1, INRAN, Paoletti F.) sono stati: sedano, peperone rosso, uva da tavola, mirtillo, pomodoro. Lo scopo dell'attività nel suo complesso era di studiare trattamenti tecnologici selettivi (blandi) in grado di dare prodotti trasformati simili ai freschi, ad alto contenuto di servizio, con elevate caratteristiche nutrizionali, organolettiche e salutistiche. In alcuni casi sono stati presi in considerazione prodotti per i quali esistevano esigenze di valorizzazione, come ad esempio il sedano "Bianco di Sperlonga" citato in precedenza, ed il peperone "Cornetto di Pontecorvo" per il quale erano in corso le procedure per la richiesta di un marchio di origine. Per questi due prodotti il processo studiato è stato quello per la preparazione di un prodotto lavato, tagliato e confezionato (IV gamma), da conservare a basse temperature. Questi prodotti hanno una durata di conservazione più breve rispetto al prodotto intero, ma presentano il vantaggio di essere pronti per il consumo e di non avere scarto. Come innovazione è stato studiato un processo con il calore, basato sull'immersione del prodotto in acqua calda a circa 50°C per tempi brevi prima del confezionamento. I risultati hanno dimostrato che il confezionamento limita la perdita di umidità, parametro sul quale ha una notevole influenza anche la temperatura di conservazione. L'uso del trattamento di immersione in acqua calda dà buoni risultati nel caso del peperone, consentendo una maggiore ritenzione della concentrazione dell'acido ascorbico rispetto al prodotto non trattato, senza influenzare negativamente il profilo della composizione relativo a composti legati alle caratteristiche di gusto (acidi organici e zuccheri). (A. Raffo A. et al. *7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA) Cernobbio (Co) 19-20 settembre 2005*; Raffo A et al. *Congress Proceedings of "Innovations in Traditional Foods (INTRAFOOD 2005)" Valencia 25- 28/10/2005, Volume II, pp.1167-1170, Eds. P.Fito & F. Toldrà, Elsevier*; Raffo A. et al. *VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba 7-10 novembre 2006*; Raffo A et al., *European Food Research and Technology* 225, 395-405, 2007; Raffo A. et al *European Food Research and Technology in stampa*).

Al fine di creare innovazioni di prodotto (U.O 3, CRA-IVTPA, Senesi E.) e di processo su alcune specie di ortofrutticoli di rilevanza nutrizionale è stata studiata l'influenza dei processi di pretrattamento, trasformazione e cottura sulla qualità e sui composti bioattivi delle seguenti specie: cavolfiore (*Brassica oleracea* L. var botrytis) a corimbo pigmentato per ottenere materia prima surgelata di alto livello qualitativo e bio-nutrizionale da elaborare successivamente in formulazioni gastronomiche; pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill) per ottenere prodotti innovativi ed estenderne l'utilizzo, come per esempio pomodoro deidrocongelato per pizza; mirtillo (*Vaccinium corymbosum* L.) in cui si è trovata un'innovazione di processo (la scottatura del frutto intero) in grado di migliorare il valore nutrizionale del succo di mirtillo; uva da tavola pigmentata (*Vitis vinifera* L.) per ricavare prodotti freschi pronti per il consumo (IV gamma) con un alto contenuto di antiossidanti). I trattamenti tecnologici studiati apportano significativi contributi per il miglioramento qualitativo delle specie in esame. I trattamenti termici, quali il blanching e la cottura, applicati al cavolfiore pigmentato inducono una variazione di composizione dei pigmenti del cavolfiore violetto, evidenziando la relativa maggiore stabilità di alcuni isomeri della cianidina-3-soforoside-5-glucoside. Questo fatto potrebbe assumere una certa rilevanza per l'applicazione e la ricaduta sull'uso di pigmenti naturali come ingredienti arricchenti di nuovi prodotti alimentari. La determinazione degli isotiocianati, cataboliti dei glucosinolati, porta a ritenere che i metodi di cottura più indicati per mantenere il contenuto di queste sostanze siano quelli che prevedono un minimo apporto di acqua; in ogni caso è utile recuperare l'acqua di cottura. Sempre riguardo al cavolfiore, la formulazione gastronomica messa a punto sembra avere buone prospettive di impiego, anche ai fini di un utilizzo commerciale. Il pretrattamento di irraggiamento con UV dell'uva da tavola determina un incremento del 50% della durata della presenza di antociani e cinnamati, così come la loro massima attività, con conseguenti significativi vantaggi ipotizzabili nella commercializzazione dell'uva di IV gamma. Per quanto concerne il mirtillo è possibile realizzare un'innovazione di processo in grado di migliorare la qualità nutrizionale del succo. Infatti, la scottatura a vapore delle bacche prima della pressatura e trasformazione in succo protegge le molecole da degradazioni enzimatiche di tipo ossidativo e garantisce un miglior recupero nel succo dei composti caratterizzanti il frutto. Infine, per quanto riguarda il pomodoro da industria si evidenzia la fattibilità dell'applicazione al pomodoro della tecnica combinata della deidrocongelazione che dà origine a semilavorati facilmente e direttamente utilizzabili come copertura e/o farcitura di basi amidacee come pizze e focacce. (Avitabile Leva A. et al *VII° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" Chiriotti editori, vol. 7, 198-202*; Brambilla A et al *VII° CISETA, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. In "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" Chiriotti editori vol.VII° pp 731-735, 2005*; Brambilla A et al *Acta Hort. 744: 337-342, 2007*; Lo Scalzo R. et al *Ital. J. Food Sci., in corso di stampa n. 3, vol 19*; Maestrelli A. et al. *Ingredienti Alimentari anno 5 – n. 25, 2006*; Pani P et al *In Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, Atti del 7° CISETA, 19-20 Settembre 2005, a cura di Sebastiano Porretta, Chiriotti Editori, vol. 7, 339- 343*; Lo Scalzo R. et al *In: Polyphenols Communications 2006 pp 423-424, XXIII International Conference on Polyphenols. Winnipeg, Manitoba, Canada August 22-25, 2006*; Maestrelli A. et al *Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004) Sao Paulo, Brazil, 22-25 agosto 2004. Ed. M.A. Silva, SCS Rocha, vol. C, 1884-1890*).

### **Tracciabilità (UNINA2, Cascino A.)**

Lo studio della tracciabilità è stato effettuato mediante due tecniche: una molecolare ed una chimica. La tecnica di diagnostica molecolare, applicata su fico tipico della regione Campania e prodotti derivati provenienti da produttori campani e dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Caserta, permette di identificare il DNA genomico per i singoli cultivar e quindi, nel prodotto fresco, l'origine geografica di provenienza. Nel prodotto trasformato, a causa dello stress per il processo tecnologico di trasformazione, il DNA genomico risulta frammentato. Il futuro sui prodotti lavorati è previsto legato quindi all'utilizzo di altri marcatori molecolari, i microsattelliti, sequenze di nucleotidi ripetute nel genoma, che non sono stati ancora utilizzati in questo progetto (Di Bernardo G. et al. *Biotechnol. Prog.* 21: 546-549, 2005; Di Bernardo G. et al. *Biotechnol.*, 23, 297-301, 2007).

### **Sicurezza d'uso (U.O 2, ORIS a.b.Q, Boccia A., De Giusti M.)**

E' stata valutata la qualità microbiologica (Microfunghi filamentosi, *Escherichia coli*, *Pseudomonas* spp, *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes*, Lieviti, *Pseudomonas*) e la sicurezza d'uso di produzioni nazionali di vegetali. L'attività di ricerca ha riguardato orticoli (insalata rucola, rucola, insalata scarola, radicchio, lattughino, pan di zucchero) di I Gamma (Materie Prime-MP) e IV Gamma (Prodotti Finiti-PF) provenienti da tre differenti aziende del Lazio e della Campania presso le quali il campionamento è stato effettuato nel periodo 2004-2007. Sono stati analizzati complessivamente n. 1150 campioni di cui n. 265 di MP e n. 885 di PF. I prodotti finiti conservati a + 4°C sono stati analizzati al secondo giorno di vita commerciale (tempo di analisi T1) all'ultimo giorno di massima conservabilità (tempo di analisi T2) e due giorni oltre tale periodo (tempo di analisi T4). Su tutti i campioni sono state eseguite analisi microbiologiche (metodiche colturali ISO, metodiche molecolari), chimiche (ossigeno ed anidride carbonica con analizzatore ABISS LS212) e nutrizionali (Metodo colorimetrico FRAP e fluorimetrico TRAP). Nei prodotti di IV Gamma sono risultati sempre assenti i patogeni ricercati (*L. monocytogenes*, *E.coli* O157:H7 e *Salmonella* spp) con metodiche colturali ISO; solo due positività, al metodo molecolare PCR-BAX System®, per *L. monocytogenes* non confermate al colturale. Relativamente al parametro *E. coli* si è osservato il superamento del valore indicativo di contaminazione fissato dal Reg. 2073/2005/CE (1000 ufc/g). Tale fenomeno probabilmente è da ricondurre al tempo trascorso dall'imbustamento dei campioni alla loro analisi (tempo di analisi T1=secondo giorno di vita commerciale). Quasi tutte le popolazioni microbiche pervenute con la MP subiscono un decremento dei livelli di carica di uno/due unità logaritmiche a seguito della trasformazione. Una maggiore efficacia si è osservata per la tecnologia che include la fase di disinfezione (*Azienda B*) sia in termini di abbattimento della flora microbica sia di contenimento dello sviluppo post-confezionamento. Un aumento delle popolazioni microbiche responsabili della marcescenza (*Pseudomonales* e miceti) si è osservato in tutti i prodotti (De Giusti M et Atti 42° Congresso Nazionale SitI "La prevenzione per la promozione della salute e l'integrazione dei popoli". Catania, 27-30 ottobre 2006; De Giusti M et al. IV Workshop Nazionale "Diagnostica ed Epidemiologia delle Zoonosi trasmesse da alimenti", Istituto Superiore di Sanità, Roma 25-26 novembre 2004; Venneria E et al. VI International Symposium on Food and Agricultural Products: Processing and Innovations. Naples, Italy 24-26 September 2007).

### **Manuale di buona prassi commerciale e tracciabilità di filiera (U.O 6, ISMEA, Borriello R., Schiano lo Morello M.)**

L'attività dell'U.O. 6 ha riguardato la redazione del Manuale di buone prassi commerciali e la definizione e sperimentazione di un Sistema di tracciabilità di filiera dei prodotti ortofrutticoli freschi. Nel Manuale di Buona Prassi Commerciale viene descritto lo scenario produttivo e commerciale nazionale dei prodotti ortofrutticoli freschi ed il contesto normativo di riferimento, con particolare riguardo agli aspetti merceologici, igienico sanitari ed alle certificazioni di conformità. Nel manuale sono, inoltre, riportate le pratiche commerciali adottate negli scambi di prodotti ortofrutticoli freschi. In particolare, sono trattate le modalità di definizione e contrattazione del prodotto, l'individuazione dell'unità di commercializzazione (peso, collo, pallet), il processo di definizione del prezzo (prezzo di riferimento, conto commissione, aste, prezzo minimo garantito, etc.), l'identificazione e la descrizione degli attori economici nelle diverse fasi di scambio (produzione, ingrosso e dettaglio), l'analisi delle diverse tipologie di supply chain e della formazione del valore lungo la filiera. Nel Manuale, infine, sono individuati i punti di debolezza che caratterizzano gli scambi tra i vari attori della filiera e vengono formulati dei contratti tipo, allo scopo di introdurre proposte innovative per la gestione dei rapporti commerciali. Il Sistema di tracciabilità di filiera della ortofrutticola, denominato Ortofrutta p@ss, è destinato ai prodotti ortofrutticoli freschi che transitano nei centri agroalimentare all'ingrosso. Il sistema di tracciabilità / rintracciabilità di filiera è stato sperimentato presso due centri agroalimentari (Bologna e Fondi). Si tratta di un sistema conforme alle norme cogenti ed alle normative volontarie UNI ed in grado di dare trasparenza al mercato e di veicolare corrette informazioni ai consumatori riguardo la sicurezza alimentare, la qualità, la provenienza. Ortofrutta p@ss è un sistema in grado di monitorare anche la catena di formazione dei prezzi dei prodotti ortofrutticoli destinati al consumo fresco. Al termine della sperimentazione è stata realizzata un'analisi della replicabilità dell'esperienza pilota presso altri operatori ed altri centri agroalimentari italiani. Ortofrutta p@ss è un sistema di tracciabilità di filiera snello, agile e facilmente accessibile che utilizza le moderne tecnologie informatiche per la raccolta, la trasmissione e la fruizione delle informazioni relative ai prodotti ortofrutticoli. L'accesso alle informazioni da parte di consumatori, operatori ed istituzioni è gratuito ed avviene in maniera veloce utilizzando la rete internet. Infatti, collegandosi al sito web di Ismea ([www.ismea.it](http://www.ismea.it)) è possibile ripercorrere a ritroso la filiera del prodotto acquistato che viene identificato in maniera univoca da un codice (ad esempio, il n. di lotto) presente sulla



confezione/imballaggio. Il sistema di tracciabilità di filiera – ortofrutta p@ss - prevede l'adozione volontaria della tracciabilità, da parte delle aziende, in una accezione più ampia rispetto a quanto previsto dal Reg. n. 178/2002.

Infatti, oltre agli aspetti legati alla sicurezza alimentare il sistema di tracciabilità progettato dall'Ismea è in grado di fornire garanzie al consumatore circa l'origine e la qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi e di conferire maggiore trasparenza negli scambi commerciali. Tutto ciò è reso possibile dalla raccolta lungo la filiera delle principali informazioni riguardanti un prodotto, come ad es. l'area di produzione, la data di lavorazione, le caratteristiche qualitative, eventuali esami di laboratori eseguiti su quel determinato lotto di produzione. In particolare, riguardo alla trasparenza degli scambi commerciali, la raccolta dei prezzi di un prodotto nelle diverse fasi della filiera, consente di fare piena luce in merito ai meccanismi di formazione del prezzo. Il funzionamento di Ortofrutta p@ss è molto semplice in quanto il sistema di tracciabilità di filiera è progettato in modo che ciascun attore della filiera (produttore, operatore commerciale, mercati all'ingrosso, dettaglianti) possa inserire, utilizzando appositi strumenti (come ad es. il lettore palmare di codici a barre) e software, le informazioni relative ad un determinato lotto di merce.

Le informazioni elementari raccolte dai singoli operatori sono trasmesse quotidianamente – via web – al server di Ismea che provvede a mettere a disposizione di operatori, consumatori ed istituzioni – tramite una sezione dedicata del sito internet di Ismea – la carta d'identità del lotto tracciato.

### **Avanzamento delle conoscenze nutrizionali mediante modelli in vitro e in vivo nell'uomo per studi di qualità globale (U.O 1, INRAN)**

Studi di funzionalità - studi in vitro (U.O 1, INRAN, Ferruzza S., Intorre F., Lorenzetti S.). Sono stati effettuati studi mirati a dimostrare l'efficacia di alimenti di origine vegetale nella protezione della salute umana. In particolare è stato studiato l'effetto protettivo di molecole bioattive (glucosinolati e loro prodotti di degradazione enzimatica) di varietà tipiche italiane di *Brassicaceae* dopo induzione di stress ossidativo in cellule intestinali umane Caco-2 (Ferruzza S.); parallelamente è stata valutata l'efficacia di queste molecole nell'inibire la proliferazione di una linea immortalizzata (LNCaP) di adenocarcinoma prostatico umano (Maiani G, Intorre F, Lorenzetti S). I risultati ottenuti, in colture cellulari di adenocarcinoma prostatico umano, dimostrano che le molecole antiossidanti hanno effetto (anti)proliferativo e sono state anche in grado di contrastare il danno ossidativo in Caco-2, sebbene siano state osservate differenze tra le varietà di *Brassicaceae* dipendenti dal diverso contenuto di molecole bioattive e quindi dall'effetto della varietà, tipo di cultivar e periodo di raccolta dell'alimento (Ferruzza S. et al 46th ETCS International Meeting 3rd International Joint Meeting AICC-CELLTOX on "In Vitro Cytotoxicity Mechanisms". Verona, 26-29 marzo 2006; Intorre F et al. International Conference on "Molecular and physiological effects of bioactive food compounds", Vienna, 11-14 ottobre 2006; Lorenzetti S et al International Conference on "Molecular and physiological effects of bioactive food compounds", Vienna, 11-14 ottobre 2006).

Studi applicativi - studi in vivo (U.O 1, INRAN, Serafini M.). E' stato eseguito uno studio d'intervento in vivo per valutare l'impatto dell'ingestione di mirtilli sullo stato red-ox plasmatici in soggetti sani e l'effetto dell'aggiunta di latte. I risultati hanno mostrato che la supplementazione con mirtilli è in grado di potenziare significativamente le difese antiossidanti totali plasmatiche e di aumentare la concentrazione di composti fenolici in circolo, sebbene i due eventi non siano contemporanei. Tale aumento della capacità antiossidante totale non è riconducibile a cambiamenti nella concentrazione plasmatica di acido urico e gruppi sulfidrilici.

L'associazione latte-mirtillo annulla le proprietà antiossidanti del mirtillo e riduce fortemente l'assorbimento dei composti fenolici. Lo studio in questione rafforza l'evidenza sperimentale che suggerisce l'esistenza di un effetto inibitorio del latte, probabilmente dovuto alla frazione proteica, sulle proprietà antiossidanti in vivo, già evidenziata in altri alimenti ricchi di antiossidanti quali cioccolato e tè. L'effetto inibitorio causato dall'associazione degli alimenti deve essere studiato in maniera più approfondita allo scopo di suggerire comportamenti alimentari tesi ad ottimizzare l'apporto di molecole antiossidanti nella popolazione sana (Serafini M. et al. *Am J. Clin Nutr*, sottoposto a pubblicazione)

*Continua*

# **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARE

ROMA, 11 Novembre 2007

**Agli Organismi di controllo privati  
LORO SEDI**

**Alle Autorità pubbliche designate  
LORO SEDI**

e p.c.

**Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari  
Via Quintino Sella, 42  
00187 ROMA**

**A tutte le Regioni e Province Autonome  
Assessorati all'Agricoltura  
LORO SEDI**

**Ai Consorzi di Tutela incaricati  
LORO SEDI**

## **Oggetto: Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche**

Con sempre maggiore frequenza, vengono rilevati casi di usurpazione di denominazioni protette, riscontrati a volte anche presso siti produttivi dove vengono ottenute sia produzioni generiche che a DOP o IGP.

L'illecito utilizzo di una denominazione protetta, oltre a ingenerare sfiducia nei consumatori verso i prodotti tutelati, provoca gravi danni agli interessi della grande maggioranza di operatori che viceversa operano correttamente rispettando scrupolosamente i disciplinari di produzione vigenti.

Ciò premesso, si ravvisa la necessità di ribadire l'obbligo da parte dei produttori inseriti nei circuiti tutelati di mantenere separati temporalmente o spazialmente, i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta.

In particolare, nel caso in cui tali produzioni vengano separate "spazialmente", gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, dandone comunicazione a codesti Enti di controllo.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate "temporalmente", gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto di tale prescrizione dovrà essere adeguatamente documentato attraverso idonee registrazioni che codesti Organismi e Autorità pubbliche provvederanno a verificare nel corso dell'attività di controllo.

**Giuseppe Ambrosio  
Capo Dipartimento**

TRIBUNALE DI SALERNO

Sezione II penale

Sent. n. 350/08 del 5.03.08, est. Indinnimeo, imp.ti Brambilla di Civesio, Montefusco, dif. Corte

Massima

**Prodotti avicoli in stato di alterazione in libera vendita. Sostanze alimentari pericolose per il consumo umano. Esclusione. Negligenza ed imprudenza per omissione di vigilanza e controlli adeguati. Organigramma di funzioni determinato gerarchicamente. Elemento soggettivo del delitto di cui art. 444 C.P. . Manca. Il fatto non sussiste.**

IMPUTATI

Brambilla di Civesio Carlo Giuseppe Maria  
Artt. 444, 452 ultimo comma c.p., perché, quale legale rappresentante p.t. della "GS Supermercati S.p.A.", con colpa consistita in negligenza ed imprudenza e, in particolare, nell'omettere la vigilanza ed i controlli adeguati e necessari nonché nell'omettere di adottare le precauzioni adeguate e necessarie (rispetto rigoroso della catena del freddo), consentendo che venissero poste in commercio e, comunque, distribuite per il consumo, sostanze alimentari destinate al consumo umano che, sebbene non contraffatte ne adulterate, erano pericolose alla salute pubblica, nella specie quattro galline faraone "Amadori" in cattivo stato di conservazione e in stato di alterazione, non impediva che fossero distribuite per il consumo e poste in commercio presso il Supermercato "GS" sito in Salerno Via Migliaro SS 18 KM 59 le galline medesime, le quali si presentavano in iniziale stato di alterazione con presenza di odore sgradevole più marcato in alcuni punti e precisamente in prossimità della testa, del collo e dell'addome, con alterazioni di rigidità muscolari, con la pelle appiccicosa per fenomeno di proliferazione microbica, con visceri in iniziale alterazione di colore e di odore, con grasso addominale di ridotta consistenza ed un leggero odore sgradevole, si da essere pericolose e non idonee per il consumo umano

Montefusco Pietro Paolo

Artt. 444 c.p., perché, quale direttore del Supermercato "GS" sito in Salerno Via Migliaro SS 18 KM 59 poneva in commercio presso il Supermercato "GS" sito in Salerno Via Migliaro SS 18 KM 59 quattro galline faraone, non contraffatte ne adulterate ma, comunque, pericolose per la salute pubblica, perché in cattivo stato di conservazione e in stato di alterazione rivelati dalla presenza di odore sgradevole più marcato in alcuni punti e precisamente in prossimità della testa, del collo e dell'addome, dalle alterazioni delle rigidità muscolari, dalla pelle appiccicosa per fenomeno di proliferazione microbica, dai visceri in iniziale alterazione di colore e di odore, dalla ridotta consistenza e leggero odore sgradevole del grasso addominale, donde la pericolosità e non idoneità al consumo umano.

In Salerno, il 3/9/2002

FATTO E DIRITTO

Con decreto di citazione del 9.11.2006 erano tratti a giudizio Brambilla di Civesio Carlo Giuseppe Maria e Montefusco Pietro Paolo per rispondere dei delitti loro ascritti in epigrafe.

Il procedimento, dopo una udienza di mero rinvio dinanzi al giudice onorario, era attribuito con provvedimento della Presidenza della Sezione alla cognizione di questo Magistrato per l'udienza del 5.12.2007 nella quale, costituite le parti, contumaci gli imputati, era aperto il dibattimento ed erano ammesse le prove. Si dava corso, quindi, all'istruttoria dibattimentale con l'escussione della persona offesa Punzi Carmela e dei testi Antonio Di Sapia, Riente Ciriaco e Giuseppe Santoro. All'esito il procedimento era rinviato per l'assenza dell'ultimo mezzo istruttorio a scarico. All'udienza del 5.3.2008 era sentito il consulente della difesa e dichiarata chiusa l'istruttoria dibattimentale le parti erano invitate a rassegnare le proprie conclusioni.

Il PM domandava l'assoluzione per entrambi gli imputati per insussistenza del fatto contestato. A queste richieste si associava la difesa che, in subordine, in caso di riqualificazione dei fatti contestati nella contravvenzione di cui all'art. 5 della L. 283/1962 instava per l'emissione di declaratoria di non doversi procedere per intervenuta prescrizione.

Il Tribunale, preso atto delle richieste, dopo la camera di consiglio, decideva come da dispositivo allegato al verbale dell'ultima udienza della presente procedura.

Brambilla di Civesio Carlo Giuseppe Maria era tratto a giudizio perché quale legale rappresentante p.t. della "GS supermercati s.p.a." con colpa consistita in negligenza ed imprudenza ed, in particolare, nell'omettere la vigilanza ed i controlli adeguati e necessari nonché nell'omettere di adottare le precauzioni adeguate e necessarie (rispetto rigoroso della catena del freddo) consentendo che venissero poste in commercio e, comunque, distribuite per il consumo sostanze alimentari destinate al consumo umano che, sebbene non contraffatte ne adulterate, erano pericolose per la salute pubblica, nella specie quattro galline faraone

"Amadori" in cattivo stato di conservazione e in stato di alterazione non impediva che fossero distribuite per il consumo e poste in commercio presso il Supermercato GS di Salerno sito alla via Migliaro ss 18 km 59 le galline medesime, le quali si presentavano in iniziale stato di alterazione con presenza di odore sgradevole più marcato in alcuni punti e precisamente in prossimità della testa, del collo, dell'addome con alterazioni di rigidità muscolari con la pelle appiccicosa per fenomeno di proliferazione microbica, con visceri di iniziale alterazione di colore e di odore, con grasso addominale di ridotta consistenza ed un leggero odore sgradevole, sì da essere pericolose e non idonee per il consumo umano.

Montefusco Pietro Paolo era imputato, quale direttore del Supermercato GS di Salerno sito alla via Migliaro ss 18 km 59, di aver posto in commercio presso il medesimo esercizio commerciale quattro galline faraone le quali si presentavano in iniziale stato di alterazione con presenza di odore sgradevole più marcato in alcuni punti e precisamente in prossimità della testa, del collo, dell'addome con alterazioni di rigidità muscolari con la pelle appiccicosa per fenomeno di proliferazione microbica, con visceri di iniziale alterazione di colore e di odore, con grasso addominale di ridotta consistenza ed un leggero odore sgradevole, sì da essere pericolose e non idonee per il consumo umano. ,

I fatti erano commessi in Salerno il 3.9.2002.

L'istruttoria dibattimentale si è composta di prove dichiarative quali l'escussione dei testi Punzi, Di Sapia, Riente e Santoro e dell'acquisizione di documentazione relativa al sequestro della merce con i relativi esami veterinari e alla organizzazione e ripartizione di compiti all'interno della GS supermercati s.p.a.

La vicenda trae origine dall'acquisto di alcune galline faraone da parte della Punzi Carmela che - come ha riferito a dibattimento - resasi conto, una volta giunta nella propria abitazione, dall'odore e dalla consistenza del loro cattivo stato di conservazione provvedeva prima a contattare nuovamente il Supermercato e poi evidentemente non soddisfatta dell'esito del colloquio con il direttore a richiedere l'intervento della p.g.

Il teste Di Sapia - in servizio presso il NAS Carabinieri di Salerno - ha riferito di essere intervenuto sul posto proprio a seguito di richiesta della persona offesa (che aveva già provveduto a consegnare i relativi scontrini fiscali comprovanti l'acquisto) e di aver effettuato il sequestro sanitario delle galline (una acquistata dalla Punzi, una rinvenuta nel banco frigo, e le altre 2 nella cella frigorifera). Ha aggiunto che i successivi accertamenti furono eseguiti dagli altri colleghi e si sostanziarono nella visita veterinaria e nella comunicazione degli esiti alla Autorità Giudiziaria. Ha specificato che detti alimenti si presentavano anneriti nella carne, molli al tatto e leggermente maleodoranti. Ha concluso chiarendo che i prodotti non avevano ancora superato la data di scadenza indicata sulla confezione.

Il teste Riente Ciriaco - veterinario della ASL SA 2 - ha riferito di essersi recato, in data 4.9.2002, presso il

Supermercato GS per analizzare la merce indicata posta in sequestro. Ha raccontato che le galline presentavano un cattivo stato di conservazione in quanto la pelle evidenziava la sussistenza di proliferazione microbica probabilmente di germi banali e i visceri presenti nell'addome presentavano anche essi una iniziale alterazione di colore e di odore. Da ultimo il grasso addominale presentava una ridotta consistenza ed un leggero odore sgradevole.

Ha chiarito che la merce era stata conservata in frigorifero ad una temperatura di 4 gradi centigradi.

Il teste Santoro Giuseppe - capo area commerciale per la regione Campania e Puglia della GS supermercati - ha riferito che detta società è strutturata sul territorio nazionale con 400 punti vendita e circa 1500 dipendenti con un fatturato annuo di oltre due miliardi di euro. Ha chiarito che il Brambilla di Civesio era il direttore generale di divisione ovvero "il numero uno della gerarchia dell'azienda". Ha specificato che l'azienda è dotata di un'organigramma di funzioni determinato ed organizzato gerarchicamente al cui vertice vi è il direttore generale (ovvero il Brambilla Di Civesio) poi il direttore vendite nazionali poi i direttori regionali, poi il direttore del Supermercato poi i capireparto per ogni reparto commerciale che opera all'interno del singolo Supermercato.

Ha riferito, altresì, che in detta organizzazione il compito di controllare la temperatura, verificare le condizioni dei polli (e della merce posta in vendita in genere) spetta al responsabile del reparto che ha, appunto, la responsabilità diretta della gestione delle merci dall'arrivo alla messa in vendita del prodotto avvalendosi della collaborazione degli ulteriori addetti che, di regola, sono specialisti della materia (ad esempio al reparto macelleria il capo reparto è coadiuvato da macellai).

Nel caso di specie, ha aggiunto, il GS sito in via Migliaro ha anch'esso una organizzazione gerarchica con un direttore, i capi reparto (5 reparti) e i singoli dipendenti (circa una quarantina). I compiti del direttore del Supermercato - ha sostenuto - sono di mera supervisione del lavoro dei capi reparto oltre al rapporto con la clientela. In ogni caso - ha chiosato - le modalità del rapporto tra le indicate unità è regolamentato dal manuale di autocontrollo della GS Carrefour che, poi, il difensore ha prodotto e il Tribunale, sentite le parti, ha acquisito.

Il consulente della difesa Ottaviani, confermando la cattiva conservazione dei prodotti ha ritenuto di poterne escludere la pericolosità per la salute pubblica in quanto l'iniziale alterazione era provocata da germi banali la cui tipologia è in antitesi con la possibile presenza all'interno del prodotto di germi patogeni. All'esito dell'esame era acquisito il relativo elaborato tecnico.

Il Tribunale, accertati i fatti così come esposti, ritiene che entrambi gli imputati debbano essere mandati assolti con la formula perché il fatto non sussiste.

È necessario, al fine di esplicitare il percorso logico - giuridico seguito, ripartire dalle dichiarazioni rese dal

teste Santoro Giuseppe capo area commerciale per la regione Campania e Puglia della GS supermercati.

Costui ha chiarito che il GS è strutturata sul territorio nazionale con 400 punti vendita e circa 1500 dipendenti con un fatturato annuo di oltre due miliardi di euro. Ha chiarito che il Brambilla di Civesio era il direttore generale di divisione ovvero "il numero uno della gerarchia dell'azienda". Ha specificato che l'azienda è dotata di un'organigramma di funzioni determinato ed organizzato gerarchicamente al cui vertice vi è il direttore generale (ovvero il Brambilla Di Civesio) poi il direttore vendite nazionali poi i direttori regionali, poi il direttore del Supermercato poi i capireparto per ogni reparto commerciale che opera all'interno del singolo Supermercato.

Il problema che si è posto all'attenzione del Tribunale è relativo all'esatta individuazione del soggetto - persona fisica suscettivo di essere chiamato a rispondere di reati commessi nello svolgimento di reati commessi nello svolgimento di attività facente capo ad ente superindividuale.

Questa difficoltà, come sostenuto da autorevole dottrina, il cui pensiero il Tribunale condivide, nasce dalla circostanza che specie all'interno di imprese di grandi dimensioni il soggetto formalmente titolare dei numerosi obblighi di condotta penalmente rilevanti (ovvero l'imprenditore) non sempre è in grado di adempiervi personalmente: ciò induce il titolare originario a delegare l'adempimento degli obblighi predetti ad altri soggetti suoi collaboratori; il tema è se ed in presenza di quali condizioni il fenomeno della delega possa assumere rilevanza penale sia sotto il profilo di una eventuale esenzione da responsabilità del titolare originario sia sotto quello della assunzione di responsabilità da parte del nuovo soggetto di fatto preposto all'adempimento.

La giurisprudenza prevalente ancora la rilevanza penale della delega alla presenza dei seguenti presupposti: 1) l'impresa deve essere di grandi dimensioni; 2) la ripartizione delle funzioni non deve avere carattere fraudolento; 3) i collaboratori delegati devono essere dotati di poteri e dei mezzi necessari per svolgere efficacemente i compiti loro affidati; 4) essi devono possedere una provata competenza tecnica.

Ebbene nel caso di specie, alla luce delle risultanze istruttorie, la GS s.p.a. può considerarsi impresa di grandi dimensioni; inoltre vi è stata una concreta ripartizione dei compiti (come specificato dal manuale di autocontrollo agli atti oltre che dalle dichiarazioni rese dal teste Santoro) e i collaboratori delegati sono stati dotati (come inferibile dalle indicate prove dichiarative e documentali) di poteri e mezzi necessari per svolgere efficacemente i compiti loro affidati con relativa competenza tecnica (i capi reparto ad esempio si servono di ausiliari esperti della merce venduta all'interno del reparto).

Ritenuta quindi pienamente operante la delega all'interno dell'indicata società occorre distinguere la posizione di Brambilla Di Civesio e quella del

Montefusco Pietro Paolo a causa del loro diverso inquadramento aziendale.

Con riferimento al Brambilla di Civesio - posto che il Tribunale ritiene, di regola, la delega non dismissiva di responsabilità per il titolare originario che mantiene comunque un obbligo di vigilanza sull'adempimento delle incombenze affidate al collaboratore o al preposto - preso atto dell'inadempimento da parte di soggetto delegato, non può formularsi un giudizio di responsabilità in concorso sotto forma di mancato adempimento di reato ai sensi dell'art. 40 cpv c.p. in quanto l'adempimento dell'obbligo di vigilanza non può considerarsi esigibile allo stregua dei criteri che presiedono all'imputazione a titolo di colpa tenuto appunto conto delle dimensioni della società e delle modalità di ripartizione dei compiti oltre che, da ultimo, del tipo di inadempimento riscontrato.

Ne consegue che detto imputato debba mandarsi assolto dal reato di cui all'art. 444 - 452 c.p. con la formula perché il fatto non sussiste (e non come pure richiesto dalla difesa con la formula per non aver commesso il fatto) atteso che i mezzi istruttori del PM hanno chiarito che le galline faraone non erano idonee al consumo umano senza determinare la sussistenza di una pericolosità per la salute pubblica da accertare (reato di pericolo concreto) in modo rigoroso da parte del Giudice.

Inoltre detta pericolosità è stata elisa, in modo coerente, chiaro e logico, dal consulente tecnico della difesa che ha chiarito che, posta la presenza all'interno delle galline di agenti di deterioramento, debba escludersi la presenza di agenti di malattie di alimenti, questi ultimi pericolosi per la salute pubblica atteso il loro rapporto di alternatività all'interno della carcassa di un animale destinato al consumo umano.

Conseguentemente venuto a caducarsi un elemento strutturale del fatto tipico della fattispecie incriminatrice contestata la formula assolutoria non può che essere per insussistenza del fatto.

Ritiene, altresì, il Tribunale che residuerebbe la contestazione di cui all'art. 5 lett. b della L. 283/62 atteso che gli alimenti detenuti per la vendita e posti in vendita versavano - come chiarito dal teste Riente e specificato anche dal consulente tecnico della difesa Ottaviani in cattivo stato di conservazione.

Detto reato è certamente sussistente atteso l'indicato stato di cattiva conservazione del prodotto, ma esso comunque non può essere rimproverato al Brambilla in virtù, appunto, delle considerazioni poste in tema di delega di responsabilità nell'ambito degli enti collettivi.

Per ciò che concerne la posizione del Montefusco Pietro Paolo, direttore dell'unità GS di Salerno nella quale sono stati rinvenuti i polli alterati, non possono non formularsi le medesime considerazioni già svolte per il Brambilla.

Ed infatti deve rammentarsi che la struttura del GS di cui alla imputazione è di tipo complesso in quanto è composta da 5 reparti guidati dai singoli capo reparto. Il Manuale di autocontrollo, agli atti, ripartisce i compiti

imponendo, tra le altre cose ai capo reparto di avvertire sempre il direttore del Supermercato in caso di deterioramento della merce; la supervisione, alla quale pure il direttore è tenuto, quindi, non può riguardare l'esame in concreto di tutta la merce - da ritenersi, quindi, inesigibile - ma solo il corretto andamento degli affari e i rapporti con la clientela. Secondo la ripartizione dei compiti evincibile dal manuale regolamentare, agli atti, costui sarà avvertito solo se appunto vi è merce da distruggere per deterioramento per cui in mancanza di tale avvertimento egli può diligentemente ritenere il rispetto dei parametri di conservazione della merce in vendita o detenuta per la vendita.

Ne consegue che l'elemento soggettivo del delitto di cui all'art. 444 contestato nella forma dolosa deve senza dubbio escludersi e, per le argomentazioni appena esposte, non è possibile muovere un giudizio di responsabilità neppure a titolo di colpa.

Inoltre l'art. 444 è privo, come già precedentemente chiarito, di un elemento strutturale della fattispecie incriminatrice (la pericolosità per la salute pubblica) con conseguente assoluzione dell'imputato con la formula perché il fatto non sussiste.

Per ciò che concerne la possibile riqualificazione dei fatti nella contravvenzione di cui all'art. 5 della legge citata esso comunque non può essere rimproverato neppure al Montefusco in virtù, appunto, delle considerazioni poste in tema di delega di responsabilità nell'ambito degli enti collettivi da ritenersi operante anche all'interno dei singoli punti vendita.

La responsabilità, quindi, per la contravvenzione citata deve, allo stato, ritenersi esistente in capo al capo reparto macelleria ed eventualmente ai suoi collaboratori, ma è del tutto inutile la trasmissione, per questo profilo, degli atti al PM atteso che l'art. 5 della legge più volte citata è già estinto per prescrizione ancor prima dell'emissione del decreto di citazione diretta a giudizio.

P.Q.M.

Letto l'art. 530 c.p.p.

Assolve Brambilla di Civesio Carlo Giuseppe Maria dal reato a lui ascritto in imputazione perché il fatto non sussiste.

Letto l'art. 530 c.p.p.

Assolve Montefusco Pietro Paolo dal reato a lui ascritto in imputazione perché il fatto non sussiste.

\* \* \*

## TRIBUNALE DI ALBA

### Sez. dist. di Bra

**Sent. n. 63/08 del 20.2.08, est. Pisaturo, imp. Di Maggio, dif. Corte, Della Valle**

### Massima

**Pesce in stato di alterazione. Offerta in vendita in esercizio commerciale. Inutilizzabilità degli esiti analitici dei campioni prelevati per violazione dell'art. 223 disp. att. c.p.p.. Reato di cui all'art. 5 lett. b), L. 283/62. Insussistenza.**

reato p. e p. dall'art. 5 lett. d) L. 283/62 perché quale responsabile dell'igiene di prodotti alimentari dell'esercizio commerciale GS sito in Carmagnola Via San Francesco di Sales n. 54 (come da procura speciale del 02.12.03) poneva in vendita pesce della specie "spinarolo" in stato di alterazione (in particolare il predetto alimento presentava un forte odore ammoniacale sia in superficie che in profondità come confermato dalle analisi eseguite dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

In Carmagnola il 12.05.2005

### MOTIVI DELLA DECISIONE

L'imputato è stato tratto a giudizio per rispondere del reato di cui al capo d'imputazione in forza di decreto di

citazione a giudizio emesso dal P.M. presso il Tribunale di Alba ai sensi degli artt. 550 e ss. c.p.p., ritualmente notificato.

All'udienza del 4.6.2007 il Giudice, compiute le formalità di apertura del dibattimento, provvedeva alla ammissione dei mezzi di prova dedotti dalle parti. Su istanza della difesa, il Giudice dichiarava, ai sensi dell'art. 223 disp. Att. C.p.p., l'inutilizzabilità dei verbali contenenti le risultanze analitiche relative ai campionamenti eseguiti sugli alimenti di cui all'imputazione. All'udienza odierna si procedeva all'esame del teste dr. Sottanino Giuseppe, - esponente del servizio veterinario della Asl Torino 5 - che svolse, in data 12.5.2004, il sopralluogo presso il supermercato Gs di Carmagnola da cui ha preso le mosse il presente procedimento.

Pubblico Ministero e difensore dell'imputato concludevano concordemente come in epigrafe, ed il Giudice pronunciava sentenza dando lettura del dispositivo in udienza.

Ritiene il Giudice che non possa giungersi, alla luce delle risultanze, dell'istruttoria, ad una dichiarazione di penale responsabilità a carico dell'imputato in relazione al reato ascrittogli, in quanto dalle prove assunte in corso di dibattimento non è emersa la certezza in ordine alla sussistenza dei fatti oggetto di giudizio.

Va, infatti, sottolineato come i verbali contenenti gli esiti delle analisi eseguite sui campioni prelevati presso il supermercato G.s. di Carmagnola in data 12.5.2004 siano risultati inutilizzabili per violazione dell'art. 223 disp. Att. C.p.p. e dell'art. 1 della L. n. 283/62. Dalla testimonianza del Sottanino è inoltre emerso come, di fatto, non sia oggi possibile sottoporre i campioni in esame" a nuove analisi, non essendo disponibile un'aliquota del bene ancora conservata presso gli uffici della Asl.

Va, peraltro, sottolineato come al Di Maggio sia contestato il reato previsto dall'art. 5, lett. d) della L. n. 283/62 per avere posto in vendita pesce spinarolo "in stato di alterazione". Orbene, se, come condivisibilmente sottolineato dalla giurisprudenza di legittimità, *"per alterazione deve intendersi la presenza di un processo modificativo di una sostanza alimentare che diviene altro da sé per un fenomeno di spontanea degenerazione, la cui origine può essere dovuta all'azione di agenti fisici (es. luce, calore), ovvero*

*chimici, tra i quali si collocano i microorganismi viventi, agevolati dall'azione dell'umidità (batteri, muffe, funghi, ecc.)"* (si vd. Cass., Sez. VI, n. 8935 del 17.8.94), nulla in atti prova, in assenza di utilizzabili risultati analitici, che il pesce ispezionato fosse realmente in tale stato. Non può ritenersi sufficiente, in tal senso, la valutazione soggettiva del Sottanino, giacché se questi sottolinea che il pesce presentava un "forte odore .ammoniacale", egli precisa altresì che esso risultava di "aspetto normale" e di "consistenza normale". Non è, dunque, possibile, alla luce di tali dati non univoci, ritenere con certezza che il pesce in esame si trovasse realmente in "stato di alterazione" come richiesto dalla norma incriminatrice.

Manca, dunque, la prova in ordine alla sussistenza dello stesso elemento materiale della contravvenzione di cui all'ari. 5, lett. d) della L. n. 283/62, sicché l'imputato va assolto dal reato ascrittogli ai sensi del comma II dell'art. 530 c.p.p. perché il fatto non sussiste.

P.Q.M.

Visto l'art. 530 c.p.p.,

ASSOLVE

DI MAGGIO Luciano dal reato ascrittogli perché il fatto non sussiste.

Visto l'art. 544 c.p.p. stabilisce in giorni settanta il termine per il deposito della motivazione della sentenza.

Bra, 20.2.2008

\* \* \*

CASSAZIONE

Cass. Pen. Sez. III

Sent. n. 2019/08, ud. 8.11.07, Pres. De Maio, est. Gentile, ric. Brezzo

Massima

**"Cocktail reale" miscela di Miele, Pappa Reale, Propoli. Differente per origine e percentuale dei componenti indicati in etichetta. Art. 2, D. L.vo 109/92 non opera. Reato di cui art. 515 c.p. Sussistenza. Diverso ambito di operatività delle due disposizioni. Rapporto di specialità ex art. 9, L. 689/81. Non sussiste.**

Svolgimento del processo

Il Tribunale del Riesame di Cuneo, con ordinanza emessa il 14/02/07 - provvedendo sulla richiesta di riesame avanzata nell'interesse di Brezzo Mario e Brezzo Giuseppe, quali rappresentanti legali della srl Apicoltura Brezzo, avverso il decreto di convalida del sequestro probatorio emesso in data 20/01/07 dal PM presso il Tribunale di Alba avente per oggetto confezioni denominate cocktail reale ed altri oggetti - respingeva il gravame.

Gli interessati proponevano ricorso per Cassazione deducendo: violazione art. 606 lett. e) e b) cpp.

In particolare i ricorrenti esponevano:

1. che il decreto di convalida del sequestro probatorio era totalmente carente di motivazione;
2. che nella fattispecie in esame andava applicata la disciplina di cui all'art. 2 D.L.vo 27/01/92 n. 109, con conseguente irrogazione della sola sanzione amministrativa, ex art. 18 citato D.L.vo.

Tanto dedotto, i ricorrenti chiedevano l'annullamento dell'ordinanza impugnata.

Il PG della Cassazione, nell'udienza in Camera di Consiglio dell'08/11/07, ha chiesto l'annullamento senza rinvio dell'ordinanza impugnata e dell'originario provvedimento di sequestro.

#### Motivi della decisione

Il ricorso è infondato.

Il Tribunale del riesame di Cuneo ha congruamente motivato in ordine ai punti determinanti ai fini della decisione.

In particolare per quanto attiene al *fumus commissi delicti* relativo all'ipotizzato reato di cui all'art. 515 cp, il Tribunale ha accertato che - a seguito del sopraluogo eseguito dai NAS di Alba (*rectius* Cuneo) in data 19/01/07 - erano stati ritrovati presso la società Apicoltura Brezzo srl ubicata in località Monteu Roero (CN) ingenti quantitativi del prodotto alimentare denominato "cocktail reale, miscela di preziosi doni dell'alveare: Miele - Pappa Reale - Propoli", contenuto in confezioni recanti, fra l'altro, la dicitura "prodotto e confezionato da Apicoltura Brezzo srl, Monteu Roero (CN) Fr. Tre Rii 87".

Orbene detta dicitura non era corrispondente alla effettiva provenienza del citato prodotto. La miscela alimentare, in realtà, era stata acquistata dalla Rigoni di Asiago Spa, con sede in Asiago via Oberdan 28, che ne curava la composizione sia per quanto atteneva ai singoli componenti, sia alle percentuali presenti nella composizione finale.

In conclusione il prodotto rinvenuto presso la srl Apicoltura Brezzo era differente per origine (e per la percentuale dei componenti indicati) da quanto dichiarato in etichetta.

In ordine alle esigenze probatorie le stesse erano state ravvisate - come si ricava da una valutazione globale dell'ordinanza *de qua* nella opportunità di effettuare gli accertamenti tecnici necessari al fine di individuare l'esatta natura, composizione e provenienza del prodotto in esame.

Trattasi di valutazioni di merito, immuni da errori di diritto, conformi ai parametri di cui agli artt. 253, 354, 355 cpp, non censurabile in sede di legittimità.

Per contro le censure dedotte nel ricorso sono sostanzialmente generiche, perché non correlate in modo giuridicamente pertinente alle ragioni esplicitate nella decisione impugnata. Sono infondate perché in contrasto con quanto accertato e congruamente motivato dal giudice del riesame. Sono errate in diritto.

In particolare, va disatteso l'assunto difensivo secondo cui nella fattispecie va applicata la disciplina di cui all'art. 2, comma 1° D.L.vo 27/01/92 n. 109 relativo all'attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 189/396 CEE (concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari); con conseguente irrogazione della sola sanzione amministrativa, ex art. 18 citato D.L.vo.

Al riguardo va ribadito ed affermato che - anche dopo le modifiche normative introdotte dal D.L.vo 181/03 - tra la previsione di cui all'art. 2 D.L.vo 109/92 recante disposizioni in tema di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari tali da non attribuire al prodotto proprietà che lo stesso non possiede, e l'art. 515 cp, che tutela il corretto svolgimento dell'attività commerciale, non sussiste alcun rapporto di specialità, ex art. 9 L. 689/81, stante il diverso ambito di operatività delle due disposizioni.

Invero la disciplina di cui al D.L.vo 109/92 e successive modifiche tende ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore; la norma di cui all'art. 515 cp, a sua volta, tende a tutelare l'interesse dello Stato al leale esercizio del commercio [vedi in materia: Cass. Sez. III, sent. n. 16062 del 20/04/01, rv 219694] Va respinto, pertanto, il ricorso proposto da Brezzo Mario e Brezzo Giuseppe, con condanna degli stessi al pagamento in solido delle spese processuali.

P.Q.M.

La Corte

Rigetta il ricorso e condanna i ricorrenti in solido al pagamento delle spese processuali.

Così deciso in Roma il 08/11/2007

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

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

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

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

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