

# ALIMENTA<sup>ESD</sup>

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 5

Anno XXIV

Maggio 2016

Mensile

## SOMMARIO

**R. Bove, M. Marino** (99)

La resilienza e la mediterraneità

**L. G. Vaqué** (107)

Quando la legislazione può essere un ostacolo alla libera circolazione di prodotti alimentari. Il caso del "Semaforo nutrizionale"

**AIDEPI** (104)

Il paradosso delle merendine

**ITALMOPA** (105)

La valorizzazione delle filiere nazionali di frumento

**Forum mondiale ricerca innovazione alimentare**

II edizione, 9-10 maggio 2016 Parma (115)

**Giurisprudenza** (117)

- Cass. Pen. Sent. n. 17420/16 ud. 9.3.16. Preparato alimentare. Frammenti metallici. Nocività. Condotta colposa

- Cass. Pen. Sent. n. 11496/16 ud. 19.2.16. Alimenti promiscui. Cattivo stato di conservazione. Omessa individuazione di singolo rischio. Ininfluenza.

## MORIRE SANI

Morti affamati e sani o avvelenati e satolli? Questo è il dilemma.

Paradossale? Non tanto, almeno a giudicare dal *business* che ha conquistato una larga parte della società dei consumi con l'idea fissa della pancia piatta e l'ossessione salutistica. Cosicché, liberati dalla fame siamo indotti a consumi privi di senso. Non siamo ai fasti delle mense rinascimentali ma oltre che soddisfare il bisogno fisiologico dell'organismo la funzione dell'alimento è anche quella della soddisfazione sensoriale che acuisce il piacere indispensabile per uno stato di benessere.

Ma piacere e benessere sono correlati ad uno stato di tranquillità che riposa sulla fiducia di un margine di garanzia quale ci deve essere offerto dalle leggi, dalla *scientia* (il sapere), dall'etica dell'informazione. Sebbene nessuna di queste tre componenti che concorrono alla formazione di una società civile possa mai considerarsi sperimentata a sufficienza: infatti il progresso scientifico necessita di continue conferme, lo strumento legislativo si adegua ad esso con grave ritardo e l'etica dell'informazione alberga in un luogo che non esiste.

Allora tutto è relativo e ne consegue che di questa relatività fruiscono dolosamente i professionisti dell'allarmismo ai quali (mi si conceda l'autocitazione) bastano granelli di verità per innalzare montagne di menzogne. Così agisce il terrorismo nutrizional-salutistico terreno fertile di odio plebeo per la gente seria, preparata e onesta che viene insolentita ed emarginata. Nasce così la dittatura delle minoranze chiassose oggi organizzate sulle piattaforme del web.

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano Direttore responsabile: Antonio Neri

Come l'esperienza storica ci insegna la questione alimentare è fra quelle più suscettibili di tracotanti intimidazioni verso chi responsabilmente tenta di elevare il livello intellettuale del dibattito. Evitiamo di propositivo di volgerci a retro a rimirare la storia (ormai quasi secolare) degli scandali alimentari e limitiamoci all'esperienza recente. Premesso che la questione alimentare comprende un complesso di problematiche fra le quali certamente la più suggestiva è quella della sicurezza, si levò la speranza che l'istituzione di EFSA, forte della sua indipendenza dalla Commissione e dal Parlamento Ue come dagli Stati nazionali, avrebbe creato le condizioni oggettive per assicurarci sui rischi per la salute per tanti versi imputabili agli alimenti.

S'imponesse però la distinzione fra sicurezza "condizionata" e sicurezza "affrancata" dall'evenienza. Fu condizionata per il caso BSE, evenienza imprevista (sebbene prevedibile) dovuta alla somministrazione di farine animali come mangimi; così come l'influenza aviaria e la *Blue Tongue* che possono riproporsi malgrado scrupolose profilassi. La sicurezza affrancata dall'evenienza costituisce invece un impegno di tale estrema complessità (lo studio sistematico delle sostanze antinutritive o addirittura nocive contenute negli alimenti primari – da coltivazioni e zootecnia –

non ha ancora la considerazione che merita) che si preferisce dedicarsi al controllo delle conseguenze di natura biologica indotte dai processi industriali nei trattamenti/ trasformazioni degli alimenti primari.

Da qui i colpi di maglio che EFSA assesta in capo all'industria e sulla psiche dei consumatori. Eccesso di interventi? Forse. Sulla base di dati certi? Quelli assunti sui "contaminanti" sì, no quelli "epidemiologici" che vi si vogliono far derivare. Di conseguenza è la pubblicizzazione di questi ultimi che deve passare attraverso un filtro a misura addirittura molecolare. Il che non è nei fatti a dimostrazione del nostro assunto iniziale sulla turbolenza sociale procurata dai demagoghi questi sì, corruttori della coscienza collettiva.

In questi termini il riferimento alla sicurezza deve essere empirico per qualità e quantità. Empirismo come esperienza, unica fonte valida della conoscenza che pretende tempo per essere acquisita e confermata. Il pericolo esiste da sempre ma esso può essere controllato (la Scienza ce ne offre gli strumenti) ma non eliminato.

Gli scienziati di EFSA facciano sì che l'indipendenza di cui godono non divenga arnese d'intrigo nelle mani dei mestatori.

**Antonio Neri**

## RECENSIONI

**GLI OLI. Atlante dei prodotti tipici. INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale)**

**A cura di Graziella Picchi - Vol. 22x14,5 – pag. 363- AGRA editrice Roma – E. 18,00**

Questo Atlante dei prodotti tipici dedicato agli oli arriva dopo il successo degli Atlanti dedicati a Pane, Formaggi, Salumi, Conserve, Pasta, Erbe, Grappe, Acquaviti e Liquori. Questi Atlanti curati dall'INSOR (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale), sono diventati negli anni un importante riferimento per tutti coloro che a diverso titolo si occupano della straordinaria ricchezza delle produzioni alimentari italiane o ad esse sono interessati, anche come semplici consumatori. L'opera propone una ricognizione delle varietà degli oli vegetali presenti in Italia attraverso un viaggio che, percorrendo il territorio nazionale regione per regione, permette non solo di conoscere le diverse varietà di olio ma anche la loro storia. L'opera suddivide in tre capitoli gli oli

italiani: gli extravergini a Denominazione d'origine protetta (DOP) e a Indicazione d'origine protetta (IGP); i piccoli e grandi extravergine; gli altri oli non d'olivo. Degli olivi sono definite aree di produzione e varietà, degli oli caratteristiche organolettiche, usi e quantità disponibili sul mercato. Universalmente riconosciuto è il ruolo trainante svolto dall'INSOR nell'affermazione della nostra tipicità alimentare. Il suo Presidente onorario, Corrado Barberis, è stato definito da Edoardo Raspelli "il grande vecchio dei prodotti tipici del Tricolore".

Prefazione di Lucio Fumagalli. Introduzione di Corrado Barberis e Massimo Greco. Premessa di Cinzia Antonini

# LA RESILIENZA E LA MEDITERRANEITÀ

**Raffaele Bove** Presidente dell'Associazione "Mediterraneo: il mare che unisce"

**Marta Marino** Direttore dell'Associazione "Mediterraneo: il mare che unisce"

## A. IL CONVEGNO

Il convegno "**La Resilienza nel settore agricolo-zootecnico ed ittico, come strategia cruciale per la "Costruzione della Pace"**", ci offre l'opportunità di riflettere su delle tematiche attuali, quali la **resilienza** e la **mediterraneità**, per fronteggiare e/o mitigare il dramma delle ondate migratorie, del terrorismo e dei disastri ambientali.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. MIRRI" organizza un convegno dal titolo "**La Resilienza nel settore agricolo-zootecnico ed ittico, come strategia cruciale per la "Costruzione della Pace"**" il 24 Giugno 2016 ad Agropoli (SA), l'11 Luglio a Palermo e il 15 Luglio 2016 a Tunisi.

L'evento, che ha ricevuto il patrocinio dell'Amministrazione del Comune di Palermo, grazie al Sindaco Prof. Leoluca Orlando; dell'Università di Palermo attraverso la figura del Magnifico Rettore Prof. Fabrizio Micari e dalla Società Italiana di Scienze Veterinarie (SISVET). L'evento sarà organizzato in collaborazione con l'Associazione "Il Mediterraneo: il mare che unisce".

Gli obiettivi del corso sono:

1. Proporre soluzioni alle sfide ambientali ed alimentari delle "Comunità vulnerabili Euro Mediterranee", minacciate da fattori ambientali e socio-economici;
2. Approfondire conoscenze e competenze scientifiche nel settore agro-zootecnico ed ittico;
3. Implementare la resilienza degli agricoltori e degli allevatori, attraverso un percorso di affiancamento e formazione;
4. Valutare modelli eco-sostenibili di realizzazione di "Centri di accoglienza" sulle coste del Mediterraneo interessate dal fenomeno della migrazione;
5. Mediterraneità come strumento di potenziamento della Resilienza delle comunità del Mediterraneo;
6. Valorizzazione della biodiversità del pescato e della Dieta Mediterranea nel Sud del Mediterraneo.

Il corso è rivolto a 100 partecipanti individuati tra: medici veterinari, medici e biologi ed è finalizzato all'acquisizione di competenze in materia di:

- *Food security and safety management* per il libero inter-scambio degli alimenti;
- Valorizzazione delle produzioni locali;
- Management di centri di prima accoglienza;
- Gestione delle mense in situazione di criticità e/o di emergenza.

Sono stati coinvolti, in qualità di docenti: esperti dell'Istituto Zooprofilattico delle Sicilie; esperti dell'*Office International des Epizooties* (O.I.E.); professori del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Napoli ed i rappresentanti delle ONG impegnate sul territorio, nonché di società scientifiche e culturali.

## B. IL PROGETTO: "Il Mediterraneo: il mare che unisce"

"**Il Mediterraneo: il mare che unisce**" è un progetto nato nell'estate del 2015 dal desiderio di un gruppo di kayakisti di associare la loro grande passione per l'elemento acqua alla necessità dei popoli del Mediterraneo di ricevere assistenza ed aiuto. E' un viaggio simbolico che percorre al contrario le rotte di sbarco dei così detti "profughi", simboleggiando l'intenzione dei partecipanti di restituire i propri cittadini alla loro terra natia, sostenendoli nello sviluppo di un'economia locale.

Tra gli obiettivi del progetto:

- La registrazione di un documentario sulla fauna marina, tra cui protagonista sarà la tartaruga Caretta caretta, realizzato anche grazie alla presenza a bordo di medici veterinari specialisti;
- La promozione della "Dieta mediterranea" e delle attività di pesca locale, con la collaborazione di esperti in food safety and security, in collaborazione con il Consiglio Regionale della Campania ed il Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali (UNINA);
- La realizzazione di uno studio di fattibilità specifico per l'area del Maghreb per implementare le condizioni di vita dei rifugiati, anche attraverso l'allestimento di centri di prima accoglienza;

## C. IL VIAGGIO

La partenza è programmata per il **25 Giugno 2016**, ultimo sabato del mese, presso la marina di Agropoli (SA). Il **24 Giugno 2016**, sempre ad Agropoli, si terrà la "Festa Araba" con attiva partecipazione della comunità tunisina ed in collaborazione con la CGIL Migrazione. La serata farà da apripista per l'inizio del viaggio attraverso il Mediterraneo.

Le tappe previste (meteo permettendo): Acciaroli, Camerota, Sapri, Maratea, Cetraro, Amantea, Tropea (**30 Giugno 2016**), Panarea, Lipari, Porto Rosa, Gregorio Bagnoli, Agata di Militello, Cefalù, Palermo (**11 Luglio 2016**), Terrasini, Vito lo Capo, Favignana, Mazzara del Vallo, Pantelleria, Kelibia per poi giungere alla meta Tunisi, capitale della Tunisia, dove si terrà una conferenza conclusiva alla presenza delle autorità locali il **15 Luglio 2016**.

Il viaggio avrà una durata di circa 20 giorni, mettendo alla prova la resistenza e la tenacia dei kayakers coinvolti e consentendo agli esperti presenti a bordo di poter realizzare un'approfondita analisi dello stato di salute del Mar Mediterraneo e delle tradizioni legate alla pesca ed alla Dieta Mediterranea. Tutti i dati saranno registrati ed analizzati dal gruppo di ricerca, che estrapolerà informazioni tecniche necessarie per la stesura del progetto "La resilienza nel settore agricolo e della pesca".

Gli obiettivi del progetto sono:

**1) LA MEMORIA:** il progetto si propone di divulgare e promuovere aspetti culturali e tradizionali che accomunano e caratterizzano i popoli che si affacciano sulle coste del Mediterraneo, promuovendo dinamiche di coabitazione tra genti diverse per fede, per usi e per costumi, ma legate da un'unica ed antica appartenenza: il Mare nostrum, il Mediterraneo.

**2) L'AIUTO:** il Mediterraneo è teatro di una strage senza fine, migliaia i morti dei "*viaggi della speranza*" ed il mare che li accoglie assomiglia sempre di più ad un grande cimitero, testimone di dolore, soprusi e violenze. I profughi intraprendono la traversata per fuggire dalla propria realtà, fatta di guerra, fame e diritti negati. A centinaia rischiano la propria vita e quella di quella dei loro cari affrontando il mare con barche e gommoni di fortuna, trasportati da scafisti senza scrupoli. Il progetto si oppone a questa tendenza, sostenendo e realizzando attività a diretto sostegno delle popolazioni in esodo.

**3) IL VIAGGIO:** lo scopo del progetto è rimarcare l'antico messaggio emblema del Mediterraneo: un messaggio fatto di accoglienza ed integrazione, un messaggio ricolmo di pace ed armonia. I naviganti incroceranno le proprie rotte con quelle utilizzate dai profughi, ma la loro direzione sarà opposta rispetto alla fuga degli esodati: partiranno dal porto di Agropoli per raggiungere in kayak il porto di Tunisi, meta ultima del tour. L'itinerario scelto ha un grande valore morale: restituire al mare, alla terra ed ai popoli il suo ordine naturale, invertendo la tendenza di una realtà fatta di odio e sangue.

**4) LA DIETA MEDITERRANEA:** il 16 novembre 2010, l'Unesco include la Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità; attraverso questo riconoscimento viene sottolineato il valore culturale e sociale del patrimonio culinario dei popoli del Mediterraneo. Nel corso della storia il cibo ha avuto non solo un ruolo riconducibile alla sussistenza dell'uomo, ma anche e soprattutto, un ruolo di tipo relazionale, influenzando fortemente le abitudini e le usanze di nazioni intere. I popoli che si affacciano sul Mediterraneo sono legati, sin dall'antichità, alla pratica della pesca, in particolare, del "*pesce azzurro*" riconosciuto e apprezzato per le sue qualità nutrizionali ed organolettiche. La Dieta Mediterranea è la bandiera di uno stile di vita sano ed equilibrato, che si fonda sul rispetto del territorio e della biodiversità e che punta all'equilibrio tra uomo, animale ed ambiente. Il progetto promuove attività di potenziamento del settore agro-alimentare locale, nello specifico: in campo agricolo, settore ittico e sicurezza alimentare.

**5) IL MARE:** il progetto si propone di realizzare un documentario ad alto valore scientifico sulla fauna marina dell'area antistante la costa italiana e tunisina. Particolare attenzione verrà rivolta: alla descrizione delle specie animali in estinzione presenti nel Mar Mediterraneo; alla realizzazione di un censimento dei siti di nidificazione della tartaruga Caretta caretta; all'avvistamento, segnalazione e primo soccorso di animali in difficoltà o feriti. Il team, composto da medici veterinari specialisti, si avvarrà della collaborazione dell'Università e di Enti di ricerca riconosciuti per supportare con dati scientifici validi ed aggiornati le immagini girate in diretta durante la traversata.

## D. LA RESILIENZA

Il Direttore Generale della FAO, il Dottore Graziano Da Silva, parlando della sicurezza alimentare e della crisi migratoria, scrive: "*Sviluppo rurale e sicurezza alimentare sono centrali nella risposta globale alla crisi dei rifugiati. La guerra causa la fame e la fame, a sua volta, uccide e spinge le persone ad abbandonare le proprie case*" ... "*Sia che vivano nei campi sia che si stiano spostando, queste persone si trovano in una situazione di particolare vulnerabilità. Il mondo deve dare una risposta esaustiva che offra speranza e soluzioni concrete ai rifugiati. E questa risposta deve tenere in considerazione la loro sicurezza alimentare presente e futura e il ripristino dei loro mezzi di sussistenza rurali.*" (1)

Il Dottore Graziano Da Silva, intervenendo al Consiglio di Sicurezza dell'ONU sul ruolo del cibo e dell'agricoltura nei conflitti, afferma ancora: *"Sostenere i mezzi di sussistenza basati sull'agricoltura può contribuire sia ad aiutare le persone a rimanere nelle proprie terre quando si sentono sicure, sia a creare le condizioni per il ritorno dei rifugiati, dei migranti e degli sfollati"...* *"La maggioranza degli sfollati spera di tornare nella propria terra non appena il conflitto sia finito, ma gli effetti del conflitto sulla sicurezza alimentare durano spesso ben oltre il placarsi delle violenze."*

Il drammatico esodo dei cittadini del Sud del Mediterraneo, costretti a scappare dalla guerra, dalla povertà e da altre avversità, ci ricordano di quanto sia urgente il bisogno di soluzioni pacifiche basate sulla giustizia sociale e su migliori opportunità economiche per tutti. L'agricoltura, l'allevamento e la pesca continuano a costituire la "spina dorsale" dei mezzi di sussistenza per la maggior parte delle persone che vivono in situazioni di conflitto o di post-conflitto. In questo contesto, la FAO si impegna a fornire sostegno attraverso la protezione dei mezzi di sussistenza agricoli durante conflitti e crisi prolungate, creando al tempo stesso le condizioni per la ricostruzione e la resilienza di lungo termine del settore agricolo come strategia cruciale per la costruzione della pace, la riduzione della povertà e lo sviluppo. (2)

*"La FAO sta lavorando con i propri partner per rafforzare la sicurezza alimentare e costruire la capacità di resilienza di famiglie e comunità in Siria e nei paesi limitrofi. Tali sforzi mirano a salvaguardare i mezzi di sussistenza e al tempo stesso aiutare le comunità a gettare le fondamenta per la loro stessa ripresa nel lungo termine"*.

Concretamente, la FAO si impegna ad aiutare le famiglie più vulnerabili migliorando il loro accesso al cibo, alla nutrizione e al reddito.

Questo comprende: la fornitura di sementi per permettere agli agricoltori siriani di avere un raccolto cerealicolo sufficiente a sfamare le proprie famiglie; l'ideazione e l'esecuzione di programmi di denaro-contro-lavoro per creare opportunità di reddito, ripristinando al tempo stesso le infrastrutture agricole fondamentali; il supporto veterinario e campagne di vaccinazioni in Iraq, Giordania, Libano e Siria per preservare la salute del bestiame e le fonti essenziali di nutrimento; la distribuzione di kit per la produzione agricola casalinga che diano agli sfollati e alle famiglie ospitanti i mezzi per produrre cibi ricchi di nutrienti, come uova, latte e verdure. (3)

*"Migliorare la sicurezza alimentare può aiutare a costruire una pace sostenibile e anche scongiurare un possibile conflitto"*, ha affermato il Direttore Generale della FAO, José Graziano da Silva, intervenendo al Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite.

*"Sappiamo che gli interventi che promuovono la sicurezza alimentare possono aiutare a prevenire una crisi, mitigarne l'impatto e promuovere la ripresa post-crisi"*, ha ribadito Graziano da Silva.

*"Gli sforzi internazionali a favore della pace saranno più efficaci se includono misure per aumentare la resistenza delle famiglie rurali e delle comunità, in quanto sono loro e le loro condizioni di vita che portano il peso maggiore del danno nei conflitti contemporanei"*. (4)

*"Quando la sicurezza alimentare può essere una forza per la stabilità, dobbiamo guardare al cibo e all'agricoltura come percorsi verso la pace e la sicurezza"*, ha aggiunto. *Gli sforzi per sostenere l'agricoltura e i mezzi rurali di sussistenza può essere una motivazione razionale per avvicinare le persone dopo un conflitto, e offrire "peace dividends" (vantaggi finanziari derivanti dalla riduzione delle spese in armamenti) contribuendo alla sostenibilità della pace*, ha continuato.

## **E. LA MEDITERRANEITÀ**

L'aggettivo "mediterraneo" (5) descrive la qualità di stare in mezzo alle terre, di essere racchiusi da determinate terre. In questo senso, il mare Mediterraneo è uno specchio d'acqua salata definito da una sequenza di territori ben identificati: questi ultimi sono abitati da genti che si sono sempre frequentate e tra le quali si è sviluppata un'antica, feconda consuetudine.

Attorno al Mediterraneo si svilupparono viaggi e commerci, pesca e guerre. Il Mediterraneo fu comunque sempre una "via d'acqua" attraverso la quale si potevano raggiungere i principali luoghi allora conosciuti spesso ancor meglio e prima di quanto non si potesse fare per terra. Non si trattava di una vera e propria strada bensì di una superficie virtualmente solcata da strade che formavano un tessuto, una trama fittissima di occasioni di scambio.

I Romani occuparono il centro geografico e culturale di questo specchio d'acqua e lo chiamarono addirittura *"Mare Nostrum"* (mare nostro) cioè tanto noto da essere considerato di loro esclusiva pertinenza.

Alessandro Ubertazzi scrive: *"Mediterraneità non è solo condizione di centralità rispetto a un gruppo di terre (la costellazione di luoghi umani raggiungibili enfatizza infatti la condizione di centralità e di medialità) ma anche opportunità di congiungimento fra molteplici diversità"*.

Il termine "Mediterraneo" possiede la stessa radice del termine "mediazione"; è assai facile dimostrare che quella parte del globo che fu teatro della nascita e dello stesso sviluppo della filosofia ha posto altresì i fondamenti della politica attraverso l'idea della medialità, della mezzanità e dell'interazione fra popoli diversi.

Il Mediterraneo è il luogo in cui è nata e si è radicata la capacità di mediare e la virtù della mediazione: anzi essa vi è diventata categoria assoluta.

Nella cultura contemporanea il termine medium significa "mezzo" in quanto strumento, in quanto interfaccia. La mediterraneità non è solo la condizione del comunicare in senso geografico ma anche e soprattutto del trasmettere; mediterraneità è medium, mediterraneità è opportunità di confronto.

Mediterraneità è una condizione che si sviluppa tanto all'interno di uno spazio fisico ben definito, quanto in altri luoghi più immateriali come quelli della mente, il cui contorno è comunque confine fra un "dentro" e un "fuori": il dentro è il luogo della mediazione, il luogo dell'intelligenza, dell'invenzione e dello scambio, mentre l'esterno è il the saurum, cioè la riserva delle diversità.

La mediterraneità è il luogo della mente nel quale avviene lo scambio della ricchezza di pensiero accumulato a disposizione di tutti.

## F. CONCLUSIONE

Oggi, la crisi che investe il Sud del Mediterraneo, le tensioni geo-politiche-religiose, i disastri naturali, la fame e la povertà che alimentano le ondate migratorie rendono necessario un approccio innovativo che tenda alla sinergia tra il concetto di "**Resilienza**" e "**Mediterraneità**".

L'approccio classico del Nord del Mediterraneo, riguardo le politiche di Cooperazione Internazionale, si basa sul preconcetto che sia il Nord, tecnologicamente avanzato e politicamente più stabile, a dover assistere e sostenere il Sud "fragile e povero". La situazione geo-politica odierna, legata al terrorismo, alle ondate migratorie, alle guerre ed ai disastri naturali, deve indirizzarsi verso risposte nuove che abbiano come fondamenta un approccio resiliente e di collaborazione attiva tra il Sud ed il Nord del Mediterraneo. Non più benefattori, ma alleati in un processo comune volto al miglioramento dell'area del Mediterraneo.

Accanto alle Agenzie internazionali come: FAO, ONU, OMS, Banca mondiale, che per anni sono state il centro delle politiche di aiuto e sostegno del Sud del Mediterraneo, si affiancano le comunità locali: i piccoli imprenditori, i contadini, i pescatori e gli allevatori; le associazioni, le corporazioni, le ONG, le società scientifiche e culturali, che contribuiscono con nuova forza e nuovi stimoli al processo della Resilienza Mediterranea.

Il terrorismo, i disastri naturali, gli esodi delle comunità sono fenomeni complessi che non possono essere riassunti e schematizzati attraverso una cartina geografica e poche frecce, riducendo l'evento ad una sterile rotta migratoria che pare interessare unicamente i territori attraversati fisicamente dalle ondate migratorie. Attraverso la "Resilienza e Mediterraneità" si mira ad inquadrare in modo globale ed internazionale l'approccio al problema, includendo tutte le popolazioni che affacciano sul Mediterraneo in un unico processo di miglioramento, senza distinzioni, limiti e confini geografici.

Il Progetto "**Il Mediterraneo: il mare che unisce**" ed il convegno "**La Resilienza nel settore agricolo-zootecnico ed ittico, come strategia cruciale per la "Costruzione della Pace"**" rappresentano un'opportunità per riflettere, discutere e cercare soluzioni condivise, così da essere promotori di idee ed iniziative resilienti per mitigare il dramma delle ondate migratorie, il terrorismo e i disastri ambientali.

## Bibliografia

- 1) <http://www.fao.org/news/story/it/item/350728/icode/>  
I cambiamenti climatici colpiscono soprattutto i poveri e gli affamati
- 2) [http://www.preventionweb.net/files/43291\\_sendaiframeworkfordrren.pdf](http://www.preventionweb.net/files/43291_sendaiframeworkfordrren.pdf)  
Sendai Framework for Disaster Risk Reduction 2015-2030
- 3) <http://www.fao.org/news/story/it/item/332007/icode/>  
Graziano da Silva evidenzia il legame tra conflitto, mezzi di sussistenza a rischio e migrazione
- 4) <http://www.fao.org/news/story/it/item/270369/icode/>  
Intervento del Direttore Generale della FAO alla Conferenza Euro- mediterranea sull'agricoltura di Palermo
- 5) Alessandro Ubertazzi, sul concetto di Mediterraneità Facoltà di Architettura Milano



## ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SICILIA "A. MIRRI"

### Evento formativo ECM

**La resilienza nel settore agricolo - zootecnico e ittico, come strategia cruciale per la costruzione della pace**

**24 Giugno – Castello Aragonese, Agropoli (Salerno)**

**11 luglio 2016 – Aula Magna IZS Sicilia, Palermo**

### PROGRAMMA

**8.30 - Registrazione dei partecipanti**

**9.00 - Saluti delle Autorità**

**Apertura dei Lavori**

Santo Caracappa, Direttore Sanitario Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

**9.30: La collaborazione delle Scuole di Medicina Veterinaria nel bacino del Mediterraneo**

*Bartolomeo Biolatti* – Presidente SISVet

**10.00 - La tutela della fauna marina protetta. Il Centro di soccorso di Caretta Caretta a Palermo**

*Santo Caracappa*, Direttore Sanitario Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

**10.30 - Promozione della "Dieta mediterranea" e valorizzazione della filiera della pesca d'acqua dolce nel Nord-Ovest Tunisia Esperienza di collaborazione Dipartimento di Medicina Veterinaria di Napoli, ONG italiana COSPE e il Partner Tunisino GIIP**

*Aniello Anastasio*, Professore Ordinario Università degli Studi di Napoli

**11.30 – Coffee break**

**12.00 - Il caldo abbraccio della cultura nell'interscambio degli studenti universitari del Mediterraneo**

*Gaetano Oliva*, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e produzioni animali Università degli Studi di Napoli

**12.30 – Riscaldamento del pianeta e del mare: ricadute sulla salute e sulle produzioni**

*Orlando Paciello*, Professore Associato Università degli Studi di Napoli - Presidente dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

**13.00 – Light Lunch**

**14.30 – L'attività dell'OIE in materia di salute degli animali nel Mediterraneo**

*Alessandro Ripani*, Programme Officer at the OIE Sub-Regional Representation for North Africa

**15.00 - Presentazione del Progetto "Mediterraneo: il mare che unisce"**

*Raffaele Bove*, Dirigente Veterinario ASL Salerno – Presidente dell'Associazione "Mediterraneo: il mare che unisce"

*Marta Marino*, Direttore Associazione "Mediterraneo: il mare che unisce"

**15.30 – Gestione delle mense nei centri di accoglienza.**

*Giuseppe Diegoli*, Dirigente Vetrinario AUSL Bologna

*Gina Biasini*, Responsabile Accettazione e Refertazione - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

**16.30 – Presentazione di due cortometraggi, "Un veterinario in kayak tra i ghiacci della Groenlandia" e "No-Na-Nuq!" – diario di bordo di una spedizione in kayak in Groenlandia.**

*Giancarlo Arbertari*, Medico Veterinario

**18.00 – Discussione**

**18.30 – Compilazione del questionario di valutazione della qualità percepita e test finale di Apprendimento**

**19.00 - Conclusione dei lavori**

*Dr. Santo Caracappa*, Direttore Sanitario Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

## **IL PARADOSSO DELLE MERENDINE: TROPPO SPESSO INGIUSTAMENTE ADDITATE COME CAUSA DI SOVRAPPESO MA I DATI SUI CONSUMI COSA RIVELANO?**

Mercoledì 4 maggio 2016 — Un altro luogo comune viene sfatato. È bastato incrociare i dati (fonte: indagine Okkio alla salute 2014) sulla diffusione, geografica, del problema del sovrappeso e dell'obesità infantile con quelli (fonte IRI 2014, Iper, Super, LSP) relativi al consumo di merendine in Italia per capire che qualcosa non torna. Accade esattamente il contrario di quello che ci si sarebbe dovuto aspettare, almeno dando credito al luogo comune che vede i prodotti confezionati da forno (le merendine) spesso additati come responsabili del sovrappeso dei bambini e dei ragazzi italiani.

Invece scopriamo, leggendo i risultati di un'analisi realizzata dal sito [www.merendineitaliane.it](http://www.merendineitaliane.it), da anni la voce di **Aidepi** - Associazione industrie del dolce e della pasta italiane - che **nelle regioni del Nord**, dove i livelli di sovrappeso e obesità dei bambini di età compresa tra i 7 e i 10 anni sono più bassi (24,7%), **si registrano i livelli più alti di consumi di merendine** (2,2 kg pro capite annui), **al Centro si trovano livelli medi di entrambi gli indicatori** (30,6% sovrappeso/obesità e 2,1 kg pro capite) mentre **al Sud e nelle Isole l'indice di sovrappeso e obesità sale al 37,8%** (+25% media nazionale) e **i consumi di merendine invece scendono a 1,6 kg pro capite annui (-20% della media nazionale e -27% rispetto al Nord)**.

Del resto l'indagine Okkio alla salute 2014 ci fa capire anche in quali regioni i bambini consumano una **merenda di metà mattina adeguata**. Vediamo che anche questo dato conferma un trend virtuoso al Nord che s'inverte procedendo verso il Sud d'Italia: nelle regioni settentrionali il 54% dei bambini consuma una merenda adeguata, al Sud solo 3 bambini su 10 lo fanno.

Lo stesso discorso vale anche per lo sport: degli oltre 2,2 milioni di bambini tra i 6 e i 10 anni che praticano uno sport o fanno attività fisica (Istat), la maggiore concentrazione si trova nelle regioni con bambini più magri e in salute e dove il consumo di merendine è più alto. Al contrario, **dove i bambini sono più sovrappeso si registrano i livelli più bassi di pratica sportiva e di abitudine al movimento**. Ma anche i consumi di merendine più bassi. Basta vedere questi 3 numeri: nel Nord - sempre secondo i dati Istat - fa movimento o sport il 70% del campione, mentre nel Sud e nelle Isole si crolla, addirittura, al 45%.

Entrando più nello specifico, questi dati sono confermati dall'Indagine Okkio alla salute: i bambini che praticano **un'attività sportiva almeno 3 volte a settimana sono molto più numerosi nelle regioni del Nord (54,4%), rispetto al Sud (41,7%)**.

**Stesso modello** - a riprova di una tendenza che non può essere casuale - **anche se guardiamo al consumo di frutta e/o verdura tutti i giorni**: nel nord riguarda circa l'80% dei bambini (sempre secondo i dati "Okkio alla salute" dell'ISS) con una punta d'eccellenza in Trentino dove si arriva all'86%. Nel Sud del Paese le percentuali scendono drasticamente. Il picco negativo in Calabria con il 63,5%.

### **IL NUTRIZIONISTA: "SBAGLIATO DEMONIZZARE LE MERENDINE, CAUSE OBESITÀ PIÙ COMPLESSE"**

*"Non è corretto - spiega Michelangelo Giampietro, nutrizionista e medico dello sport - demonizzare le merendine additandole come responsabili di sovrappeso e obesità infantile. Questa analisi conferma quello che molti nutrizionisti sostengono da anni. Non esistono cibi buoni e cattivi, tutto dipende dalle quantità e soprattutto dagli stili di vita. Il sovrappeso e l'obesità sono infatti il risultato di un'alimentazione squilibrata nel suo complesso ed a una tendenza a "consumare", grazie al movimento e all'attività fisica, che va sempre più diminuendo. Da questo punto di vista che nel Nord i bambini siano più attivi e consumino più frutta e verdura figura come una riprova del fatto che il peso dei bambini dipende da molti fattori, culturali e sociali, e che il consumo di merendine non risulta affatto centrale."*

*"Da questo punto di vista viene confermato che le merendine - prosegue il nutrizionista - possono tranquillamente essere proposte ai bambini perché sono prodotti caratterizzati da un modesto contenuto di calorie, vanno dalle 110 delle più semplici fino alle 180-200 delle più ricche, e coprono in media tra il 6 e il 7% della quantità di energia raccomandata ogni giorno a bambini e ragazzi. Per i ragazzi che fanno sport le merendine possono rappresentare una valida alternativa in sostituzione dei cosiddetti integratori energetici, da consumare prima e/o dopo l'allenamento".*

**Valentina Lorenzoni**

Media Relation Consultant  
INC

Tel. 06 44160886 – cell. 331 6449313  
Email [v.lorenzoni@inc-comunicazione.it](mailto:v.lorenzoni@inc-comunicazione.it)





ITALMOPA

## DA ITALMOPA, UNA SPINTA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE NAZIONALI FRUMENTO

Dove sta andando il settore molitorio italiano? Quali le strategie per incrementare la competitività e favorire la crescita delle filiere nazionali frumento e degli attori che le compongono? Oggi **ITALMOPA** – l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Confindustria e Federalimentare, che rappresenta l'Industria molitoria nazionale, leader in Europa con circa 11 Milioni di tonnellate di frumento trasformate – cerca di dare una risposta a questi quesiti all'interno della Tavola rotonda dal titolo "*Prospettive di valorizzazione delle filiere nazionali frumento. Strategie e strumenti*", organizzata a margine dell'Assemblea Generale annuale dell'Associazione. Attorno al tavolo **Paolo Abballe** (Coldiretti), **Luigi Consiglio** (Presidente e Amministratore Delegato della GEA), **Paolo de Castro** (Membro del Parlamento europeo), **Luigi Ganazzoli** (Direttore acquisti Barilla in rappresentanza di AIDEPI), **Massimiliano Giansanti** (Vice Presidente Confagricoltura) e **Ivano Vacondio** (Presidente Italmopa). Nel 2015 il PIL, dopo il calo del -0,4% accusato nel 2014 e i tagli più consistenti succedutisi nel 2013 (-1,9%) e nel 2012 (-2,4%), ha fatto registrare finalmente un segno positivo sia per quanto concerne gli indici "grezzi" (+0,8%), sia a parità di giornate lavorative (+ 0,6%). Nonostante la crisi, l'industria alimentare italiana, sinonimo di eccellenza e qualità nel mondo, ha confermato, grazie al positivo trend delle esportazioni, il suo fondamentale ruolo di sostegno alla nostra economia, registrando un **fatturato pari a 132 miliardi di euro**. Per quanto riguarda l'**Industria molitoria italiana**, il settore che, nonostante il periodo di crisi, era riuscito a mantenersi stabile, **ha conosciuto un 2015 particolarmente complicato**. "*Nel 2015, l'Industria molitoria italiana ha registrato un leggero andamento negativo, con una riduzione dei volumi produttivi di circa il 2% rispetto al 2014*" - **sottolinea Ivano Vacondio, Presidente Italmopa** - "*Una percentuale comunque significativa per un comparto tradizionalmente caratterizzato da una ridotta elasticità della domanda. La flessione, verificatasi anche negli anni precedenti, dei consumi interni di pane, da un lato, e di pasta, dall'altro lato, risulta ormai allarmante. Essa, purtroppo, è anche riconducibile alla riduzione dei consumi di carboidrati o di alcune tipologie di sfarinati dovuta a un'informazione non sempre corretta e certamente non supportata da evidenze scientifiche*".

Si stanno, infatti, oggi sempre più diffondendo tendenze dietologiche che tendono a ridurre i consumi di prodotti ottenuti dalla trasformazione del frumento. Nulla di più sbagliato, come hanno più volte sostenuto i nutrizionisti ed evidenziato studi clinici internazionali. **Mode passeggere ed informazioni superficiali** stanno cambiando le abitudini alimentari degli italiani e danneggiando dall'interno uno dei settori più rappresentativi dell'agroalimentare nazionale. **L'industria molitoria italiana nel 2015** L'utilizzazione di sfarinati di frumento tenero e di frumento duro nel 2015 si è complessivamente attestata a **7.703.000 t** (4.018.000 t per quanto concerne gli sfarinati di frumento tenero - 3.685.000 t per quanto concerne gli sfarinati di frumento duro). Per quanto riguarda l'utilizzazione e l'esportazione di sfarinati di **frumento tenero** c'è stato nel 2015 un leggero decremento dello 0,2 % (- 8.000 t circa). Questa riduzione ha riguardato essenzialmente il prodotto "pane" il cui consumo – in riduzione dell'1,8% nel 2015 – appare anche riconducibile alle reali esigenze domestiche quotidiane ovvero alla tendenza, favorita anche dalla crisi, a contenere gli sprechi. Da sottolineare tuttavia che risultano sempre più apprezzate le varianti ritenute più salutistiche dai consumatori. Il consumo nazionale di pane, valutato in circa 43 kg pro capite, si attesta su livelli largamente inferiori a quelli constatati negli altri paesi comunitari (95 kg per la Romania, 81 kg per la Germania, 52 kg per la Polonia, 47 kg per la Spagna e il Regno Unito, 46 kg per la Francia ....) **Una curiosità sulle farine destinate alla produzione di pizza?** Nel 2015 il suo

incremento ha riguardato essenzialmente la pizza artigianale (pizzerie e soprattutto take away) che ha fatto registrare una crescita del 3% circa, mentre il consumo di pizza surgelata, pizzette e snack salati (retail e catering), che rappresentano il 20% circa del consumo nazionale, è risultato in riduzione del 2,5%. In particolare, nel retail, la riduzione è risultata del 2,0% per le pizze grandi, del 2,7% per le pizzette e del 4,0% per gli snack salati. In costante crescita, inoltre, le esportazioni di farine per pizza per via dell'indiscussa qualità delle farine nazionali e sull'onda del possibile riconoscimento della pizza napoletana come patrimonio Unesco. Il livello di utilizzazione degli sfarinati di **frumento duro** ha fatto registrare, nel 2015 e rispetto all'anno precedente, una riduzione, valutabile in 3,7 punti percentuali tenuto conto in particolare dell'ulteriore frenata dei consumi di pasta sul mercato interno, ma anche di una riduzione delle esportazioni che mette fine a un lungo trend positivo. Il quantitativo di semola di frumento duro destinato alla produzione di pasta alimentare, sia per consumo interno (-3,2%), sia per esportazione (-5.5%), risulterebbe di 3.373.000 t rispetto a un utilizzo totale di semola di frumento duro sul mercato interno pari a 3.579.000 t. **Il volume complessivo dei prodotti dell'industria molitoria italiana** si può pertanto valutare, nel 2015, in circa 10.955.000 t. Sulla base degli indicatori relativi alla produzione e ai prezzi delle diverse tipologie di sfarinati e dei sottoprodotti della macinazione, il **fatturato** dei prodotti dell'industria molitoria è stimato, nel 2015, in 3,760 miliardi di Euro, di cui 1,963 Miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento duro e 1,797 Miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento tenero. Per quanto concerne l'**approvvigionamento dell'Industria molitoria nazionale**, i volumi produttivi avrebbero raggiunto, nel 2015, e secondo le stime Istat, un livello pari a 4.481.116 t per il frumento duro (4.120.963 t nel 2014) e 3.006.348 t per il frumento tenero (3.123.016 t nel 2014). Complessivamente, la produzione nazionale di frumento – peraltro non totalmente destinata all'Industria molitoria - si conferma su **livelli insufficienti a coprire le esigenze quantitative**, ma anche qualitative, dell'Industria della prima trasformazione che possono pertanto essere garantite attraverso l'indispensabile ricorso alle importazioni di materia prima. Per quanto concerne in particolare il frumento duro, le **importazioni, nel 2015, hanno complessivamente raggiunto 2.344.900 t** (393.005 t per materia prima di origine comunitaria e 1.951.895 t per origine Paesi terzi) con una riduzione dei volumi del 14,2 % rispetto alle importazioni effettuate nel 2014, situate in 2.733.039 t. Il **Canada**, con un quantitativo di 1.174.669 t (1.410.442 t nel 2014) si conferma, anche nel 2015, il principale Paese esportatore di frumento duro verso l'Italia, precedendo gli **Stati Uniti** le cui esportazioni hanno raggiunto 481.706 t (303.010 t nel 2014). Le **importazioni di frumento tenero si sono situate complessivamente su 4.344.855 t** con un incremento percentuale del 3,4 % rispetto ai volumi importati nel 2014 (4.202.552 t). La **Francia**, con 836.338 t (in riduzione del 14,7% rispetto al 2014), si conferma, nel 2015, il primo fornitore estero di frumento tenero, davanti all'**Ucraina** (576.693 t, quantitativo tuttavia largamente destinato all'alimentazione animale), all'**Austria** (538.237 t) e all'**Ungheria** (531.344 t). *"Il corretto e costante approvvigionamento in frumento di qualità costituisce da sempre una nostra priorità – conclude Vacondio – che consente all'Industria molitoria italiana di raggiungere livelli di assoluta eccellenza. E' ben nota l'impareggiabile capacità dei nostri mugnai di selezionare e trasformare i migliori frumenti, quale che sia la loro origine, per ottenere farine e semole di altissima qualità indispensabili per la produzione di prodotti - pane, pasta, pizza e prodotti dolciari – alla base della dieta mediterranea e simboli del Made in Italy. Certamente il rilancio dei consumi interni, attraverso una corretta politica di informazione e di promozione, e il consolidamento delle esportazioni sia di farine e semole, sia dei prodotti derivati devono costituire indifferibili obiettivi non solo per tutta la filiera ma anche per i nostri interlocutori istituzionali".*

Ufficio Stampa:

Angela La Terra +39 347 0553433

angela\_laterra@yahoo.com

# QUANDO LA LEGISLAZIONE PUÒ ESSERE UN OSTACOLO ALLA LIBERA CIRCOLAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI.

## Il caso del "*Semaforo nutrizionale*"

Luis González Vaqué (1) Vicepresidente della Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario

«We are drowning in information but starved for knowledge» John Naisbitt

### I. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori: un rischio per il funzionamento del mercato unico?

È stato scritto molto sul criticato (e criticabile) Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (2). *Brevitatis causae*, nel presente articolo ci occuperemo in particolare delle disposizioni relative all'etichettatura nutrizionale, non applicabili subito dopo l'entrata in vigore di tale Regolamento (3); si tratta di un insieme di regole ambigue e confuse, la cui applicazione può supporre un reale e potenziale ostacolo alla libera circolazione dei prodotti alimentari all'interno dell'Unione Europea (UE), vale a dire, tutto il contrario di quello che dovrebbe porsi come obiettivo...

L'obiettivo fondamentale delle informazioni nutrizionali che compaiono sulle etichette degli alimenti è quello di consentire ai consumatori di scegliere i prodotti più sani tra quelli a cui hanno accesso (4); d'altra parte, tali informazioni sono uno strumento importante che i produttori di alimenti possono utilizzare per comunicare informazioni essenziali sui valori nutrizionali e sulla composizione dei loro prodotti (5).

In tal senso, nel secondo considerando della Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (6), il legislatore affermava che "la relazione tra alimentazione e salute e la scelta di un'alimentazione appropriata corrispondente alle esigenze individuali suscitano un crescente interesse della popolazione"; inoltre, ci si attendeva che "...la conoscenza dei principi basilari della nutrizione ed una opportuna etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari sarebbero molto utili al consumatore per fare le sue scelte" (7).

Come sottolineato dalla dottrina, l'applicazione della suddetta Direttiva 90/496/CEE non è stata esattamente un successo, dato che sembra che le etichette nutrizionali non trasmettano sempre il messaggio sperato in modo efficace (8). Ciononostante, o forse proprio per questo, tanto a livello privato come a livello ufficiale, la regolamentazione dell'etichettatura nutrizionale che, in linea di principio, costituisce uno strumento che permette al consumatore di prendere delle decisioni sulla propria dieta e sul proprio stile di vita con cognizione di causa, non ha smesso di essere oggetto di appassionate polemiche (9); anche se, ad esempio, nel Libro bianco della Commissione "Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità" (10) si dichiarava che "l'etichettatura degli alimenti è uno dei modi in cui le informazioni possono essere comunicate ai consumatori e usate per operare scelte basate su criteri sanitari per quanto riguarda l'acquisto di alimenti e bevande".

In un contesto simile, il 30 gennaio 2008 la Commissione ha presentato un'*ambiziosa* (11) "Proposta di regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori" (12). Nella "Relazione" della suddetta proposta, la Commissione riconosceva anche che "le parti interessate non sono soddisfatte dell'attuale normativa [relativa all'etichettatura nutrizionale], ma i loro pareri divergono sui modi di migliorare la legislazione", concludendo che era necessario imporre "... l'obbligo di menzionare gli elementi nutrizionali essenziali nel principale campo visivo [dell'etichetta]" (13).

E così ha fatto il legislatore comunitario adottando, alla fine del 2011, il suddetto Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (14).

### II. La Sezione 3 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (Dichiarazione nutrizionale)

1. L'interesse dei consumatori sul rapporto tra alimentazione e salute... o un'eccessiva *medicalizzazione* del settore alimentare?

Ci sembra che quanto esposto fin qui sia sufficiente per farsi un'idea dell'interesse destato dall'etichettatura nutrizionale e, in particolare, dall'importanza che gli viene attribuita dal legislatore comunitario (15). Infatti, nel decimo considerando del Regolamento (UE) n. 1169/2011, si ricorda quanto segue:

"Il grande pubblico è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel [già citato] Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità [...] si segnala che l'etichettatura

nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo *Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 - Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace* (16) ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi. La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli. Le campagne di educazione e informazione sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori".

Tuttavia, molti autori criticano il modo in cui è stata esaminata la tematica nel Regolamento (UE) n. 1169/2011 perché amplifica e degrada la già eccessiva medicalizzazione del consumo alimentare (17).

## 2. L'obbligatorietà delle informazioni nutrizionali e disposizioni volontarie.

Sebbene non si trovi nella Sezione 3 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, va sottolineato che nell'articolo 4(c) quella nutrizionale viene introdotta come una delle categorie d'informazioni esigibili, quando la legislazione alimentare la definirà come obbligatoria; ancora più importante è l'articolo 9 (1), in virtù del quale le informazioni in questione vengono incluse nell'"Elenco delle indicazioni obbligatorie".

Dato che il nostro obiettivo è analizzare quali siano le disposizioni del citato Regolamento, la cui applicazione potrebbe *frammentare* il mercato unico, ci concentreremo sullo studio degli effetti del peculiare articolo 35 che, paradossalmente, permette agli Stati membri (e ai produttori?) di optare volontariamente per delle modalità d'informazione differenti.

## 3. Forme di espressione e presentazione supplementari.

### 3.1 L'articolo 35 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (18)

L'articolo 35.1 del più volte citato Regolamento (UE) n. 1169/2011 dispone:

"Oltre alle forme di espressione di cui all'articolo 32, paragrafi 2 e 4, e all'articolo 33 e alla presentazione di cui all'articolo 34, paragrafo 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere indicati mediante *altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri* (19), purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- a) si basano su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori e non inducono in errore il consumatore come previsto all'articolo 7;
- b) il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;
- c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;
- d) sono sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;
- e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'allegato XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- f) sono obiettivi e non discriminatori; e
- g) la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci."

Quando ci riferiamo alle citate *forme di espressione e presentazione supplementari delle informazioni nutrizionali* non si tratta assolutamente di teorizzare su degli assunti ipotetici, ma di occuparci di un tema di grande attualità in quanto sono già *operativi* sistemi di dubbia volontarietà che consistono in semafori nutrizionali (20) (come, ad esempio, il controverso "Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling" britannico di cui ci occuperemo brevemente di seguito).

### 3.2 Regno Unito: Il "Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling" (21)

Il "Front of Pack Traffic Light Sign post Labelling" parte da un'idea apparentemente semplice e facilmente comprensibile: si basa su un codice a colori che ne attribuisce uno (rosso, giallo o verde) al corrispondente contenuto di energia, grassi, zuccheri, etc.

Tale sistema è stato ampiamente accettato nel mercato della Gran Bretagna ed è utilizzato (richiesto?) dalla maggior parte delle catene di supermercati britannici (22). In un certo senso viene considerato un precursore delle *forme di espressione e presentazione supplementari* regolate dallo sfortunato articolo 35 e, senza alcun dubbio, tale disposizione fu adottata per legalizzarlo *a posteriori* (23).

A nostro parere, il semaforo nutrizionale britannico è *illegale* (ossia, incompatibile con il Diritto della UE). Riteniamo in primo luogo che, per la sua natura ibrida, il Regno Unito avrebbe dovuto notificarlo alla Commissione non solo in

virtù dello stesso articolo 35 del Regolamento n. 1169/2011, ma anche tenendo conto del fatto che i colori rosso/giallo rappresentano indicazioni nutrizionali negative (o non benefiche), così come previsto dal Regolamento n. 1924/2006 (24). Infatti, dal momento che i consumatori presumono che gli alimenti in cui il semaforo è rosso siano "poco salutari", al contrario degli alimenti nella cui etichettatura figurano più luci verdi per cui si potrebbero classificare come "salutari", il sistema britannico in questione può considerarsi come un insieme di dichiarazioni di proprietà salutari implicite e pertanto si deve applicare al "Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling" il suddetto Regolamento n. 1924/2006 (25).

Ad ogni modo, l'illegalità più grave in cui incorre il sistema presumibilmente volontario (26) del semaforo nutrizionale britannico è l'infrazione di un principio fondamentale nella UE: quello della libera circolazione delle merci. Tale violazione del Diritto comunitario sarebbe effettiva, anche se il sistema fosse realmente volontario: giustamente, se ci atteniamo alla giurisprudenza della Corte di giustizia dell'Unione europea (CGUE), perfino le norme non vincolanti possono costituire una misura dall'effetto equivalente alle restrizioni quantitative, proibita dall'articolo 34 TFEU (27). D'altra parte, il CGUE ha dichiarato che questo tipo di misure non può sottrarsi a quanto previsto dal suddetto articolo 34 del TFEU, per il semplice fatto che esse non sono vincolanti, in quanto perfino in questo caso possono influire sul comportamento dei commercianti e dei consumatori di un determinato Stato, eludendo in questo modo l'obiettivo sancito dal Trattato (28).

### 3.3 Francia: varie proposte e diverse iniziative... La confusione regna nella 'République'!

Si attribuisce al Generale De Gaulle la seguente riflessione: "*Comment voulez-vous gouverner un pays qui a deux cent quarante-six variétés de fromage?*".

Naturalmente, le forme aggiunte vedi espressione e presentazione delle informazioni nutrizionali applicate o previste in Francia non sono 246. Eppure va detto che sono tanto diverse quanto controverse...

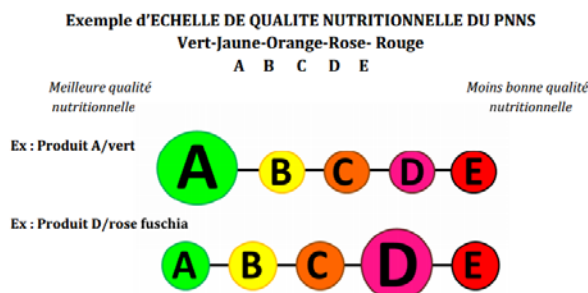
Tanto è vero che non potremo occuparci di tutte nel dettaglio, ma inizieremo facendo riferimento alla proposta di Legge sulla Salute (29) presentata già diverso tempo fa da Mme. Marisol Touraine, Ministra degli Affari Sociali, Salute e Diritti della donna, che prevede un'etichettatura semplificata ufficiale che potrà essere utilizzata volontariamente dai produttori o dai distributori sui loro prodotti (30).

Come sottolineato dalla dottrina, attualmente il mercato francese è dominato dalla confusione e dallo smarrimento e sono state proposte e perfino sperimentate forme di espressione e presentazione supplementari delle informazioni nutrizionali tanto eterogenee quanto contraddittorie; ciò che risulta invece evidente è che tutti questi potrebbero sicuramente costituire un grave ostacolo per l'accesso al suddetto mercato dei prodotti alimentari di altri Stati membri.

In questo contesto, la *Association Nationale des Industries Agro-alimentaires* (ANIA) raccomanda ai suoi aderenti dal 2007 (vale a dire molto prima dell'adozione del Regolamento che presume debba armonizzare la fornitura di informazioni nutrizionali) di optare per un'etichettatura monocroma delle percentuali delle dosi giornaliere consigliate per porzioni di alimenti; tale associazione reputa che un logo di questo tipo fornisca delle informazioni reali, non discriminatorie, pertinenti e comprensibili per i consumatori (31).

D'altro canto, sempre in Francia, sono apparsi ulteriori metodi per indicare *in altro modo* le informazioni nutrizionali...

Così, ad esempio, il Professor Serge Hercbergsostiene l'introduzione del sistema "5C": il logo in questione (32) si presenta sotto forma di una serie di pillole di 5 colori che vanno dal verde al rosso (verde/giallo/arancio/rosa fucsia/rosso), possibilmente associati a 5 valutazioni (dalla A alla E). Secondo l'interesse nutrizionale del prodotto, la superficie di una delle pillole viene ingrandita per indicare la sua appartenenza ad una delle 5 classi.



Un altro logo a colori è il denominato "Aquelle fréquence", proposto inizialmente da *Carrefour* nel settembre del 2014, e poi sostenuto dalla "Fédération du Commerce et de la Distribution" (33) (FCD) nel marzo del 2015 (34). Si presenta

sotto forma di un triangolo rovesciato (punta verso il basso) più o meno *pieno* a seconda del colore assegnato al prodotto e gli alimenti sono suddivisi in 4 classi relative a 4 colori (verde, blu, arancio, viola).



Ma non tutte le minacce all'unità del Mercato alimentare nella UE sono il risultato della distorta interpretazione del più volte menzionato articolo 35 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti. Non possiamo dimenticare che, a sua volta, l'articolo 36 di tale normativa comunitaria stabilisce i requisiti applicabili alle informazioni facoltative sui prodotti alimentari... Un'altra breccia aperta che potrebbe falsare l'obiettivo armonizzatore del Regolamento n. 1169/2011! In questo senso, un recente rapporto del *Fond Français pour l'Alimentation et la Santé* (FFAS) conclude che "da tale disposizione si può dedurre che ogni imprenditore del settore alimentare (35) possa prendere liberamente l'iniziativa di dare delle informazioni facoltative, compreso un sistema di rappresentazione grafica delle informazioni nutrizionali (36), per quanto poco siano rispettate le tre esigenze stipulate nell'articolo 36 del Regolamento (37)" (38).

### 3.4 Altri Stati membri: i loghi salute positivi

Alcuni loghi segnalano esclusivamente gli alimenti "da preferire" (39) è il caso dell'indicazione "green keyhole", un logo sviluppato dal 1989 in Svezia dalla *Swedish National Food Administration* che sembra essere stato adottato da altri paesi scandinavi (40) (inclusa la Lituania (41)).



Un altro logo di questo tipo viene usato nei Paesi Bassi: si tratta di "Choices", sviluppato da alcuni scienziati (42) per la "Choice International Foundation" (43).



Questo tipo di *marchi* solleva una doppia problematica: da un lato si possono mettere in discussione gli effetti risultanti dalla possibilità di supporre una distinzione tra diversi alimenti, così come i criteri applicabili; d'altra parte, sarà necessario analizzare se, per il loro limitato accesso, l'attribuzione (più o meno arbitraria) e il finanziamento non costituiscano una misura dall'effetto equivalente alle restrizioni quantitative, proibita dal Diritto comunitario.

Bisogna aggiungere che sia il marchio "Keyhole" che la "Choice" sono attualmente oggetto di numerose critiche da parte di organizzazioni di consumatori, nutrizionisti, etc. (44).

### III. Conclusione: armonizzare o non armonizzare?

A nostro parere, le Istituzioni comunitarie dovrebbero agire a riguardo con rapidità e decisione, in quanto mettere in discussione sistemi consolidati e ben accettati dai consumatori stimola spesso l'ascesa dell'euroscetticismo...

Sono molti gli autori che ritengono che il "Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling", così come qualsiasi sistema che tragga ispirazione da esso, risulti artificioso, per non dire *ingannevole*, e non assicura un alto livello di protezione del consumatore (45). Pertanto, non è conforme ai principi sanciti nell'articolo 35 del Regolamento n. 1169/2011.

Per concludere, sottolineeremo che ci sembra che l'attuale situazione di confusione sulle *forme di espressione e presentazione supplementari di determinate informazioni nutrizionali* in generale (46) e sul controverso "Front of Pack

Traffic Light Signpost Labelling" del Regno Unito in particolare, sia dovuta alla non necessaria ed erronea inclusione del più volte citato articolo 35 nel Regolamento n. 1169/2011; sebbene, forse, tale *inclusione* fosse politicamente necessaria per *salvare* questa normativa comunitaria nel corso degli agitati dibattiti tenuti in Parlamento proprio in relazione alla possibilità che gli Stati membri potessero applicare sistemi d'informazione relativi all'etichettatura nutrizionale non previsti nel suddetto Regolamento. Ovviamente, si tratta di una scelta sbagliata dal punto di vista della tecnica giuridica, dato che tale disposizione implica una *strana* contraddizione introdotta in un Regolamento il cui obiettivo è l'armonizzazione; *contraddizione* che si evidenzia nella non meno inopportuna affermazione che figura nel considerando n. 43 del Regolamento in questione: "È [...] opportuno consentire che siano sviluppate diverse forme di espressione e presentazione sulla base dei criteri stabiliti dal presente regolamento..."; fortunatamente s'invita "... la Commissione a redigere una relazione sull'uso di tali forme di espressione e presentazione, sul loro effetto sul mercato interno e sull'opportunità di un'ulteriore armonizzazione (47)" (*ibidem*).

Si tratta, quindi, di un'armonizzazione *a lungo termine*... (e che, pertanto, va in senso contrario, verso un'attesa, quasi *desiderata*, armonizzazione piena (48), senza possibilità di ricorrere neppure ad un *optingout*)? Oggi come oggi non possiamo rispondere a questa domanda...

## NOTE

(1) Indirizzo di posta elettronica: gonzalu70@outlook.es.

(2) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011). Su tale normativa comunitaria, cfr. "La nueva regulación del etiquetado de los alimentos en la UE: ¿estamos preparados para el día 'D', el 13 de diciembre de 2014?", *Revista Aranzadi de Unión Europea*, n. 4, pp. 37-55; BREMMERS, H., "An Integrated Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress", *Proceedings in Food System Dynamics*, 2012, pp. 614-627 (articolo disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 27 febbraio 2013: <http://131.220.45.179/ojs/index.php/proceedings/article/view/262/243>); COSTATO, L., BORGHI, P. e RIZZIOLI, S., "Compendio di diritto alimentare", CEDAM, 2013, pp. 253-256; FERRO, M. e IZZO, U., "Diritto alimentare comparato", Il Mulino, 2012, pp. 126-131; HAGENMEYER, M. "Food information regulation: commentary on regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers", *Lexxon*, 2012, 448 pp.; NIHOUL, P. e VAN NIEUWENHUYZE, E., "L'étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?", *Journal de droit européen*, Vol. 20, n. 192, 2012, pp. 237-243; e RUBINO, V., Le informazioni sugli alimenti ai consumatori, Aracne editrice, 275 pp. CAPELLI F., "Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 e le sue guide spirituali", in *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, n. 1-2/2014 p. 225 ss. [su questo Regolamento è stato pubblicato anche l'*e-book* dal titolo *1169 preguntas y respuestas sobre el etiquetado de los alimentos* (cfr. <https://www.bebookness.com/1169-preguntas-y-respuestas-sobre-el-etiquetado-de-los-alimentos-silvia-banares-vilella>)].

(3) Secondo MAYORAL, A., si tratta di una *verabomba de relojería* (cfr., di tale autore: "¿Qué hará ahora la DG Sante con las disposiciones relativas a un nuevo régimen del etiquetado nutricional, que no se aplicará hasta 2016?", Documento de trabajo CEEUDECO núm. 2/2015, pp. 4-5).

(4) Cfr. "EU Regulation of Nutrition Labelling: An Irreversible Factor in the Deterioration of the Single Food Market?", *European Food and Feed Law Review*, n. 1, 2016, pp. 10-11.

(5) Sultemain generale, cfr.: BALTAS, G., "Nutrition labelling: issues and policies", *European Journal of Marketing*, Vol. 35, n. 5/6, 2001, pp. 708-721; BARREIRO-HURLÉ, J. *et al.*, "Does nutrition information on food products lead to healthier food choices?", *Food Policy*, Vol. 35, num. 3, 2010, pp. 221-229; CAMPOS, S. *et al.*, "Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review", *Public Health Nutrition*, Vol. 14, n. 8, 2011, pp. 1496-1506; CHEFTEL J. C., "Food and nutrition labelling in the European Union", *Food Chemistry*, Vol. 93, n. 3, 2005, p. 531-550; COWBURN, G. e STOCKLEY, L., "Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review", *Public Health Nutrition*, Vol. 8, n. 1, 2004, pp. 21-28 (disponibile su: [http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN8\\_01%2F51368980005000054a.pdf&code=8531888fbff89f513395fd739ff44a29](http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN8_01%2F51368980005000054a.pdf&code=8531888fbff89f513395fd739ff44a29)); DEVILLE-ALMOND, J. e HALLIWELL, K., "Understanding and interpreting nutrition information on food labels", *Nursing Standard*, Vol. 28, n. 29, 2014, pp. 50-57; DIETZ, W.H. e SYLVETSKY, A. C., "Nutrient-content claims--guidance or cause for confusion?", *The New England journal of medicine*, Vol. 371, n. 3, 2014, pp. 195-198; EDGE, M. S. *et al.*, "The impact of variations in a fact-based front-of-package nutrition labeling system on consumer comprehension", *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Vol. 114, n. 6, 2014, pp. 843-854; FEUNEKES, G. I. J. *et al.*, "Front-of-pack nutrition labelling: Testing effectiveness of different nutrition labelling formats front-of-pack in four European countries", *Appetite*, Vol. 50, n. 1, 2008, pp. 57-70; GRACIA, A., LOUREIRO, M. e NAYGA Jr., R. M., "Do consumers perceive benefits from the implementation of a EU mandatory nutritional labelling program?", *Food Policy*, Vol. 32, n. 2, 2007, pp. 160-174; GRUNERT, K. G. e WILLS, J. M., "A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels", *Journal*

of *Public Health*, Vol. 15, n. 5, 2007, pp. 385-399; HODGKINS, C. E. *et al.*, "Guiding healthier food choice: systematic comparison of four front-of-pack labelling systems and their effect on judgements of product healthiness", *British Journal of Nutrition*, Vol. 113, n. 10, 2015, pp. 1652-1663; LEEK, S. *et al.*, "Consumer Confusion and Front Of Pack (FOP) Nutritional Labels", Birmingham Business School, University of Birmingham, 2015, 28 pp. (cfr. <http://rab.bham.ac.uk/pubs.asp?id=8aad21d7-2588-4c55-9996-17c24276f336>); LICHTENSTEIN, A.H. *et al.*, "Food-intake patterns assessed by using front-of-pack labeling program criteria associated with better diet quality and lower cardiometabolic risk", *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 99, n. 3, 2014, pp. 454-462; LOWE, B. *et al.*, "Nutritional labelling information: Utilisation of new technologies", *Journal of Marketing Management*, Vol. 29, n. 11-12, 2013, pp. 1337-1366; y TYMMS, S., "Design, format and impact of front-of-pack nutrition labelling: An independent review of refereed literature", Australian Food Grocery Council, Australia, 2011, pp. 1-26.

(6) GU L 276 del 6.10.1990, pagg. 40-44.

(7) Si veda il quarto considerando della Direttiva 90/496/CEE; d'altra parte, nel quinto considerando si dichiarava "che il ricorso all'etichettatura nutrizionale dovrebbe stimolare le azioni svolte nel settore dell'educazione nutrizionale della popolazione", cosa che, come sottolineato da FERNÁNDEZ MARILGERA, E., non si è realizzata per la stessa imprecisione della citata direttiva e per altre motivazioni tanto varie quanto variabili (cfr. di tale autrice: "¿Por qué se impone un ininteligible etiquetado nutricional sin formar ni informar a los consumidores...?", *BoDiAlCo*, n. 7, 2014, pp. 15-16).

(8) Cfr., ad esempio: FERNÁNDEZ MARILGERA, E., *op. cit.*, p. 16.

(9) Cfr. MAYORAL, A., *op. cit.*, p. 3.

(10) Documento COM (2007) 279 definitivo del 30.5.2007.

(11) *Sicin*: SOLVY, D. G., "El Reglamento (UE) n. 1169/2011: ¿habremos separado la paja (la información del consumidor) del grano (el etiquetado nutricional) antes del 13 de diciembre de 2016?", *BoDiAlCo*, n. 7, 2014, p. 25.

(12) Documento COM (2008) 40 definitivo (sulla Proposta della Commissione del 30 gennaio 2008, cfr.: CAPELLI, F., "Evoluzione del ruolo dell'etichettatura degli alimenti: dalle proprietà nutritive agli effetti sulla salute, alla luce della proposta di nuovo regolamento sull'informazione al consumatore di prodotti alimentari", *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, n. 4, 2009, pp. 835-840; HAGENMEYER, M., "The regulation overkill: food information. New labelling and nutrition information legislation to follow the Claims Regulation", *European Food and Feed Law Review*, n. 3, 2008, pp. 165-171; e O'ROURKE, R., "Food information or is it really food labelling? The Commission's legislative proposal for a new regulation", *European Food and Feed Law Review*, n. 5, 2008, pp. 300-308).

(13) Cfr. la prima sezione della "Relazione" del documento COM (2008) 40 definitivo.

(14) Cfr. la versione consolidata del Regolamento n. 1169/2011 alla seguente pagina Internet: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1462216513556&from=IT>.

(15) Sebbene alcuni autori abbiano criticato il concetto per la sua ambiguità e la funzionalità dell'etichettatura nutrizionale usata dal legislatore comunitario in quanto, in alcuni casi, lo considerano un metodo per formare o educare i consumatori e, in altri, uno strumento *autosufficiente* (?) d'informazione ["una pescadilla que se muerde la cola", secondo FERNÁNDEZ MARILGERA, E. (*op. cit.*, p. 17)].

(16) Documento COM (2007) 99 definitivo de 13.3.2007.

(17) Cfr., ad esempio: FERNÁNDEZ MARILGERA, E., *op. cit.*, p. 18.

(18) Su questa disposizione, cfr.: "¿Son los semáforos nutricionales la mejor manera de informar a los consumidores sobre los nutrientes contenidos en los productos alimenticios?", *Revista CESCO*, n. 11, 2014, pp. 241-256; BARCLAY, C., "Food Labelling Nutrition – Voluntary Schemes", Standard Note SN/SC/4019, Library of the House of Commons, 2012, pp. 6-8 (documento disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 29 maggio 2015: <http://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/SN04019/SN04019.pdf>); e Hodgkins, C. *et al.*, "Understanding how consumers categorise nutritional labels: A consumer derived typology for front-of-pack nutrition labelling", *Appetite*, Vol. 59, n. 3, 2012, pp. 810-811.

(19) Il corsivo è nostro.

(20) Sui sistemi d'informazione basati su un semaforo nutrizionale, cfr.: BABIO, N. *et al.*, "Análisis de la capacidad de elección de alimentos saludables por parte de los consumidores en referencia a dos modelos de etiquetado nutricional: estudio cruzado", *Nutrición Hospitalaria*, Vol. 28, n. 1, 2013, pp. 173-181; GONZÁLEZ SANTANA, S. R., "Un estudio del etiquetado nutricional", *Culcyt*, n. 47, 2012, pp. 43-47; KELLY, B. *et al.*, "Consumer testing of the acceptability and effectiveness of front-of-pack food labelling systems for the Australian grocery market", *Health Promotion International*, Vol. 24, n. 2, 2009, pp. 120-122; HODKINGS, C. *et al.*, "Understanding how consumers categorise nutritional labels: a consumer derived typology for front-of-pack nutrition labelling", *Appetite*, Vol. 59, n. 3, pp. 813-816; HOLLE, M. *et al.*, "The Compatibility of National Interpretative Nutrition Labelling Schemes with European and International Law", *European Food and Feed Law Review*, n. 3, 2014, pp. 148-149; LONGO-SILVA, G. *et al.*, "Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos", *Revista de Nutrição*, Vol. 23, n. 6, 2010, pp. 1031-1040 (articolo disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 21 maggio 2014:



<http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/09.pdf>); e THORNDIKE, A. N. *et al.*, "Traffic-Light Labels and Choice Architecture: Promoting Healthy Food Choices", *American Journal of Preventive Medicine*, Vol. 46, n. 2, 2014, pp. 143–149.

(21) Cfr. la "Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling - Technical Guidance" pubblicata dalla Food Standards Agency, 2007, 16 pp., disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 26 maggio 2014: <http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf>; così come la "Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets", Food Standards Agency, 2013, 27 págs., disponibile su: <http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/pdf-ni/fop-guidance.pdf> [tra gli articoli dottrinali su questo sistema, si segnalano i seguenti: BALCOMBE, K., "Traffic lights and food choice: A choice experiment examining the relationship between nutritional food labels and price", *Food Policy*, Vol. 35, n. 3, 2010, pp. 211–220 (disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 27 maggio 2014: <http://www.econstor.eu/bitstream/10419/50635/1/611460769.pdf>); e SACKS, G., "Impact of front-of-pack *traffic-light* nutrition labelling on consumer food purchases in the UK", *Health Promotion International*, Vol. 24, n. 4, 2009, p. 344–352 (disponibile su: <http://heapro.oxfordjournals.org/content/24/4/344.full.pdf+html>)].

(22) Vari distributori (in particolare Tesco e Sainsbury) si sono impegnati formalmente ad usare questa etichettatura (cfr. MAYORAL, A., *op. cit.*, p. 9).

(23) Cfr. FERNÁNDEZ MARILGERA, E., *op. cit.*, pp. 16-17.

(24) Si veda il sesto considerando del Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (GU L 404 del 30.12.2006, pagg. 9–25). Si veda un'ampia lista di riferimenti bibliografici sul Regolamento n. 1924/2006 alla seguente pagina Internet, consultata il 16 novembre 2014: <http://derechoconsumo.blogspot.com.es/2007/02/etiquetado-reglamento-n-19242006.html>.

(25) Il cui articolo 23 obbliga anche gli Stati membri intenzionali ad adottare una nuova misura nell'ambito di tale normativa a notificarlo alla Commissione e agli altri Stati, così come a giustificare la sua adozione. Non ci risulta che la Gran Bretagna abbia adempiuto ai propri obblighi di notifica [come hanno fatto invece Danimarca (notifica 2014/306/DK del 30.6.2014), Svezia (notifica 2014/315/S del 4.7.2014), etc.].

(26) Cfr. HOLLE, M. *et al.*, *op. cit.*, pp. 153-154.

(27) Si veda la sentenza "Commissione delle Comunità europee contro Irlanda", del 24 novembre 1982, causa 249/81, Raccolta della Giurisprudenza 1982 - 04005 (si possono consultare anche due articoli recenti sulla giurisprudenza consolidata dal CGUE in tale materia: CARROLLA, B. E., "Rhetoric of 'Buy Irish Food' campaigns: speaking to consumer values to valorise the 'local' and exclude 'others'?", *Irish Geography*, Vol. 45, n. 1, 2012, pp. 87-109; e HOJNIK, J., "Free Movement Of Goods In A Labyrinth: Can *Buy Irish* Survive The Crises?", *Common Market Law Review*, Vol. 49, n. 1, 2012, pp. 291–326).

(28) Cfr. SOLVY, D. G., *op. cit.*, pp. 25-27; a sua volta, FINARDI, C. (in: "Etichette UK: Dieta mediterranea bocciata?", *Alimenti & Bevande*, n. 7, 2013, pp. 53-60) ritiene che il "Front of Pack Traffic Light Sign post Labelling" sia particolarmente dannoso per i paesi esportatori degli alimenti che compongono la dieta mediterranea.

(29) Cfr. <http://www.gouvernement.fr/action/la-loi-de-santey>

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichLoiPreparation.do?idDocument=JORFDOLE000029589477&type=contenu&id=2&typeLoi=proj&legislature=14>.

(30) GONZÁLEZ ENROSA, M., sottolinea la contraddizione implicita in un metodo ufficiale che può essere usato *solo* volontariamente (cfr., di tale autrice: "Las disposiciones relativas a la información nutricional de la Ley 'Touraine': el proteccionismo francés de nuevo al ataque", *BoDiAlCo*, n. 14, 2015, pp. 7-8), anche se non siamo della stessa opinione.

(31) Cfr. "Recommandations pratiques sur l'étiquetage nutritionnel", ANIA, versione del 2009 (disponibile su: <http://www.ania.net/sites/default/files/e697fjgss2p11mgo4cde6wma.pdf>).

(32) Giudicato "dai colori semplici" (cfr. GONZÁLEZ ENROSA, M., *op. cit.*, pp. 6-7).

(33) <http://www.fcd.fr/>.

(34) Si veda il comunicato stampa "Les enseignes du commerce et de la distribution développent une information nutritionnelle volontaire, simple, lisible et commune", che è possibile consultare all'indirizzo: <http://www.fcd.fr/documentation/get-communique/id/205>.

(35) Il corsivo è nostro.

(36) *Idem*.

(37) Vale a dire che le informazioni alimentari fornite volontariamente non inducano in errore il consumatore, non sarà né ambigua né confusa e si basi, eventualmente, sui dati scientifici pertinenti (cfr. MAYORAL, A., *op. cit.*, p. 6).

(38) Cfr. "Les dispositifs graphiques d'information nutritionnelle", FFAS, 2015, disponibile su: [http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2015/01/Systemes\\_info\\_nutri\\_1501.pdf](http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2015/01/Systemes_info_nutri_1501.pdf) (traduzione dell'autore).

(39) *Ibidem*, pag. 8.

(40) Sul simbolo svedese, cfr.: <http://www.slv.se/en-gb/Group1/Food-labelling/Keyhole-symbol/> (pagina consultata il 21 luglio 2014); su quello danese: <http://www.noeglehullet.dk/services/English/forside.htm> (anch'essa consultata il 21 luglio 2014); e, su quello norvegese: [http://www.nokkelhullsmerket.no/frontpage\\_en/?spraak=en](http://www.nokkelhullsmerket.no/frontpage_en/?spraak=en) (consultata sempre il 21 luglio 2014). Cfr. anche: LARSSON, I. *et al.*, "The *Green Keyhole* revisited: nutritional knowledge may influence food selection", *European Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 53, n. 10, 1999, pp. 776-780.

(41) Infatti, la Lituania ha notificato alla Commissione [in virtù della Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 241 del 17.9.2015, pagg. 1-15)] un Decreto del ministro della Tutela della salute della Repubblica di Lituania recante modifica del decreto n. V-50 del ministro della Tutela della salute della Repubblica di Lituania, del 22 gennaio 2014, concernente l'apposizione del simbolo del "buco della serratura" sui prodotti alimentari. Per giustificare l'adozione del sistema "keyhole", il Governo lituano afferma che "il simbolo del *buco della serratura* è un simbolo facoltativo che offre ai consumatori la possibilità di scegliere meglio i prodotti alimentari delle categorie indicate all'allegato del decreto, sulla base del loro tenore di grassi, di zucchero, di sale e di fibre. Il simbolo del "buco della serratura" si utilizza comunemente in Svezia, in Norvegia, in Danimarca e in Islanda" e aggiunge che "l'utilizzo del simbolo del *buco della serratura* non si applica alcuna tassa [dato che] gli operatori del settore alimentare che utilizzano il simbolo del *buco della serratura* devono garantire l'avvenuto rispetto delle disposizioni del decreto".

(42) Cfr. "A Front-of-Pack Nutrition Logo: A Quantitative and Qualitative Process Evaluation in the Netherlands", *Journal of Health Communication: International Perspectives*, Vol. 14, n. 7, 2009, pp. 631-645; DÖTSCH-KLERK, M. y JANSEN, L., "The Choices programme: a simple, front-of-pack stamp making healthy choices easy", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 17 (S1), 2008, pp. 383-386 (disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 5 giugno 2015: <http://apjcn.nhri.org.tw/server/APJCN/17/s1/383.pdf>); e ROODENBURG, A. J. C., "Development of international criteria for a front of package food labelling system: the International Choices Programme", *European Journal of Clinical Nutrition*, n. 65, 2011, pp. 1190-1200 (disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 5 giugno 2015: <http://www.nature.com/ejcn/journal/v65/n11/pdf/ejcn2011101a.pdf>).

(43) <http://www.choicesprogramme.org/>.

(44) Cfr. LAGO TESODIO, E., "Las marcas 'Keyhole' y 'Choices': ¿información nutricional o marketing?", *BoDiAlCo*, n. 19, 2016, pp. 23-28; e RIXON, P., "Norway's Keyhole food labelling scheme *misleading*" (documento disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 5 maggio 2016: <http://www.eurofoodlaw.com/labelling/norways-keyhole-food-labelling-scheme-misleading-114517.htm>) By Peter Rixon.

(45) Cfr., ad esempio: HOLLE, M. *et al.* *en op. cit.*, pp. 152-154.

(46) Su questa confusion generalizzata, cfr.: DRAPER, A. *et al.*, "Front-of-pack nutrition labelling: Are multiple formats a problem for consumers?", *European Journal of Public Health*, Vol. 23, n. 5, 2011, pp. 517-521 (e sulle cause e gli effetti della confusione: MITCHELL, V.W. y PAPAVALASSILOU, V., "Marketing causes and implications of consumer confusion", *Journal of Product and Brand Management*, Vol. 8, n. 4, 1999, pp. 319-339; y YAMIN, M. *et al.*, *op. cit.*, pp. 143-150).

(47) SOLVY, D. G. ritiene che la "ulterior armonización" possa arrivare troppo tardi (cfr. di tale autore: *op. cit.*, p. 18).

(48) Ispirata alle nuove regole proposte negli USA, basate su un sistema più facilmente comprensibile e applicabile [cfr. "Un vistazo a la nueva etiqueta de información nutricional propuesta" (documento disponibile in spagnolo su: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm387432.htm>); e SOLVY, D. G., *op. cit.*, p. 19]. In ogni caso, neppure negli USA la situazione è/era perfetta [almeno quando HELLER, I. R. E SILVERGLADE, B. hanno pubblicato: "Food Labeling Chaos", Center for Science in the Public Interest, 2010, 122 pp. (documento disponibile alla seguente pagina Internet, consultata il 5 maggio 2016: [https://cspinet.org/new/pdf/food\\_labeling\\_chaos\\_report.pdf](https://cspinet.org/new/pdf/food_labeling_chaos_report.pdf))].

## WORLD FOOD RESEARCH AND INNOVATION FORUM SECONDA EDIZIONE

*Il 9 e 10 maggio all'Auditorium "Niccolò Paganini" di Parma il Forum mondiale*

*per la ricerca e l'innovazione alimentare, promosso da Regione Emilia-Romagna e da Aster*

Dal cuore della Food Valley, a Parma, che ospita anche la sede dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, la **Regione Emilia-Romagna** rilancia il proprio impegno su temi di importanza strategica per il futuro del pianeta, a partire dall'accesso al cibo sicuro e in quantità sufficiente per tutti.

Lo fa attraverso la seconda edizione del **World Food Research and Innovation Forum**, il forum internazionale sulla ricerca, la sostenibilità e la sicurezza nel settore agroalimentare promosso dalla Regione con il contributo di ASTER, consorzio per l'innovazione e la ricerca industriale, che apre a Parma la diciottesima edizione di **Cibus**, il Salone Internazionale dell'alimentazione.

Possono le istituzioni, le reti internazionali, il mondo della ricerca e le imprese, insieme, vincere la sfida di garantire cibo sano e sicuro per tutti? Quale è l'eredità di Expo 2015? Come contribuiscono concretamente gli attori locali e globali al raggiungimento degli obiettivi dell'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile? Quale apporto possono offrire ricerca, innovazione e nuove tecnologie? A queste domande cercheranno di dare risposta esperti provenienti da tutto il mondo. L'obiettivo è quello di favorire la condivisione di ricerche, esperienze e saperi, e al tempo stesso di sollecitare l'attuazione di politiche che vadano nella medesima direzione. Il Forum, infatti, si riunisce ogni due anni, ma promuove una piattaforma permanente di dialogo per elaborare strategie di sviluppo sostenibile in campo agroalimentare a supporto dei Governi, della comunità scientifica e delle istituzioni internazionali.

Il confronto, che nella mattinata inaugurale ospita il ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina**, il presidente della Regione Emilia-Romagna, **Stefano Bonaccini**, e il sindaco di Parma, **Federico Pizzarotti**, chiama a raccolta alcuni dei massimi esperti della ricerca internazionale, a partire da **Sanjaya Rajaram**, vincitore nel 2014 del World Food Prize, il Nobel del cibo.

Partecipano, inoltre, rappresentanti della **Commissione Europea**, di **World Bank**, **FAO** (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura), **EFSA** (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), **FDA Usa** (Food and Drug Administration), **FDA China** (China Food and Drug Administration), **UNIDO** (Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale), **IFAD** (Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo), **BEI** (Banca Europea per gli Investimenti), **EIT** (Istituto Europeo per l'Innovazione e la Tecnologia), **JRC** (Joint Research Centre), **CGIAR** (Consultative Group on International Agricultural Research), **CAAS** (Accademia cinese delle scienze agricole). Completano il panel dei relatori rappresentanti di multinazionali italiane ed estere (**Barilla**, **Nestlé**, **Unilever**, **Granarolo**, **Google**).

La sfida è quella di ripensare l'organizzazione della produzione agricola puntando su **innovazione e tecnologia**. Settori in cui **l'Emilia-Romagna** è chiamata a giocare un ruolo di primo piano, per la qualità del suo sistema agroalimentare, l'eccellenza e la distintività dei prodotti, la capacità di competere sui mercati internazionali, la rete dei centri di ricerca e università e l'attenzione che da sempre dedica agli aspetti del lavoro. Numerosi i **progetti innovativi** che può portare come esempi di buone pratiche: tra gli altri, il **Climate Chang ER**, che è stato sperimentato in cinquanta aziende agricole della regione e ha dimostrato come si possano ridurre fino al 25% le emissioni di gas serra di origine agricola, senza diminuire le rese. O i **Goi**, i "Gruppi operativi per l'innovazione" che coinvolgono imprese agricole ed enti di ricerca per migliorare le performance ambientali e ridurre

l'impatto su acqua, aria e suolo: una novità del Programma di sviluppo rurale 2014-2020, a cui la Regione ha destinato 50 milioni di euro.

### **Le tre sessioni del Forum**

Il convegno si articola in **tre sessioni**. Le strategie europee per la ricerca e l'innovazione alimentare nel settore dell'agricoltura e della bio-economia; gli scenari e i progetti delle imprese sull'alimentazione; la finanza alimentare, tra le novità di questa edizione, tema più che mai attuale in un contesto globale dominato dalle grandi multinazionali, che vede troppo spesso il cibo ridotto a mera commodity. Da qui la necessità di definire nuovi strumenti di finanziamento per lo sviluppo delle piccole comunità rurali del sud del mondo.

Alla **tavola rotonda finale** è affidato il compito di tirare le fila sui tre eventi che hanno segnato un cambio di passo nella discussione sullo sviluppo sostenibile: Expo 2015, Agenda 2030 dell'Onu e Conferenza sul clima di Parigi.

*“L'industria alimentare italiana può fornire un contributo insostituibile al raggiungimento di questi obiettivi essendo il nostro modello produttivo estremamente efficiente e nel contempo altamente sostenibile – ha sottolineato **Luigi Scordamaglia**, Presidente di Federalimentare - Su questi temi ciascun paese, ciascuna istituzione governativa e non e ciascun azienda non possono lavorare singolarmente, ma solo all'interno di un unico sistema. E il World Food Forum è la piattaforma ideale per sviluppare ed esaltare tutte queste sinergie. Indubbiamente una delle migliori eredità che EXPO poteva lasciarci”.*

Il **World Food Research and Innovation Forum** è patrocinato dai ministeri delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico e realizzato dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con Aster, il Consorzio regionale per l'innovazione e la ricerca industriale, le istituzioni nazionali, europee e internazionali, i sistemi delle imprese e delle fiere, le reti di ricerca e gli attori mondiali del sistema agrifood.

Patrocinato da: **Parlamento Europeo, Commissione Europea, EFSA, MIPAAF, MAE, MISE.**

**ASTER** è la Società della Regione Emilia-Romagna, le Università, il CNR e l'ENEA, le Associazioni di categoria e Unioncamere che promuove l'innovazione del sistema produttivo, lo sviluppo di strutture e servizi per la ricerca industriale e strategica, la collaborazione tra ricerca e impresa e la valorizzazione del capitale umano impegnato in questi ambiti.

Sec Relazioni Pubbliche e Istituzionali

Ufficio Stampa Aster

Angelo Vitale – vitale@segrp.it - 02624999.1 – 3386907474

Luigi Santo – santo@segrp.it - 02624999.1 – 3494426014

**Cass. Pen. Sez. III****Sent. n. 17420/16; ud. 09.03.16; Pres. Rosi; rel. Di Stasi; ric. Specca et altri****Massima****Preparato surgelato di molluschi sminuzzati per risotto. Commercializzato contenente frammenti metallici acuminati. Nocività dell'alimento. Condotta colposa. Reati di cui art. 5, L. 283/62 e 131 c.p. Sussistenza****RITENUTO IN FATTO**

1. Con sentenza del 23.10.2014 il Tribunale di Ascoli Piceno, pronunciando nei confronti di Specca Francesco, Silvestri Irene e Marucci Emilio, imputati del reato di cui agli artt. 113 cod. pen., 5 del d.l. 283/1962 perché, nelle rispettive qualità di titolare della industria alimentare "Conserviera Adriatica spa (il primo), responsabile Controllo Qualità del medesimo stabilimento (la seconda) e responsabile manutenzione attrezzature nel medesimo stabilimento (il terzo), omettevano di adottare corrette procedure di manutenzione e controllo della taglierina dotata di 25 lame circolari che sminuzzavano molluschi prima del confezionamento e congelamento di prodotti alimentari e di adottare appropriati sistemi di controllo e verifica circa la presenza di corpi metallici nel prodotto alimentare dopo le operazioni di taglio ed in conseguenza di tali condotte commercializzavano e consentivano la commercializzazione di un preparato surgelato da 300 gr per risotto contenente un frammento metallico con un lato dentellato e parti acuminato e taglienti che rendeva nocivo l'alimento stesso per le possibilità di ingestione (Offida in data anteriore e prossima al 1.9.2010), li dichiarava colpevoli del reato ascrittigli e li condannava alla pena di euro 250.000,00 di ammenda ciascuno.

2. Avverso tale sentenza hanno proposto ricorso per cassazione Specca Francesco, Silvestri Irene e Marucci Emilio, tramite il difensore di fiducia, articolando i motivi di seguito enunciati nei limiti strettamente necessari per la motivazione, come disposto dall'art. 173 comma 1, disp. att. cod. proc. pen:

a. Violazione dell'art. 606 comma 1 lett. b) ed e) in relazione agli artt. 110 e 113 cod. pen.

I ricorrenti deducono che il Giudice di merito non ha offerto motivazione in ordine alla condotta di cooperazione che avrebbero posto in essere ed al relativo legame psicologico; aggiungono che nella sentenza sono esposti solo i motivi di fatto fondanti l'affermazione di responsabilità dell'imputato Marucci Emilio, nella qualità di responsabile alla manutenzione delle attrezzature e difetta, invece, la motivazione in ordine alla responsabilità degli altri due imputati.

b. Violazione dell'art. 606 comma 1 lett. e) in relazione agli artt. 113 cod. pen. e art. 5 del di. n. 283/1962.

I ricorrenti deducono che il Giudice di merito non ha offerto motivazione in ordine alla contraddizione esistente tra le dichiarazioni rese dal teste Marini Antonio dei NAS di Pescara ed il teste Sopranzi Innocenzo dei NAS di Ancona in ordine al numero ed alle condizioni di manutenzione delle lame rotanti della taglierina.

c. Violazione dell'art. 606 comma 1 lett. e) in relazione all'art. 2 del di. n. 283/1962.

I ricorrenti deducono che il Giudice di merito ha offerto una motivazione in ordine al funzionamento del meta, detector in contrasto con la documentazione versata in atti.

d. Violazione dell'art. 606 comma 1 lett. e) in relazione all'art. 2 del di. n. 283/1962.

I ricorrenti deducono che il Giudice di merito non ha offerto motivazione in ordine alla richiesta di disposizione di accertamento tecnico formulata con la memoria del 15.7.2012 per l'udienza del 15.11.2012.

Chiedono, pertanto, l'annullamento della sentenza impugnata.

**CONSIDERATO IN DIRITTO**

1. I ricorsi vanno dichiarati inammissibili.

2.11 primo motivo è manifestamente infondato.

Il Giudice di merito ha specificamente individuato il fondamento della condotta colposa degli imputati nella violazione di un obbligo di vigilanza e garanzia connesso al ruolo ricoperto all'interno della struttura aziendale, che determinava il pericolo di danno alla salute pubblica.

Risulta destituita di fondamento la doglianza circa l'omessa motivazione in ordine al nesso psicologico della cooperazione. Va osservato, infatti, che la cooperazione nel delitto colposo è certamente caratterizzata dalla necessaria reciproca consapevolezza dei cooperanti della convergenza dei rispettivi contributi all'incedere di una comune procedura in corso, senza che, peraltro, sia necessaria la consapevolezza del carattere colposo dell'altrui condotta in tutti quei casi in cui il coinvolgimento integrato di più soggetti sia imposto dalla legge ovvero – come nella specie – da esigenze organizzative connesse alla gestione del rischio o, quantomeno, sia contingenza oggettivamente definita

della quale gli stessi soggetti risultino pienamente consapevoli (Sez.4, n.14053 del 18/09/2014, dep. 07/04/2015, Rv.263208; Sez.4, n. 49735 del 13/11/2014, Rv.261183; Sez.4, n.1428 del 02/11/201, dep. 17/01/2012, Rv.252940; Sez.4, n.1786 del 02/12/2008, dep.16/01/2009, Rv.242566).

3. Il secondo ed il terzo vanno trattati congiuntamente in quanto entrambi involgono censure riguardanti la valutazione del materiale probatorio.

Tali motivi sono inammissibili.

I ricorrenti si limitano sostanzialmente a proporre una lettura alternativa del materiale probatorio posto a fondamento della affermazione di responsabilità penale, dilungandosi in considerazioni in punto di fatto, che non possono trovare ingresso nel giudizio di legittimità, non essendo demandato alla Corte di cassazione un riesame critico delle risultanze istruttorie.

Va ribadito, a tale proposito, che, anche a seguito delle modifiche dell'art. 606, comma 1, lett. e), cod. proc. pen. introdotte dalla L. n. 46 del 2006, art. 8 non è consentito dedurre il "travisamento del fatto", stante la preclusione per il giudice di legittimità di sovrapporre la propria valutazione delle risultanze processuali a quella compiuta nei precedenti gradi di merito (Cass. n. 27429/2006, Rv. 234559, Lobriglio; Sez. 5, Sentenza n. 39048/2007, Rv. 238215, Casavola, Sez. 6, Sentenza n. 25255 del 2012, Rv.253099).

La Corte di Cassazione deve circoscrivere il suo sindacato di legittimità, sul discorso giustificativo della decisione impugnata, alla verifica dell'assenza, in quest'ultima, di argomenti viziati da evidenti errori di applicazione delle regole della logica, o fondati su dati contrastanti con il senso della realtà degli appartenenti alla collettività, o connotati da vistose e insormontabili incongruenze tra loro, oppure inconciliabili, infine, con "atti del processo", specificamente indicati dal ricorrente e che siano dotati autonomamente di forza esplicativa o dimostrativa, tale che la loro rappresentazione disarticoli l'intero ragionamento svolto, determinando al suo interno radicali incompatibilità, così da vanificare o da rendere manifestamente incongrua la motivazione (Sez. IV 08/04/2010 n. 15081; Sez. 6 n. 38698 del 26/09/2006, Rv. 234989, imp. Moschetti ed altri, Sez. 5,

n. 6754 del 07/10/2014, dep. 16/02/2015, Rv.262722).

Nella specie, la motivazione del Giudice è congrua e priva di vizi logici e possiede un valido apparato argomentativo del tutto rispondente alle utilizzate acquisizioni processuali (dichiarazioni rese dai testi Burani Stefano, Marini Antonio e Sopranzi meno, fascicolo fotografico e scontrino di acquisto del prodotto).

Essa, pertanto, si sottrae al sindacato di legittimità.

4. Il quarto motivo è manifestamente infondato.

Per giurisprudenza consolidata, deve ritenersi "decisiva", secondo la previsione dell'art. 606 lett. d) cod. proc. pen., la prova che, confrontata con le argomentazioni contenute nella motivazione, si riveli tale da dimostrare che, ove esperita, avrebbe sicuramente determinato una diversa pronuncia; ovvero quella che, non assunta o non valutata, vizia la sentenza intaccandone la struttura portante (Sez.6, n. 14916 del 25/03/2010, Rv. 246667; Sez.3, n. 27581 del 15/06/2010, Rv.248105; Sez.4, n.6783 del 23/01/2014, Rv.259323).

Nella specie, i ricorrenti deducono genericamente che non veniva ammesso l'accertamento tecnico richiesto senza specificare in che modo tale mancata assunzione potesse intaccare la struttura portante della sentenza, determinando sicuramente una pronuncia diversa da quella adottata.

5. Conseguentemente, la declaratoria di inammissibilità dei ricorsi.

6. Essendo i ricorsi inammissibili e, a norma dell'art. 616 cod. proc. pen, non ravvisandosi assenza di colpa nella determinazione della causa di inammissibilità (Corte Cost. sent. n. 186 del 13.6.2000), alla condanna dei ricorrenti al pagamento delle spese del procedimento consegue quella al pagamento della sanzione pecuniaria nella misura indicata in dispositivo.

P.Q.M.

Dichiara inammissibili i ricorsi e condanna ciascun ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di euro 1.000,00 in favore della Cassa delle Ammende.

Così deciso il 9/3/2016

Massima

**Prodotti alimentari detenuti in modo promiscuo in cattivo stato di conservazione. Omessa individuazione di rischio oggettivo di contaminazione o di alterazione dei singoli prodotti. Ininfluenza in presenza di oggettiva risultanza. Reato di cui art. 5, lett. b), L. 283/62. Sussistenza**

RITENUTO IN FATTO

1. Con sentenza del 9/5/2013, il Tribunale di Roma condannava Teofilo Mendoza Galicia alla pena di 18 mila euro di ammenda in ordine alla contravvenzione di cui all'art. 5, lett. b), I. 30 aprile 1962, n. 283.

2. Propone ricorso per cassazione l'imputato, deducendo l'inosservanza di legge penale ed il vizio motivazionale. Il Tribunale avrebbe condannato il ricorrente senza la prova di alcun concreto pericolo derivante dalla condotta, la quale peraltro dovrebbe esser letta anche alla luce della normativa di settore che regola la conservazione dei vari alimenti.

CONSIDERATO IN DIRITTO

3. - Il ricorso risulta manifestamente infondato.

Costituisce principio di diritto costantemente affermato da questa Corte quello per cui il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, previsto dall'art. 5, lett. b) in esame, è configurabile quando è accertato che le concrete modalità di conservazione siano idonee a determinare il pericolo di un danno o deterioramento dell'alimento, senza che rilevi a tal fine la produzione di un danno alla salute (tra le altre, Sez. 3, n. 40772 del 5/5/2015, Torcetta, Rv. 264990); con la precisazione secondo cui lo stato di cattiva conservazione riguarda quelle situazioni in cui le sostanze alimentari, pur potendo essere ancora genuine e sane, si presentano mal conservate, e cioè preparate, confezionate o messe in vendita senza l'osservanza delle prescrizioni dirette a prevenire il pericolo di una loro precoce degradazione, contaminazione o comunque alterazione del prodotto (Sez. 3, n. 33313 del 28/11/2012, Maretto, Rv. 257130). Orbene, il Tribunale di Roma ha fatto buon governo di questi principi, evidenziando che 1) le scorte alimentari in oggetto erano tenute all'interno di uno scantinato umido (con distacco di tinteggiatura dal soffitto e

pareti); sudicio (presenza di polvere, insetti e ragnatele); in stato di promiscuità (affiancate ad altri generi come indumenti e detersivi); in condizioni avariate (pacchi di riso con tracce di muffa, merce adagiata o sul pavimento o su pedane in legno grezzo); 2) le stesse erano destinate a potenziali acquirenti, come desumibile dal fatto che i locali inerivano ad un'attività commerciale svolta dal ricorrente, e solo da lui, come confermato da testimoni e non contestato.

Orbene, a fronte di una motivazione così adeguata, fondata su oggettive risultanze e priva di alcuna illogicità, il ricorrente contesta che non sarebbe stato individuato alcun «effettivo rischio di contaminazione o di alterazione dei prodotti», atteso che il Tribunale non avrebbe esaminato i protocolli e le normative - «numerose leggi riguardanti i singoli alimenti, oltre che vari regolamenti ed atti amministrativi» - che disciplinano la conservazione degli alimenti; all'evidenza, una doglianza talmente generica da imporre il giudizio di inammissibilità del gravame.

Alla luce della sentenza 13 giugno 2000, n. 186, della Corte costituzionale e rilevato che, nella fattispecie, non sussistono elementi per ritenere che «la parte abbia proposto il ricorso senza versare in colpa nella determinazione della causa di inammissibilità», alla declaratoria dell'inammissibilità medesima consegue, a norma dell'art. 616 cod. proc. pen., l'onere delle spese del procedimento nonché quello del versamento della somma, in favore della Cassa delle ammende, equitativamente fissata in euro 1.000,00.

P.Q.M.

Dichiara inammissibile il ricorso e condanna il ricorrente al pagamento delle spese processuali e della somma di Euro 1.000,00 in favore della Cassa delle ammende.

Così deciso in Roma, il 19 febbraio 2016

## **ALIMENTALEX**

Raccolta computerizzata della normativa alimentare nazionale e comunitaria

**Abbonamento per 12 mesi Euro 400 + IVA 22% a partire dalla data di sottoscrizione**

L'opera che prevede aggiornamenti MENSILI è scaricabile o consultabile dal nostro sito Internet

Per maggiori informazioni visitate il nostro sito

[www.scienzaediritto.com](http://www.scienzaediritto.com)

oppure telefonate al numero 02/2951.1132

## **ALIMENTA**

Publicazione mensile

**Abbonamento annuale (10 numeri) versione cartacea euro 90**

**Abbonamento annuale (10 numeri) versione on line euro 41,60**

Versamenti su c/c bancario Edizioni Scienza e Diritto - IBAN  
IT55P0350001633000000011295 - Banco di Brescia Ag. 3 - MILANO

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

**20132 MILANO - Via Pordenone, 38 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 -info@scienzaediritto.com -  
www.scienzaediritto.com**

Abbonamento annuale 10 numeri euro 90 - Estero il doppio - Un numero separato euro 8  
Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio - ISSN 2284-3574

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)