

## Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario

---

From the Selected Works of Luis González Vaqué

---

2014

“Gli obiettivi del ‘pacchetto di revisione’ in materia di sanità animale, protezione delle piante e sui controlli ufficiali proposto dalla Commissione Europea”

Luis González Vaqué, *Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario*



Available at: [https://works.bepress.com/luis\\_gonzalez\\_vaque/84/](https://works.bepress.com/luis_gonzalez_vaque/84/)

# ALIMENTA<sup>ESD</sup>

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 11/12 Anno XXII

Novembre-Dicembre 2014

Mensile

## SOMMARIO

**M. Iammarino, A.R. Ientile, A. Di Taranto (225)**

Polifosfati nei prodotti di origine animale: problematiche tecniche e legislative

**F. Brusa (231)**

*Private label* e responsabile delle informazioni ex art. 8.1 Reg. 1169/2011

**L. G. Vaqué (237)**

Gli obiettivi del "pacchetto di revisione" in materia di sanità animale, protezione delle piante e sui controlli ufficiali proposto dalla Commissione Europea

**O. Paciello, V. Citarella, C. Mucciolo (240)**

Monitoraggio del benessere animale nei vitelli bufalini: la questione dei maschi

**Lettere al Direttore (236)**

## COLDIRETTI E IL CIRCO MEDIATICO GLOBALE

### I danni subiti dall'industria alimentare italiana

*"Impervi alle lezioni dell'esperienza, persuasi che la via buona alla salvezza sociale sia esclusivamente la piccola proprietà diretta coltivatrice, troppi suonano le campane a morto per ogni altra maniera di conduzione; ... In verità, di cosiffatte esigenze ed ideali necessari e fatali nessuno ha sentito parlare se non per bocca dei facili promettitori; ma fa d'uopo riconoscere che poiché il mondo non è mosso, come da molti si crede, dagli interessi ma dalle idee; e poiché le idee, le quali muovono e fanno agire gli uomini, non è certo siano sempre quelle feconde, anzi non è piccola la probabilità che le idee generatrici di moto siano più facilmente quelle infantili e distruttive ma popolari che non quelle fornite di spirito di verità, così non si può escludere anzi è verosimile che la magia delle parole divulgate prevalga ed informi di se l'azione legislativa. Sia ben chiaro che in tal modo si contrasta la viva esigenza storica e nuova del mondo agrario; che è quella del movimento e del rinnovamento continuo".*

Così Luigi Einaudi nel suo discorso "Di alcuni problemi odierni dell'economia agraria italiana" all'inaugurazione il 3 marzo 1957 del 204° corso dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. Una *lectio magistralis* che è verosimile ritenere rivolta all'azione politica della Coldiretti dell'epoca che contava già tredici anni dalla sua fondazione. Forte di cento e più parlamentari, fra Camera e Senato, eletti nelle file della Democrazia Cristiana ferrignamente pronti ad informare l'"azione legislativa" all'azione politica del suo presidente e fondatore Paolo Bonomi. Una lezione che si può ritenere confermata oggi all'azione politica del giovane presidente Roberto Moncalvo volta a rinverdire i fasti di Paolo Bonomi insieme ai nefasti dell'altro presidente, ormai suo lontano predecessore, Arcangelo Lobianco

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano Direttore responsabile: Antonio Neri

la mente del progetto "Aquila". Un progetto che, contando sul "comitato d'intesa" con la Federconsorzi, proponeva la commercializzazione *from farm to fork* dei prodotti dell'agricoltura italiana contrassegnati, manco a dirlo, da un marchio di qualità. Fatale il ricorso storico perché il progetto naufragato allora è oggi ripreso, *mutatis mutandis*, con l'"etichettatura d'origine" delle derrate alimentari d'oltrAlpi a pretestuosa protezione del *made in Italy*.

Sul punto, il giudizio negativo già più volte e a più voci espresso su queste colonne trova felice conferma nella lezione di Einaudi sull'amara verità delle *"idee infantili e distruttive ma popolari"* che prevalgono con *"la magia delle parole"* al punto di informare *"l'azione legislativa"*. Veggenza di un Uomo illuminato che oggi vediamo materializzata nell'art. 4 della Legge 4/2011 sulle *"Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari"*. Fortunatamente inoperanti a ragione della nota ostilità della Commissione UE ma che diviene ambiguo strumento di pressione sulla pubblica opinione per forzarla a condividere la visione manichea di COLDIRETTI di un mercato globale sopraffattore del *made in Italy*.

Da qui il pericolo gravido di perniciose conseguenze per la nostra industria alimentare (che nella sua vocazione trasformatrice trova la sua ragione di esistere) pericolo già acutamente avvertito dall'amico avvocato Capelli che su queste colonne (*Alimenta*, n. 6/2014) ha indicato a responsabili quelle *"organizzazioni politicizzate che amano operare in veste di guide spirituali"* stimolatrici delle *"zelanti Autorità di controllo in cerca di visibilità mediatica"*. Non passa giorno infatti senza comunicati stampa del nostro policefalo apparato controllore di sequestri di prodotti alimentari. Talmente scarni nel testo da rendere impossibile interpretarne i motivi. Ciò che preme (agli zeloti come alle loro "guide spirituali") è il clamore che sollevano più che far note le ragioni tecniche e giuridiche prese a base di provvedimenti così distruttivi. Si azzarda sul paradosso che i consumatori italiani debbano sentirsi comunque protetti pur vivendo in un Paese con il mercato alimentare gestito dalle *"agromafie"*.

Esemplare al riguardo l'articolo di Mario Platero apparso in prima pagina de IL SOLE 24 ORE del 17 maggio scorso di cui vale il caso riportare un frammento essenziale: *«La questione insomma, non è solo commerciale, è ormai soprattutto politica. Quando i media americani pubblicano il simbolo della morte sull'olio di oliva italiano, quando si attacca la qualità del Pinot grigio, uno dei vini italiani più venduti in America, quando si descrive con ironia una visita agli impianti modello della Barilla per concludere che "la pasta è scotta", quando, dal novembre 2013 le ispezioni sul prosciutto importato dall'Italia sono diventate impossibili, la posta in gioco diventa altissima: si offre alla nostra concorrenza l'occasione per costruire nuovi attacchi, magari attraverso gruppi di attivisti che non si sa bene a quali referenti rispondano"*.

Progetto politico allora? Sì, ma non si tratta della politica delle soluzioni audaci. E' politica da cortile che, a tutto concedere, potrebbe richiamarsi all'economia

curtense dell'Alto Medioevo. In realtà si azzarda demagogicamente sull'ancestrale questione del consenso politico con l'approvvigionamento alimentare. Questione sociale che con la rivoluzione industriale vede i consumatori urbanizzati al centro dell'interesse imprenditoriale (produzione e distribuzione) per la soddisfazione non solo dei bisogni ma anche dei desideri (inconsci o indotti, tipici della società dei consumi) e della facilità di reperimento e comodità d'uso dei prodotti (alimentari in specie).

Da qui la produzione di massa che richiede risorse economiche e tecnologie sempre più progredite che non sono nella disponibilità del mondo agrario. Da qui la differenza di potenziale e di ritmo, nell'adeguarsi alle esigenze del mercato, che gioca a favore dell'impresa (non soggetta fra l'altro ai rischi climatici) che può approvvigionarsi di materie primarie sul mercato mondiale. E dunque si può comprendere lo scontento (già nella storia sfociato in rivolte) del coltivatore diretto che non trae la remunerazione che si aspetta dal frutto del suo impegno sulla sua terra. Ma questo vale sotto tutte le latitudini. Anche se c'è l'esempio contrario dell'amministrazione Reagan che subì l'imposizione dei farmer americani (necessitati di vuotare i silos per il nuovo raccolto) di fornire grano all'Unione Sovietica che invece doveva riempire i suoi (causa il fallimento dell'ennesimo piano dell'agricoltura collettivizzata). Bomba agricola e bomba demografica sono mezzi di pressione politica minacciosi quanto la bomba atomica.

Come non è dubbio che il problema sia particolarmente avvertito in Italia dove la frammentazione della proprietà terriera si traduce nell'inefficienza delle singole strutture (troppo piccole per essere tecnicamente razionalizzate) e così impossibilitate a sostenere la concorrenza sul mercato globale. La questione "quote latte" insegna che la politica protezionistica non paga anche se ammantata delle virtuose vesti del *made in Italy*. Vale ancora la lezione di Einaudi *"Sia chiaro che in tal modo si contrasta la viva esigenza antica e nuova del mondo agrario; che è quella del movimento e del rinnovamento continuo"*.

Politica protezionistica uguale rigurgito autarchico che si vuole addebitare all'"agromafia". Neologismo di successo ma che ha il solo pregio di essere un'invenzione tutta mediatica. *"E' il convitato di pietra che siede alla tavola degli italiani"* dice Giancarlo Caselli che presiede il comitato scientifico dell'"Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare" voluto, *et pour cause*, da Coldiretti. In fatto di "mafia" non possiamo certo vantare l'esperienza dell'ex procuratore di Palermo ma in fatto di produzione alimentare e del suo controllo ne sappiamo più noi che facciamo parte degli addetti ai lavori. Riferendo a Venezia nello scorso dicembre sull'attività della sua presidenza a nove mesi dall'intronizzazione, Caselli non ha risultati di servizio da offrire e perciò ripiega sulle viete proposte di leggi speciali, di procure specializzate (citando ad esempio quella del tribunale di Torino che fu gratificata nientemeno di una *nomination* popolare a procura nazionale antifrode), di procrastino dei termini di prescrizione per i reati alimentari riservando all'area

del buonsenso la necessità del coordinamento fra i diversi organismi controllori. Necessità da sempre e da più parti vanamente invocata, come si sa (per esperienza storica e recente) mentre al contrario esiste dannosa competizione per prerogative non definite e per sovrapposizione di competenze imposte dalla politica. E le une e le altre in concorso, fanno sì che, citando ancora Capelli, le "*zelanti Autorità di controllo in cerca di visibilità mediatica*" privilegino le azioni repressive su quelle di prevenzione. Sicché sarebbe meritorio per il giurista riflettere sulle fondatezza delle violazioni contestate non di rado originate da indigenti attitudini professionali (in scienza e diritto).

Fummo i primi, ora è più di un lustro, a dimostrare che *italian sounding* non significa *agropirateria* (*Alimenta n. 5/2009*) confortati oggi dal presidente di CONFAGRICOLTURA Mario Guidi che nell'audizione del gennaio di quest'anno alla Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare al Senato ha dichiarato che è necessario distinguere l'uno dall'altra. Altresì rappresentando, lo richiamo come importante inciso, la necessità (che ha definito essenziale) di aumentare la potenzialità produttiva agricola italiana con l'accorpamento dei fondi tanto con l'acquisto quanto con l'affitto (*Alimenta n. 4/2014*).

Di nostro ribadiamo quanto già detto e scritto: è sull'*italian sounding* che si gioca la partita che vale il campionato mondiale. Per questo deve cessare l'autoflagellazione per scegliere l'opposta via dell'orgoglio nazionale ragionando che *sounding*, fonema di indiscutibile sonorità mediatica, aggettivato *italian* assume peso e valore che va ben oltre il suo significato lessicale. Da ambiguo strumento di identificazione (per gli altri) deve diventare la carta vincente (per noi) sol che la si sappia giocare sul tavolo della competizione mondiale con ben altra sonorità che è quella della qualità. Allo stesso modo dell'*italian fashion*, del nostro *design* e dell'*italian style*, universale sorgente del contagioso entusiasmo di venire a conoscerci (malgrado tutto confidiamo in EXPO 2015).

In altre parole quel che vediamo come fraudolenta imitazione deve essere stimato invece come fiore all'occhiello. Non per niente nei bar del mondo si chiede "espresso" per un caffè all'italiana preparato con le nostre macchine e si chiama "pasta" quella doviziosa serie di nostre specialità che esportiamo per due milioni di tonnellate all'anno. Eppure nell'area mediterranea non allignano piantagioni di caffè e la "pasta" più apprezzata è la nostra indifferentemente dal fatto che sia ottenuta con il grano del nord America, del Canada, dell'Ucraina (con tutto il rispetto per il grano di Sicilia e del Tavoliere delle Puglie). Quel che conta è il valore aggiunto che gli forniamo solo noi con quella che, con termine tecnico, si chiama "trasformazione sostanziale".

Ma il discorso non può dirsi così esaurito. Su ben altro fronte corre la trincea da difendere dagli assalti di quella che, con azzecato ossimoro, si può definire "contraffazione autenticata". Di questo pericolo COLDIRETTI sembra non abbia il minimo sentore e perciò è questa l'occasione per un'altra chiamata alle armi sulle "denominazioni a rischio". Ancora un

paradosso (per questo le virgolette sono d'obbligo) perché sulla scena del mercato globale agisce il *Consortium for Common Food Names* per "*an international initiative to preserve the right to use generic food names*". Nato nel 1979, reca il peccato originale del suo fondatore-presidente, l'italoamericano Errico Auricchio che è anche *chairman* della *Bel Gioioso Cheese Inc.* (che non è il grazioso Comune del pavese) ma risiede a Green Bay nel Wisconsin e la cui attività produttiva è chiaramente esplicitata nello slogan "*Classic Italian Cheese in The USA*". La lista dei "classici" comprende tutti i nostri formaggi compreso un *parmesan* "garantito" stagionato dieci mesi.

Dunque è il suo *business* che Errico Auricchio vede a rischio. Del suo *Consortium* ci siamo già occupati grazie al contributo di Nicola Coppola (un italiano che ci fa onore come docente al *Centre for Intellectual Property and Management* della Bournemouth University nel Regno Unito in *Alimenta n. 9/2012*) che ha bollato la posizione del CCFN come un superficiale tentativo di autocertificarsi sia sotto il profilo tecnico che giuridico. Tuttavia il rischio c'è perché l'intraprendenza del suo naturalizzato presidente arriva fino a protestare presso la Commissione UE colpevole, a suo dire, di impegnarsi in una "*articolata azione internazionale a protezione di specialità casearie con denominazioni da considerarsi ormai di uso comune*".

Ecco dunque un tema di interesse per il giurista Caselli (che riteniamo preminente sull'"*agromafia*") tenendo presente che le mire attentatrici di questo Consorzio sono centrate sulla produzione consortile protetta da denominazioni d'origine. La quale invece preferisce procedere con intelligente lungimiranza sulla via degli accordi bilaterali e degli accordi stragiudiziali. Come il caso, quest'ultimo del Consorzio del Prosciutto di Parma che dopo annosa vicenda giudiziaria ha trovato l'accordo con la *Maple Leaf Meats Inc.* canadese titolare del marchio "Prosciutto Parma" registrato in seguito all'acquisto dell'azienda di famiglia di un italiano, di cognome Parma, emigrato in Canada negli anni '30 per le leggi razziali del tempo e che seppe sfruttare con successo la sua abilità di norcino.

Il che fa il paio con le numerose *America Italian pasta Company* esistenti negli USA, riunite in Associazione, che elencano nei loro listini "spaghetti, maccheroni, bucatini, penne, tagliatelle" e via dicendo.

Ma, se tanto mi dà tanto, cosa mai potremo opporre a tutta quella produzione alimentare commercializzata nel mondo con denominazioni italiane? Nulla di nulla, intendo di validità giuridica, perché quivi ritorna il discorso dell'*italian sounding* che certo non ci daremo a perseguire "ravioli, salami, mortadella, mostarda, ricotta, grappa, limoncello, pesto" e quant'altro saccheggiano nella tradizione secolare del Bel Paese. Basti il caso "mozzarella". Amaramente constatiamo oggi gli effetti dell'inefficienza dei nostri industriali caseari che hanno trascurato di proteggerne la denominazione. Sicché siamo ripiegati sulla STG (Specialità Tradizionale Garantita) che sul mercato conta niente perché travolta da ondate di mozzarelle comunitarie (favorite, va detto, dal consumatore per la convenienza

del prezzo favorito a sua volta dal minor costo del latte comunitario). O vogliamo sostenere, sfidando il ridicolo, che l'*agromafia* italiana governa il mercato comunitario?

Se c'è qualcosa che possiamo fare subito è quella di sostenere i grossisti importatori di nostri prodotti che sono i primi danneggiati. Rivelatore il caso denunciato il 26 novembre scorso dal *Journal Sentinel* di Green Bay (proprio la stessa città sede della *BelGioioso Cheese Inc.*) che ospita l'intervista con l'amministratore delegato della *Arthur Schuman Inc.* un forte importatore di formaggi italiani. Il titolo a tutto pagina è di per sé sufficientemente esplicativo: "*20% of Italian hard cheese sold in U.S. is inauthentic*".

Dunque la questione è politica ma non aspettiamoci una soluzione dalla nostra politica che vediamo ondeggiare fra proposte vaghe e decisioni precarie. Come dimostra il nulla di fatto dell'inutile Commissione bicamerale "agropirateria" presieduta da Mario Catania, già ministro alle politiche agricole, con poteri d'inchiesta equiparabili a quelli dell'autorità giudiziaria, avendo per scopo "*l'elaborazione di precise indicazioni di carattere legislativo*". E come confermato dalla precaria decisione del ministro della salute di rendere "*pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero per la produzione alimentare*".

E' dunque e difficile trarre una conclusione a queste note se non si sciolgono due interrogativi. E' il nostro Paese ancora in bilico fra passato patriarcale e presente industriale? Abbiamo bisogno del rischio del fallimento per dare il meglio di noi stessi? Se fosse vero il primo

sarebbe una iattura e se è vero il secondo è questo il tempo della discesa in campo aperto della nostra classe imprenditoriale. Accettare la sfida del *made in Italy* per rivendicarlo a suo merito in aderenza alla prescrittiva "trasformazione sostanziale". Non esiste al mondo potenzialità di ingegno applicativo che ci sovrasti in questo ma se non cogliamo l'esatta nozione tecnica di questa espressione non sapremo soppesarne il valore giuridico. Abbiamo preso l'impegno di discuterne su questa rivista. Farlo ora sarebbe come aggiungere un'incognita ad un'equazione non risolta.

Allo stato della situazione la questione *made in Italy* è uno degli effetti della sindrome antindustriale (con i derivati allarmi ecologici) che, nel caso degli alimenti, si fa strumentalmente acuta con i reiterati allarmi sulla sicurezza alimentare.

L'auspicio, più volte vanamente formulato da queste colonne, è che FEDERALIMENTARE, da troppo tempo indecisa fra posizione supina e posizione prona, assuma finalmente la posizione eretta. Nel nuovo staff presidenziale è compresa la figura delegata al *made in Italy* nella persona del vicepresidente Paolo Zanetti esponente di una delle più importanti famiglie di imprenditori caseari..

Ce ne compiacciamo tutti e..."*Io speriamo che me la cavo*"\*

**Antonio Neri**

\* Marcello d'Orta, maestro elementare di una scuola napoletana, autore del fortunato libro

# POLIFOSFATI NEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: PROBLEMATICHE TECNICHE E LEGISLATIVE

**Marco Iammarino, Anna Rita Ientile, Aurelia Di Taranto** – Struttura complessa chimica – Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia Basilicata – Sez. Foggia

Con il termine "polifosfati" viene indicata una classe di composti di condensazione dello ione fosfato. I residui ortofosfato sono legati per mezzo di legami fosfo-anidridici a formare composti da due o tre unità (Difosfati-E450 e Trifosfati-E451) o da 4 unità in su (Polifosfati-E452) (Fig.1).

E già su questa prima classificazione è possibile riscontrare incongruenze ed equivoci relativamente alle attuali procedure di controllo sui prodotti di origine animale.

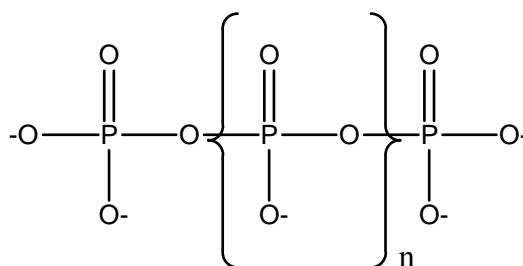
Infatti, spesso vengono erroneamente inclusi nella categoria "Polifosfati" anche Difosfati e Trifosfati.

Erroneamente per due motivi: uno regolamentare, infatti il Regolamento (UE) N. 1129/2011 della Commissione Europea, dell'11 novembre 2011 [1], assegna codici identificativi diversi alle diverse tipologie di additivo (come visto in precedenza, E450, E451 ed E452 rispettivamente per Difosfati, Trifosfati e Polifosfati)

(Tab. 1); l'altro tecnologico, infatti la tipica funzione stabilizzante, esplicita mediante la ritenzione di acqua nel prodotto, è prerogativa principale dell'additivo E452 (noto anche con diversi altri nomi: sale di Graham, sale di Calgon, Esametafosfato, Tetrapolifosfato) che, idrolizzandosi in diverse unità ortofosfato, consente di ottenere l'effetto desiderato. Difosfati e Trifosfati sono evidentemente limitati in tale funzione, essendo formati da poche unità ortofosfato, dunque, vengono prevalentemente utilizzati come sali di fusione.

I polifosfati sono additivi alimentari appartenenti alla categoria degli addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti, ammessi in diverse tipologie di prodotti di origine animale (Tab. 2), non solo perché in grado di trattenere l'acqua nel prodotto, ma anche perché in grado di produrre un effetto addensante ed emulsionante, e di migliorare in questo modo l'aspetto e la consistenza di molti prodotti, specialmente se derivanti da materie prime di scarsa qualità [2].

**Figura 1.** Struttura dei polifosfati ( $n \geq 2$ )



**Tabella 1.** Additivi alimentari a base di fosfati condensati

<i>Additivo</i>	<i>Codice Europeo</i>	<i>Composto chimico</i>
<b><i>Difosfati</i></b>	<b><i>E450</i></b>	<i>(i) Difosfato disodico</i> <i>(ii) Difosfato trisodico</i> <b><i>(iii) Difosfato tetrasodico</i></b> <i>(iv) Difosfato dipotassico</i> <i>(v) Difosfato tetrapotassico</i> <i>(vi) Difosfato dicalcico</i> <i>(vii) Idrogenodifosfato di calcio</i>

<b>Trifosfati</b>	<b>E451</b>	(i) <i>Trifosfato pentasodico</i> (ii) <i>Trifosfato pentapotassico</i>
<b>Polifosfati</b>	<b>E452</b>	(i) <i>Polifosfati di sodio</i> (ii) <i>Polifosfati di potassio</i> (iii) <i>Polifosfati di sodio e calcio</i> (iv) <i>Polifosfati di calcio</i>

**Tabella 2.** Prodotti alimentari nei quali è consentita l'aggiunta di polifosfati (Regolamento (UE) N. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011)

<b>Prodotto alimentare</b>	<b>Dose massima (espressa come mg kg<sup>-1</sup> di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)<sup>a</sup></b>	<b>Restrizioni/Eccezioni</b>
Alimenti in polvere essiccata (cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele)	10.000	Esclusi: Alimenti non trasformati (articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008); Miele; Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati; Burro; Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi); Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione; Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato); Acqua minerale naturale e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata; Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè; Tè in foglie non aromatizzato.
Latte sterilizzato e UHT	1.000	-
Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente	3.000	
Latte disidratato, quale definito nella direttiva 2001/114/CE	1.000	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido inferiore al 28 %
Latte disidratato, quale definito nella direttiva 2001/114/CE	1.500	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido superiore al 28 %
Latte disidratato, quale definito nella direttiva 2001/114/CE	2.500	Solo latte intero e scremato in polvere
Panna sterilizzata, pastorizzata, UHT e panna montata	5.000	-
Formaggio non stagionato	2.000	Tranne mozzarella e dessert (esclusi gelati)
Formaggio fuso	20.000	-
Prodotti caseari non stagionati	2.000	Tranne dessert (esclusi gelati)
Prodotti analoghi alla panna montata	5.000	-
Prodotti analoghi al formaggio fuso	20.000	-
Preparati per la macchiatura di bevande	30.000	-
Preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici	50.000	-

Burro di panna acida	2.000	-
Emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide	5.000	Solo grassi da spalmare
Spray a base di emulsione acquosa per ungere teglie	30.000	-
Gelati	1.000	-
Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta	800	Solo preparazioni di frutta
Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta	4.000	Solo agenti di ricopertura per prodotti vegetali
Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio	5.000	Solo grassi da spalmare, tranne il burro
Prodotti trasformati a base di patate	5.000	Comprese patate prefritte, congelate e surgelate
Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito	5.000	Solo prodotti a base di zuccheri, tranne frutta candita
Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito	800	Solo frutta candita
Gomme da masticare, integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, integratori alimentari in forma liquida, di sciroppo o di pastiglie da masticare	<i>quantum satis</i>	-
Decorazioni, ricoperture e ripieni	5.000	Tranne preparazioni di frutta e ortaggi
Decorazioni, ricoperture e ripieni	3.000	Solo decorazioni (sciroppi per <i>pancakes</i> , sciroppi aromatizzati per <i>milkshake</i> e gelati; prodotti analoghi)
Farina e altri prodotti della macinazione e amidi	2.500	-
Farina e altri prodotti della macinazione e amidi	20.000	Solo farina autolievitante
Cereali da colazione	5.000	-
Noodles	2.000	-
Pastelle	12.000	-
Soda bread e prodotti da forno fini	20.000	-
Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	5.000	Solo <i>breakfast sausages</i> ; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto
Carne trasformata non trattata termicamente	5.000	-
Carne trasformata trattata termicamente	5.000	Prodotti diversi da <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
Agenti di ricopertura per carne	4.000	-
Filetti di pesce, crostacei e molluschi congelati e surgelati	5.000	-



Prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi	1.000	-
Pasta di pesce e crostacei e crostacei e molluschi trasformati congelati e surgelati	5.000	-
Uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)	10.000	-
Tipi di zucchero e sciroppi definiti dalla direttiva 2001/111/CE	10.000	Solo alimenti essiccati in polvere
Sale e succedanei	10.000	-
Zuppe, minestre e brodi	3.000	-
Salse	5.000	-
Bevande a base di proteine vegetali	20.000	-
Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE, alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa) ed alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine, quali definiti dal regolamento (CE) n. 41/2009	5.000	Tranne gli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE, e alimenti speciali per lattanti
Acque da tavola preparate	500	-
Bevande aromatizzate	700	-
Bevande per sportivi	500	-
Bevande per sportivi contenenti proteine del siero di latte	4.000	-
Bevande a base di proteine vegetali	20.000	-
Bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati e bevande a base di caffè per distributori automatici; tè solubile e infusioni di erbe solubili	2.000	-
Sidro, sidro di pere, vino di frutta, <i>made wine</i> ed idromele	1.000	-
Bevande spiritose, quali definite dal regolamento (CE) n. 110/2008	1.000	Tranne <i>whisky/whiskey</i>
Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino, cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli e altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15 %	1.000	-
Snack a base di patate, cereali, farina o amido e frutta a guscio trasformata	5.000	-
Dessert	3.000	-
Miscele essiccate in polvere per dessert	7.000	-

<sup>a</sup> Il limite è riferito all'additivo aggiunto singolarmente o in combinazione con acido fosforico, fosfati, difosfati e trifosfati

Da un punto di vista sanitario è bene sottolineare che questi additivi non rappresentano un reale rischio per la salute del consumatore. Infatti, fatta eccezione per fenomeni di ipocalcemia e, più raramente, di lesioni e/o accumulo di fosfati di calcio nei reni [3], i polifosfati non esplicano particolari azioni tossiche nell'uomo. Anche e soprattutto per questo motivo i limiti di impiego, stabiliti nel sovra citato Regolamento (UE) N. 1129/2011, sono piuttosto alti, anche nell'ordine dei grammi per chilo di prodotto.

Discorso diverso va fatto per quanto riguarda il trattamento fraudolento di immersione dei prodotti della pesca in soluzioni di polifosfati. Tale trattamento, infatti, consente un allungamento della vita commerciale del prodotto che, trattenendo acqua più a lungo, può trarre in inganno il consumatore. Il rischio sanitario, per questa tipologia di prodotto è evidente; infatti, lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o di composti di degradazione (istamina ed altre ammine biogene) risulta favorito, e soprattutto rapido, nelle matrici ittiche.

Da quanto detto finora, una prima riflessione è d'obbligo: la problematica relativa al controllo dei livelli di polifosfati nei prodotti di origine animale dovrebbe essere incentrata più sulla verifica della presenza/assenza di tale additivo nel prodotto (conformità a quanto indicato in etichetta, es. "senza polifosfati aggiunti" e verifica del trattamento fraudolento di immersione dei prodotti ittici in soluzioni contenenti polifosfati) rispetto alla verifica del rispetto dei limiti di legge che, come detto in precedenza, sono peraltro molto alti.

Da un punto di vista analitico, la determinazione dei polifosfati ha rappresentato da sempre un grosso problema per gli organismi deputati al controllo degli alimenti di origine animale. Infatti, i metodi di riferimento [4-6] non prevedono la determinazione diretta dei polifosfati, ma descrivono la modalità di determinazione del cosiddetto "fosforo pertinente", vale a dire il contenuto di fosforo che, rapportato alla percentuale proteica, può essere considerato adeguato alla specifica tipologia di prodotto (es. 0.14 per alcuni formaggi, 0.12 per alcuni prodotti carnei, ecc.). Queste tecniche, non consentendo l'identificazione e quantificazione diretta dei polifosfati ma solo del fosforo totale, risultano aspecifiche e possono condurre a sovrastime nel caso in cui siano stati aggiunti al prodotto altri additivi contenenti fosforo (ad esempio i fosfati di sodio, potassio, calcio e magnesio, identificati con i codici da E339 a E343 e l'acido fosforico E338 possono essere addizionati a quasi tutti i prodotti elencati in tabella 2, da soli o in combinazione con i polifosfati). Inoltre sussiste la problematica relativa all'individuazione dell'appropriato indice di fosforo naturale relativo ad ogni prodotto di origine animale. Tale problematica è stata sollevata già diversi decenni addietro [7] e, nel corso degli anni da molti altri autori [8-11].

Negli ultimi anni sono stati sviluppati diversi metodi analitici in grado di determinare direttamente i polifosfati aggiunti. Alcuni metodi impiegano

l'elettroforesi capillare [12-14], altri la cromatografia ionica [15-17]. Proprio uno di questi metodi in cromatografia ionica [17] è stato sottoposto a procedura di validazione, così come indicato dall'attuale Normativa Europea di riferimento [18, 19], ed è stata testata la sua capacità di discriminare prodotti ittici trattati con soluzioni contenenti polifosfati da quelli non trattati; inoltre, grazie all'indagine svolta su campioni prelevati presso vari punti vendita, contenenti e non contenenti polifosfati, è stata confutata la più importante obiezione che viene sollevata, relativamente alla determinazione diretta dei polifosfati. Tale obiezione viene sollevata in quanto, come abbondantemente studiato [20, 21], i polifosfati tendono a degradarsi nel prodotto, soprattutto se caratterizzato da un'elevata attività dell'acqua ( $a_w$ ). Tuttavia, bisogna considerare due importanti aspetti, il primo relativo ai livelli di aggiunta, relativi a questi additivi, che raggiungono ordini anche di diversi grammi per chilo di prodotto; il secondo, relativo alla percentuale di degradazione dei polifosfati, che non va oltre il 50-60% (se il prodotto è correttamente conservato), rendendo così rilevabili le concentrazioni residue, nell'ordine di diverse centinaia di milligrammi per chilo, ben superiori ai limiti di quantificazione di alcuni metodi strumentali, come la cromatografia ionica ( $LOQ = 99.9 \text{ mg kg}^{-1}$ ) [17].

In Italia, questa tematica è stata ampiamente approfondita, grazie al gruppo di lavoro guidato dall'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna, composto, oltre che dall'Istituto Superiore di Sanità e da diversi I.ZZ.SS. (tra i quali quello dell'Umbria e Marche, di Lazio e Toscana, delle Venezie, dell'Abruzzo e Molise, del Mezzogiorno e di Puglia e Basilicata) anche da diversi laboratori privati.

Tale lavoro ha permesso, in una prima fase, di confrontare l'attuale metodo di riferimento spettrofotometrico con quello che utilizza la cromatografia ionica (mediante Proficiency test). Grazie a questa serie di confronti, si è potuta da un lato appurare l'inadeguatezza del metodo spettrofotometrico che presenta, oltre alla definizione di un fattore di conversione da proteine a fosforo naturale adeguato a tutte le tipologie dei campioni, anche una maggiore dispersione dei dati e una minore accuratezza a causa dei numerosi passaggi e dell'alto grado di manualità che esso comporta; dall'altro verificare la maggiore precisione ed accuratezza del metodo con la cromatografia ionica.

In una seconda fase di studio, tutt'ora in corso di svolgimento, si sta sviluppando, ottimizzando e validando (mediante validazione inter-laboratorio) un metodo in cromatografia ionica per la determinazione dei polifosfati nelle matrici alimentari più problematiche (in particolare i prodotti ittici).

Questo lavoro consentirà di risolvere l'annosa questione relativa alla determinazione dei polifosfati, mediante la stesura di un nuovo metodo di riferimento.

In conclusione si può affermare che, allo stato attuale, i riferimenti normativi inerenti le tecniche analitiche da utilizzare per il controllo dei polifosfati nei prodotti di

origine animale, risultano spesso inadeguati e possono provocare interpretazioni non corrette dei risultati ottenuti durante le attività di laboratorio.

I laboratori dovrebbero quindi dotarsi di "metodi interni", validati ed accreditati, mediante impiego di

tecniche più specifiche, come la cromatografia ionica e l'elettroforesi capillare, nell'attesa che il nuovo metodo di riferimento (in cromatografia ionica) venga ottimizzato e reso disponibile agli operatori del settore.

## BIBLIOGRAFIA

- [1] Commissione Europea. 2011. Regolamento (UE) N. 1129/2011 DELLA COMMISSIONE dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari. Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 12.11.2011, L295/1-177.
- [2] Iammarino M., Di Taranto A., Muscarella M., Palermo C., Centonze D. 2000. "Polifosfati nei prodotti di origine animale: cromatografi a ionica con rivelazione conduttimetrica". Laboratorio 2000, maggio 2010, 44-50.
- [3] Sekiguchi Y., Matsunaga A., Yamamoto A., Inoue Y. 2000. "Analysis of condensed phosphates in food products by ion chromatography with an on-line hydroxide eluent generator". Journal of Chromatography A, 881, 639-644.
- [4] Ministero dell'Agricoltura e della Foreste. 1986. Approvazione dei "Metodi ufficiali di analisi per i formaggi". Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, n.229 del 2 Ottobre 1986 – Serie generale.
- [5] International Organization for Standardization. 1980. "ISO 5553:1980 Meat and meat products - Detection of polyphosphates". Geneva, Switzerland.
- [6] UNI Ente Italiano di Normazione. "Norma UNI 10591:1997, Carne e prodotti a base di carne. Determinazione del contenuto totale di fosforo. Metodo fotometrico". Milano, Italia.
- [7] Ambanelli G., Molinari C., Trasatti U., Pezzani G. 1968. "Il rapporto fosforo-proteine nel prosciutto". Industria Conserve, XLIII n. 1 gennaio-marzo 1968, pp. 4-8.
- [8] Bernini R., Picconi F., Iacovacci V., Principi C., Abballe F. 2001. "Analisi di salumi mediante cromatografia ionica III: Fosforo totale". Industrie Alimentari, XL, novembre, 1216 - 1220.
- [9] Iammarino M., Di Taranto A., Palermo C., Centonze D. 2009. "Polyphosphates in products of animal origin: validation of an analytical method based on ion chromatography with electrochemical conductivity detection". Atti XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento 5-10 luglio 2009, 97.
- [10] Svoboda L., Schmidt J. 1997. "Single-column ion chromatography of linear polyphosphates". J. Chromatogr. A, 767, 107.
- [11] Renon P., Martello G., Giardini A. 1990. "Indice del contenuto di polifosfati in prodotti carnei cotti". Ingegneria Alimentare n.2/90, 25-34.
- [12] Stover F.S. 1997. "Capillary electrophoresis of longer-chain polyphosphates". Journal of Chromatography A, 769, 349-351.
- [13] Shamsi S.A., Danielson N.D. 1995. "Ribonucleotide Electrolytes for Capillary Electrophoresis of Polyphosphates and Polyphosphonates with Indirect Photometric Detection". Analytical Chemistry 67, 1845-1852.
- [14] Lee A., Whitesides G.M. 2010. "Analysis of Inorganic Polyphosphates by Capillary Gel Electrophoresis". Anal Chem, 82, 6838-3846.
- [15] Baluyot ES, Hartford CG (1996). "Comparison of polyphosphate analysis by ion chromatography and by modified end-group titration". Journal of chromatography A 739:217-222.
- [16] Sekiguchi Y., Matsunaga A., Yamamoto A., Inoue Y. 2000. "Analysis of condensed phosphates in food products by ion chromatography with an on-line hydroxide eluent generator". Journal of chromatography A, 881, 639-644.
- [17] Iammarino M., Di Taranto A. 2012. "Determination of polyphosphates in products of animal origin: application of a validated ion chromatography method for commercial samples analyses". European Food Research and Technology, 235(3), 409-417.
- [18] European Commission. 2002. Decision (EC) No. 657/2002, 12 August 2002. Official Journal of the European Union, L221, 8-36.
- [19] European Commission. 2004. Regulation (EC) No. 882/2004, 29 April 2004. Official Journal of the European Union L165, 1-141.
- [20] Kaufmann A., Maden K., Leisser W., Matera M., Gude T. 2005. "Analysis of polyphosphates in fish and shrimps tissues by two different ion chromatography methods: implications on false-negative and -positive findings". Food Additives and Contaminants, 22(11), 1073-82.
- [21] Molins R.A. 1990. "Phosphates in Food". CRC Press Inc., Boca Raton, Florida, USA.

# PRIVATE LABEL E RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI EX ART. 8.1 REG. 1169/2011

Fabio Brusa – Logos Avvocati Associati, Venezia

## 1. Cos'è la *private label*

Come noto, malgrado l'utilizzo frequentissimo di questa espressione, anche in contesti che meriterebbero un maggior approfondimento semantico, nell'ordinamento giuridico non si rinviene una definizione di "*private label*"; poiché invece si tratta di un fenomeno di grande rilievo con importanti ricadute pratiche, ne consegue che spesso i concetti su di essa elaborati sono confusi quando non contraddittori.

Le definizioni che circolano in effetti tradiscono ampiamente queste incertezze, che iniziano dall'esame nella lingua di origine, nel senso che la espressione "*private label*" nella traduzione letterale "etichetta privata" appare priva di senso comune (1). Dovendo quindi rifarsi all'uso non resta, oggi come oggi, che attingere anzitutto alla corrispondente voce di Wikipedia, che dice:

*"le private label o marche private, sono prodotti o servizi solitamente realizzati o forniti da società terze (fornitore di marca industriale o terzista vera e propria) e venduti con il marchio della società che vende/offre il prodotto/servizio (Distributore). Nel passato erano anche chiamati "white label" (etichette bianche) in quanto la marca offerta da Sainsbury's (catena di supermercati inglese) era appunto un'etichetta bianca su cui era scritto il semplice nome del prodotto (2)".*

Appare già da questa definizione l'uso di locuzioni (quale "marche private" e "marca industriale") che sembrano via via enfatizzare uno o l'altro aspetto senza mai però cogliere nel segno (3).

Nella realtà (giuridica) l'unico termine tipizzato dal codice civile e dal Codice di Proprietà industriale è "marchio" e quindi ad esso e con il significato ivi attribuito si farà riferimento nel prosieguo.

Da ciò deriva che in via sintetica (ma quanto meno per ciò solo efficace) si potrebbe definire con "*private label*" il fenomeno per cui il titolare appone il proprio marchio su prodotti realizzati da terzi.

Deriva ulteriormente che *private label* non è un "tipo di marchio" ma una prassi, di sempre maggior applicazione specie nel settore dei beni di largo consumo.

Ciò premesso in questa prassi peraltro si rinvengono moltissime varianti poiché:

- il titolare del marchio può essere tale sia a titolo originario che a titolo derivativo (ad esempio quale licenziatario);
- il titolare del marchio può essere un distributore, ma anche un produttore (che si rivolge ad un altro produttore per far realizzare i prodotti) od anche un soggetto terzo rispetto a questi due tradizionali protagonisti della filiera (ad esempio una società che si occupa solo della gestione dei propri diritti di privativa industriale ma anche una società che svolge funzione di centrale di acquisto per altri soggetti e quindi, nell'un caso e nell'altro, si tratta di soggetto che non commercializza);
- il marchio può coincidere o meno con la ditta, ragione sociale o denominazione sociale del titolare;
- il marchio può essere complesso e recare come componente la ditta, ragione sociale o denominazione (4) assieme ad altri elementi denominativi e figurativi;
- il marchio può coincidere o meno con la insegna (che identifica il luogo in cui si svolge l'attività);
- marchio, denominazione sociale di chi commercializza e insegna potrebbe essere tra di loro tutti o parzialmente coincidenti;
- il rapporto negoziale tra il titolare del marchio e l'effettivo produttore (d'ora in poi definito convenzionalmente "*copacker*") si articolano in maniera del tutto differenziata;
- a prescindere infatti dalla tipizzazione giuridica (5), si varia infatti da ipotesi in cui il titolare richiede semplicemente di apporre il marchio sui prodotti standard del *copacker* senza alcuna ingerenza nel processo produttivo di quest'ultimo (6), ad altre in cui è il titolare del marchio a negoziare dettagliatamente l'origine delle materie prime, gli standard produttivi etc....

Ne consegue ovviamente un assetto di responsabilità sotto tutti i profili ipotizzabili (civile, amministrativo, penale) che non può essere certamente essere generalizzato, né tantomeno meno efficacemente riassunto con il richiamo alla *private label*, termine, come si è visto, oltretutto di per sé non esplicativo.

## 2. Il Responsabile delle Informazioni in base al regolamento 1169/2011

Questa premessa definitoria era imprescindibile al fine di affrontare l'argomento del Responsabile delle Informazioni ex art. 8.1 legge 1169/2011.

Orbene l'art. 8.1 dispone:

*"L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nella Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione".*

L'art. 9.1 h) impone, tra le indicazioni obbligatorie

*"il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8 paragrafo 1)".*

Orbene, il testo dell'art. 8 prosegue negli altri commi individuando le responsabilità di altri operatori del settore alimentare (OSA) appartenenti alla medesima filiera, ma solo il soggetto il cui nome o ragione sociale e l'indirizzo è previsto all'art.8.1 è il Responsabile delle Informazioni (OSARI).

Risulta quindi evidente l'intenzione del legislatore comunitario, in coerenza con il principio cardine di chiarezza del nuovo regolamento, di mettere in condizione il consumatore di sapere chi, tra i vari OSA della filiera, si assume la responsabilità delle informazioni (OSARI)(7).

L'esame del testo inglese consente di emendare inoltre una certa incompletezza della traduzione italiana; infatti esso si esprime con *"name or business name"* e tale locuzione nell'ambito dell'ordinamento italiano avrebbe dovuto tradursi con *"ditta, ragione sociale o denominazione sociale"* quali segni distintivi tipici ex artt. 2292, 2314, 2326, 2473, 2563 c.c..

Essi sono quindi elementi identificativi del soggetto fisico o della società (come accade ormai nella maggioranza dei casi) che si assume giuridicamente la responsabilità delle informazioni ex art. 8.1 reg. 1169/2011 e vanno indicati al consumatore assieme all'indirizzo ex art. 9.1 h).

Ne deriva che il legislatore comunitario non ha operato una scelta aprioristica tra i vari operatori del settore alimentare appartenenti alla medesima filiera ma si è affidato alla scelta dell'operatore ovvero, nel caso di *private label*, alla scelta convenzionalmente stabilita tra copacker e titolare del marchio come confermato anche da autorevole dottrina (8).

Non solo si tratta dello stesso principio operativo nella disciplina previgente (in base all'art. 3, par. 1, punto (7), della Direttiva Cen. 2000/13, per il quale possono apparire sull'etichetta i nomi o le ragioni sociali *"del fabbricante o del condizionatore o di un venditore*

*stabilito nella Comunità"* ma anche un corrispettivo nella normativa cosmetici. *" Per i prodotti cosmetici fabbricati all'interno della Comunità e successivamente non esportati e reimportati nella Comunità, il fabbricante stabilito all'interno della Comunità e la persona responsabile. Il fabbricante può designare tramite mandato scritto una persona stabilita all'interno della Comunità quale persona responsabile, che accetta per iscritto"*

In questo contesto apparirebbe ammissibile in quanto coerente, logico nonché immune da censure di sorta, che il titolare del marchio ove abbia convenuto l'apposizione del marchio, specie se si tratta di una produzione standard, convenga anche con il *copacker* la indicazione della denominazione sociale e dell'indirizzo di quest'ultimo come Responsabile delle Informazioni ex art. 8.1 reg. 1169/2011.

## 3. La circolare MISE 30/9/2014

Con questa circolare (9) MISE affronta specificamente, nell'ambito del regolamento 1169/2011, l'interpretazione dell'art. 8 ed in tale ambito così si esprime testualmente:

*"Interpellata sulla corretta interpretazione del verbo "commercializzare" utilizzato all'art. 8 paragrafo 1 ("con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto") nel caso concreto delle etichette sottoposte a disamina, la DG SANCO(10) ha fatto riferimento al nome con il quale il prodotto si presenta nel campo visivo principale. Ebbene in moltissimi casi tale nome viene presentato al consumatore per il tramite di un marchio come è il caso delle etichette prese in esame dal Gruppo di Lavoro "Etichettatura" al fine di identificare per ciascuna di esse, il responsabile delle informazioni ai sensi dell'articolo 8 paragrafo 1 del Regolamento".*

Segue a questo una serie di esemplificazioni tra le quali, per quanto qui ne occupa, si trascrivono testualmente le seguenti:

*"C. In caso di prodotto private label che riporta il nome del distributore (stabilito nell'UE), il distributore (titolare del marchio) è l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti (esempi analizzati confettura di albicocche Carrefour, fagioli in scatola Tesco)*

*D. In caso di prodotto private label dove il nome riportato nel marchio non corrisponde al nome stesso del distributore, l'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti è il titolare del marchio (esempio analizzato, zucchero di canna Boni, prodotto private label a marchio della Colruyt)".*

L'utilizzo indifferenziato del termine *private label* rispetto alle ipotesi pratiche elencate in premessa rende piuttosto difficoltoso ricostruire un percorso interpretativo che rispetti il primario concetto di unitarietà dell'ordinamento giuridico.

Ciò che può ricavarsi però senza tentennamenti è che la rilevanza attribuita dal MISE al concetto di "marchio" impone una serie di considerazioni ulteriori.

La prima è che il concetto di marchio viene inserito in una norma che si occupa di informazioni ai consumatori con la conseguenza (implicita ma evidente) di valorizzare una delle funzioni del marchio (atipica e discutibile).

Infatti, sempre per un principio di unitarietà dell'ordinamento giuridico, occorre anzitutto ricordare, seppure in via ultrasintetica, che la legge richiede come carattere essenziale del marchio, la capacità distintiva svincolata di regola da ogni valenza significativa; il marchio descrittivo è tollerato, ma non certo imposto, cosicché la funzione in questo senso (letterale e intrinseco) significativa non può in alcun modo considerarsi come funzione tipica del marchio (11).

A ciò si aggiunga che la novella legislativa in tema di marchi (12) ha sancito il principio della libera circolazione dei marchi non più vincolata alla contestuale circolazione dell'azienda (o di un ramo di essa); in questo modo si è in un certo senso smaterializzata la nozione di fonte di origine individuata dal marchio, che, in un sistema che non garantisce più un collegamento inscindibile tra il marchio e l'impresa del titolare, viene piuttosto identificata nella sfera di controllo del titolare del marchio circa i soggetti autorizzati all'uso del segno e le modalità dell'uso medesimo (13).

Peraltro la garanzia del pubblico si ottiene comunque valorizzando le norme del Codice di Proprietà Industriale (14) che vietano qualunque uso ingannevole del marchio ovvero un uso attraverso il quale il marchio comunichi al pubblico una informazione circa le caratteristiche dei prodotti non rispondenti al vero (15).

Si può quindi ipotizzare che MISE abbia a priori ritenuto che in tutti i casi di *private label*, se non viene riportata in etichetta la denominazione sociale e l'indirizzo del distributore, si configura un uso ingannevole del marchio(16).

La conclusione non appare condivisibile ove si riprenda la articolata casistica evidenziata in premessa.

Facciamo infatti il caso di una *private label* standard (il titolare richiede semplicemente di apporre il marchio sui prodotti standard del *copacker* senza alcuna ingerenza nel processo produttivo di quest'ultimo): non si vede proprio quale inganno potrebbe colpire il consumatore laddove come Responsabile delle Informazioni ex art. 8.1 venga indicato il *copacker* (effettivo produttore) rispetto al titolare del marchio. Ed anzi, a ben vedere, un profilo di ingannevolezza si potrebbe ipotizzare piuttosto ove, nello stesso caso, si indicasse denominazione sociale e indirizzo del titolare del marchio posto che il consumatore (che ha acquistato il prodotto in uno qualsiasi dei punti vendita sparsi sul

territorio nazionale) potrebbe essere indotto a credere che presso l'indirizzo indicato vi sia lo stabilimento produttivo del distributore il cui marchio compare sulla etichetta(17).

Ciò premesso quanto al concetto di "marchio", si deve anche osservare che l'estensione applicativa disposta da MISE sembra seriamente ostacolata dalle seguenti considerazioni

- all'evidenza la lettera dell'art. 8.1 non parla di marchio e quindi la interpretazione letterale non consente di ritenere ricompreso in esso il "marchio".

- dal punto di vista sistematico non si può ritenere ricompreso nella norma il "marchio" poiché:

(i) altrove quando lo ha ritenuto, il legislatore comunitario nello stesso regolamento 1169/2011 ha utilizzato la parola "marchio" (in particolare si veda all'interno delle definizioni di cui all'art. 1 i) e j);

(ii) l'art. 8.1 identifica un *soggetto* (ed in effetti anche l'importatore è un *soggetto*) e il "marchio" non è un soggetto mentre lo sarebbe il "titolare del marchio";

(iii) allo stesso modo l'art. 9.1 h) richiede che di questo *soggetto* sia indicato l'*indirizzo* e il marchio non ha *indirizzo* mentre lo avrebbe il "titolare del marchio".

- posto che né il dato letterale, né quello sistematico giustificano la interpretazione estensiva al "marchio", resta da chiarire in base a quale criterio interpretativo sia proponibile tale estensione.

#### 4. *Precetto senza sanzione*

Si può presumere che questa interpretazione estensiva dell'art. 8.1 reg. 1169/2011 volta a ricomprendere il marchio, troverà ben difficile spazio nella disciplina sanzionatoria (di competenza dei singoli Stati membri) (18) vista la carenza del dato letterale, la impossibilità in argomento di interpretazione analogica e la conferma della assoluta applicabilità anche alle sanzioni amministrative della riserva di legge (19).

Si potrebbe ipotizzare di risolvere il problema di un precetto senza sanzione richiamando le Pratiche Leali di Informazione di cui all'art. 7 reg. 1169/2011, ma anche in tal caso si riprodurrebbe il problema del coordinamento con la norma precettiva (reg. 1169); in esso infatti (art. 7.1 a) si vieta la induzione in errore sulle caratteristiche dell'alimento in particolare quanto a: natura; identità; proprietà; composizione; quantità; identità; proprietà; composizione; paese di origine o luogo di provenienza; metodo di fabbricazione o di produzione. Nessuno di questi casi sembra adattarsi alla fattispecie introdotta da MISE nella circolare (i.e. titolare della *private label* che non indica sé stesso come Responsabile delle Informazioni).

Credo sia interessante invece rilevare che il Codice del Consumo all'art. 21 b) elenca tra le fattispecie di azioni

ingannevoli, la induzione in errore su "..... l'origine geografica o commerciale"; va poi preso però in considerazione l'art.8.1 del medesimo Codice del Consumo che ne esclude la applicazione per i prodotti oggetto di specifiche disposizioni comunitarie (tra cui appunto gli alimentari).

A fronte di ciò e visti l'art. 8.1 (che appunto non parla di marchio) e art. 7.1 a) reg. 1169/2011 (che come si è visto non parla di origine commerciale), ne può derivare che l'origine commerciale non è rilevante come fonte di potenziale ingannevolezza per i prodotti alimentari.

## 5. Conclusioni

Sembra diffusa la convinzione che in generale l'art. 8 reg. 1169/2011 (e l'art. 8.1 in particolare) costituiscano consacrazione di un principio "colpevolizzante" nei confronti della Grande Distribuzione sancito dalla sentenza Lidl (20) e da questa riserva mentale

potrebbero avere origine le interpretazioni sopra esaminate.

Come si è avuto modo di rilevare in altra sede (21) (e anche prescindendo dalla effettiva sussistenza di questo principio colpevolizzante dalla sentenza Lidl), nell'art. 8 del regolamento 1169/2011 le responsabilità (di diversa natura) tra i vari operatori del settore alimentare nella medesima filiera sono smistate in base al loro rapporto con il prodotto ("*business under control*" nel testo inglese); specificamente per l'indicazione del Responsabile delle Informazioni di cui all'art.8.1, si rinvia invece al nome o ragione sociale con cui il prodotto viene commercializzato (22).

Ne consegue quindi confermata la natura negoziale/convenzionale di tale indicazione ed in tal senso si è parlato di superamento della sentenza Lidl poiché questa impostazione risponde sicuramente al requisito fondamentale della chiarezza informativa che presiede a tutto il regolamento 1169/2011.

## NOTE

(1) Nel "Dictionary of law", Peter Collin Publishing, third edition, manca una definizione di "private label" mentre nel Diz. Enciclopedia Economico e Commerciale II ed. Zanichelli, alla voce *Private Label* si legge "*etichetta depositata, etichetta registrata. Lo stesso che dealer's brand*"; nel Law Dictionary De Franchis, Giuffrè, si rinviene la voce *Trade Label* che viene tradotta con "*etichetta commerciale*".

(2) Questa ascendenza al negoziante singolo forse legittima l'uso del termine "private" che in inglese può anche significare "individuale"

(3) si veda, specie nei manuali di marketing, l'uso insistente del termine "brand", a volte arricchito con "brand commerciale", nonché l'uso altalenante del maschile e del femminile senza che sia dato concludere definitivamente per una attribuzione nella prassi del termine "marchio" o "marca" ai produttori o ai distributori.

(4) art 2292, 2314, 2326, 2473, 2563 cc

(5) Da individuarsi comunque prevalentemente nell'alveo del contratto di appalto anche se spesso si rinvengono nella prassi della Grande Distribuzione approcci nominalisticamente impostati sul contratto di fornitura e questo perché la private label nasce storicamente come variante del contratto di fornitura ordinario.

(6) A questo proposito nella circolare MIPAF 28/10/2014, concernente la corretta attuazione della normativa UE sui prodotti biologici, si usa la dizione "*Prodotto di Marca privata standard*".

(7) Già precedentemente, con riferimento all'art. 3 n. 1 punto 6 della direttiva 79/112/CEE, la Corte UE si era espressa de relato affermando che esso ha per "obiettivo principale di permettere al consumatore di stabilire un contatto con uno degli operatori della fabbricazione o della commercializzazione del prodotto al fine di potere, se necessario, trasmettere le sue critiche positive o negative relative al prodotto acquistato" cfr punto 17 sentenza 17/9/1997 nel procedimento C-83/96 "Dima"

(8) cfr. Capelli, Il regolamento 1169/2011 e le sue guide spirituali, in Rivista di diritto alimentare, aprile-giugno 2014, pag. 19

(9) Prot.n. 0170164

(10) Si tratta del Directorate General for Health & Consumers della Commissione UE

(11) Così Sena, Il diritto dei marchi, Giuffrè 2007, 47

(12) D.lgv 480/1992

(13) Così Mansani, La funzione di indicazione di origine del marchio nell'ordinamento comunitario, Giuffrè 2000, 97 ss.

(14) Il riferimento attuale è all'art.21.1 del Codice di Proprietà Industriale

(15) Mansani ibidem

(16) MISE nella circolare ritiene accettabile che l'operatore responsabile delle informazioni possa scegliere se riportare, tra le indicazioni obbligatorie in etichetta ai sensi dell'art.9.1 h) *"il nome riportato nel marchio o il proprio nome o il proprio nome o ragione sociale , purchè come indirizzo venga riportato quello dell'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti (nel caso del precedente punto D, si può riportare il nome Boni o la ragione sociale della Colruyt, purchè l'indirizzo sia quello della Colruyt"*. Appare evidente che in sede di indicazione ex art. 9.1 h) si valorizza la funzione distintiva propria del marchio Boni, mentre ove il medesimo marchio Boni è esposto sul campo visivo principale diviene imprescindibile la funzione di origine; altrettanto evidente è che la tutela del consumatore appare ben maggiormente pregiudicata, tanto è vero che lo stesso MISE, dopo aver ammesso questa facoltà, così si esprime: *"agli operatori del settore è demandata la valutazione se farvi ricorso (a tale facoltà –ndr) o se riportare sempre tra le indicazioni obbligatorie il nome o la ragione sociale dell'operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti nell'ottica di una maggior trasparenza verso i consumatori"*

(17) Per una applicazione pratica si veda sentenza Trib. Verbania n.295 del 19/5/2014

(18) E, anche se fosse, potrebbe creare ulteriori rilevanti problematiche nell'ambito comunitario derivanti da una applicazione differenziata, poiché risulta che alcuni Stati membri (in particolare UK) siano saldamente indirizzati a consentire la indicazione negoziale del Responsabile delle Informazioni indipendentemente dal marchio

(19) Cfr art. 1.2 legge 689/1981

(20) Sentenza 23/11/2006 , causa c-315/05 , Lidl Italia - comune di Arcole

(21) Brusa – Gonzaga, Le responsabilità del distributore di sostanze alimentari e nuove norme sulla informazione ai consumatori: superamento della sentenza Lidl, in *Alimenta*, 2012, 4, pagg. 81 ss; cfr anche Capelli cit.

(22) Il legislatore, ove lo ha ritenuto, ha emesso specifiche norme atte a reprimere comportamenti abusivi del distributore e ad esse dovrà farsi se del caso riferimento (si veda in particolare D.M. 19 ottobre 2012 n. 199 concernente "Attuazione dell'articolo 62 del D.L. 24 gennaio 2012, n. 1, convertito, con modificazioni, dalla Legge 24 marzo 2012, n 27.")

---

## **UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE**

### **CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN LEGISLAZIONE ALIMENTARE – VI EDIZIONE**

Marzo- Maggio 2015. Lezioni tutti i venerdì, frequentabili anche on line.

Direttore: Avv. Vito Rubino

#### **Argomenti**

**Fonti ed istituzioni della legislazione alimentare italiana e UE**

**Il regolamento 178/02 CE, l'analisi del rischio e la rintracciabilità**

**Il richiamo/ritiro prodotti; il sistema di allarme rapido**

**I regolamenti 852-853/04 CE**

**Novel foods, alimenti fortificati e OGM**

**Additivi, aromi, enzimi**

**I rapporti commerciali B2B e B2C nel settore alimentare**

**Le sanzioni e l'istituto della "diffida"**

**Autorizzazioni, dichiarazioni, comunicazioni amministrative per gli OSA**

**Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti**

**Prodotti biologici**

**Riforma del controllo ufficiale**

**Regolamento 2073/05 sul controllo microbiologico**

**Tutela del "made in Italy"**

**Programma dettagliato, costi e modulo di iscrizione on line sul sito <http://www.cafla.unipmn.it>**

**Iscrizioni entro 10 febbraio 2015 termine perentorio**



## **Alimenti offerti nelle collettività. Presenza di allergeni. Informazioni dei consumatori**

Gentile Direttore,

la presente per esporLe, quali operatori della prevenzione nel settore della sicurezza alimentare (con funzioni svolte nei SIAN delle ASL di appartenenza), alcune considerazioni a margine dell'articolo pubblicato sulla Sua autorevole Rivista, nell'ottobre scorso, dal prof. Silano, intitolato "Nuovi strumenti per la tutela dei consumatori dagli effetti avversi degli allergeni presenti negli alimenti".

Al paragrafo VII "sanzioni", l'Autore riconduce le violazioni per la mancata indicazione degli ingredienti allergeni o per il loro omesso dovuto risalto alla sanzione prevista all'art. 18 del D.Lgs. 27/01/1992, n. 109: a nostro diverso parere, tali illeciti sono, ad oggi, privi di norma sanzionatoria e sino all'adozione di novella, precipua, disposizione nazionale.

In vero, le sanzioni prescritte dall'art. 18 (in particolare dal comma 3) punivano le violazioni - tra altre - dettate dagli art. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17, D.Lgs. 109/1992, citato, in particolare, l'art. 5 regolamentava l'indicazione dell'elenco degli ingredienti tra cui anche degli allergeni, con le specifiche normate dai successivi commi 2-bis, 2-ter, 2-quater (rigorosamente pertinenti gli ingredienti allergeni).

Al riguardo, valutiamo che, se l'entrata in vigore del Reg. (UE) 1169/2011 da un lato ha armonizzato, a livello comunitario, la materia pertinente l'indicazione degli ingredienti allergeni, la sua attuazione dall'altro disapplica la previgente norma nazionale in materia di etichettatura degli alimenti (D.Lgs. 109/92) e, conseguentemente riteniamo che, la sanzione prescritta dall'art. 18, comma 3 (per le fattispecie riguardanti l'indicazione degli ingredienti, nello specifico quelli allergeni) non sia norma applicabile alla fattispecie.

Inoltre, circa "l'obbligo di fornire informazioni sulla presenza degli allergeni negli alimenti senza preimballaggio serviti nei ristoranti" osserviamo che i ristoranti, secondo la definizione di cui all'art. 2, paragrafo, 1, lettera d) del Reg. (UE) 1169/2011, unitamente ai veicoli, ai banchi vendita, alle mense scolastiche, ospedaliere, rientrano nella definizione di "collettività" (termine definito dall'art. 44, primo paragrafo, stesso Regolamento). Rileviamo che tali collettività ed il consumatore finale sono i soggetti tutelati dalla norma, ove la stessa stabilisce che la fornitura delle indicazioni sugli ingredienti allergeni riguarda gli alimenti offerti al consumatore finale o alla collettività ("*Where foods are offered for sale to the final consumer or to mass caterers*") e consideriamo, pertanto, che le collettività siano i destinatari dell'informazione (soggetti passivi) e non i soggetti (attivi) tenuti a fornirle ai clienti. Crediamo che l'articolato e composito argomento, amplificato anche dai media nazionali, possa dischiudere un'interessante discussione sul tema. Al riguardo è nostro convincimento che non sussista a carico dei ristoranti e più in generale delle "collettività", alcun onere di informare il consumatore circa la presenza di ingredienti allergeni negli alimenti forniti. Da ultimo segnaliamo che tra le proposte di riscrittura della norma nazionale sull'etichettatura (D.Lgs. 109/92) questa evenienza è vagliata dall'art. 16 bis della bozza del testo normativo *in fieri*.

Gualtiero Casavola

Tecnico della Prevenzione SIAN  
ASL Milano 2 - Sede di Melzo

Angelo Braga

Tecnico della Prevenzione SIAN  
ASL Mantova – Sede di Asola

# GLI OBIETTIVI DEL "PACCHETTO DI REVISIONE" IN MATERIA DI SANITÀ ANIMALE, PROTEZIONE DELLE PIANTE E SUI CONTROLLI UFFICIALI PROPOSTO DALLA COMMISSIONE EUROPEA

LUIS GONZÁLEZ VAQUÉ\*, esperto di legislazione alimentare, Presidente del "China-European Union Food Law Working Party".

**SOMMARIO: 1. Introduzione. 2. La necessità di modernizzare il quadro giuridico dell'UE relativo agli animali, ai vegetali e alla filiera agroalimentare. 2.1. Sanità animale. 2.2. Protezione delle piante e del materiale riproduttivo vegetale. 2.3. Controlli ufficiali. 2.4. Gestione delle spese. 3. Conclusioni: necessità di una riforma che non sia solo "cosmetica".**

## 1. Introduzione

Non vi è alcun dubbio che garantire un elevato livello di salute umana rappresenti un obiettivo primario dell'Unione Europea (UE): è così stabilito dal Trattato ed è stato chiaramente dichiarato dal legislatore comunitario e confermato a più riprese dalla Corte di giustizia dell'UE (CGUE). Negli ultimi trent'anni abbiamo osservato come la legislazione comunitaria, che disciplina direttamente o indirettamente gli alimenti sia progressivamente incrementata fino a comporre un sistema complesso ed eterogeneo di normative non sempre facili da identificare e interpretare.

È ciò che viene rilevato nell'"Introduzione" della Comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento Europeo "*Animali e piante più sani e una filiera agroalimentare più sicura Un quadro giuridico aggiornato per un'Unione europea più competitiva*" (1), ove viene sottolineato che nel corso degli anni l'UE ha elaborato un quadro normativo completo, volto a prevenire e a gestire i rischi per la sanità animale e la sanità delle piante, e per la sicurezza della catena alimentare su scala nazionale e dell'UE: «*l'applicazione della legislazione in tali ambiti è garantita da un insieme di norme comuni relative ai controlli ufficiali che le autorità competenti sono tenute a svolgere negli Stati membri dell'UE*».

In tale contesto, sulla base dell'esperienza acquisita in questi ambiti, la Commissione ha ritenuto che fosse necessario semplificare ed aggiornare gli strumenti disponibili nonché applicare un approccio di integrazione fra i diversi ambiti. E sotto questo profilo, allo scopo di «... *stimolare la produttività, migliorare il funzionamento del mercato interno e facilitare l'accesso a tale mercato, nonché rafforzare la competitività dell'Unione su scala mondiale*» (2), ha presentato quattro proposte legislative nei quattro ambiti della sanità animale, della sanità delle piante, del materiale riproduttivo vegetale e dei controlli ufficiali (il "pacchetto di revisione" (3)).

Non intendo ripetere ciò che è già stato illustrato dagli altri relatori, va però sottolineato che nonostante le proposte comprese nel suddetto «pacchetto di revisione» mirino a semplificare e a razionalizzare la legislazione esistente, stupiscono per l'estensione e per la complessità delle normative comunitarie che contengono.

## 2. La necessità di modernizzare il quadro giuridico dell'UE relativo agli animali, ai vegetali e alla filiera agroalimentare

### 2.1. Sanità animale

Tenendo conto che l'attuale quadro legislativo dell'UE in materia di sanità animale è costituito da una cinquantina circa di direttive e regolamenti di base, alcuni dei quali risalgono agli inizi degli anni '60 e che «*da allora è stato istituito un arsenale legislativo di oltre 400 atti veterinari, la maggior parte dei quali elaborata tra il 1988 e il 1995 per una Comunità di soli dodici Stati membri*» (4), la Commissione ha incluso nel «pacchetto di revisione» una "Proposta di Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla sanità animale" (5).

Il suo obiettivo principale è stabilire un quadro regolatore *unico*, semplificato, trasparente e chiaro che:

- ◆ fissi in modo sistematico gli obiettivi, l'ambito di applicazione e i principi dell'intervento regolatore;
- ◆ si basi sul buon governo e sia conforme alle norme internazionali;
- ◆ sia incentrato sulle misure di prevenzione a lungo termine; e
- ◆ venga elaborato con la collaborazione di tutte le parti interessate.

### 2.2. Protezione delle piante e del materiale riproduttivo vegetale

Anche in questo ambito la Commissione promuoverà una sostanziale riforma delle normative comunitarie in vigore; per tale ragione ha introdotto nel suddetto «pacchetto di revisione» le seguenti proposte:

- quella di un regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla produzione e alla messa a disposizione sul mercato di materiale riproduttivo vegetale (6) (testo unico sul materiale riproduttivo vegetale); e
- quella inerente a un regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante (7).

Si tratta, a mio avviso, di due testi coerenti e integrati la cui adozione rappresenterà un importante miglioramento della situazione attuale.

### 2.3. Controlli ufficiali

I controlli ufficiali sono disciplinati dal regolamento (CE) n. 882/2004 (8). La sua applicazione è documentata essenzialmente dai risultati dei controlli in loco realizzati dagli esperti della Commissione europea, ma anche dal *feedback* sulla sua quotidiana applicazione da parte degli Stati membri e delle parti interessate: «*tali dati confermano che gli importanti miglioramenti introdotti dal regolamento del 2004 nelle modalità di organizzazione e di svolgimento dei controlli ufficiali da parte delle autorità competenti nei vari stadi della filiera agroalimentare hanno posto le basi di un approccio più integrato e più orizzontale e, quindi, più efficace del controllo dell'applicazione*» (9).

Ciò nonostante, sono state rilevate delle deficienze che richiedono miglioramenti addizionali, in modo particolare:

- una semplificazione del quadro giuridico generale, che soffre del persistere della frammentazione, delle sovrapposizioni e delle lacune e, di conseguenza, di divergenze di interpretazione e di applicazione a livello nazionale;
- un uso più coerente del principio dei "controlli proporzionati ai rischi";
- un uso più sistematico e coerente degli strumenti di cooperazione amministrativa e dei sistemi informatici di gestione dell'informazione; e
- la soppressione di disposizioni regolamentari inutili.

Allo scopo di rimediare a tali carenze, la Commissione ha elaborato una proposta di regolamento sui controlli ufficiali (10) La cui approvazione era attesa nel corso della Presidenza italiana della UE e che, a questo punto, slitterà probabilmente al 2015. Questi i suoi obiettivi:

- aggiornare e rendere più rigorosi gli strumenti per la verifica dell'attuazione, in particolare i controlli ufficiali previsti dal regolamento vigente;
- semplificare il quadro legislativo; ad agevolarne l'uso e aumentarne l'efficienza (ad esempio per quanto riguarda la collaborazione amministrativa);
- «agevolarne l'uso e aumentarne l'efficienza (ad esempio per quanto riguarda la collaborazione amministrativa)» (11);
- «allineare il quadro normativo dei controlli ufficiali e segnatamente la terminologia utilizzata al codice doganale aggiornato » (12) e
- stabilire, in definitiva, un unico insieme di norme applicabili a controlli ufficiali in tutti i settori rientranti nell'ambito di applicazione.

Quanto al finanziamento dei controlli ufficiali, la proposta della Commissione mira a garantire la disponibilità di risorse stabili e adeguate, ad assicurare equità e imparzialità nel finanziamento dei controlli ufficiali e a migliorare la trasparenza.

### 2. 4. Gestione delle spese

Nel capitolo 4.5 del documento COM(2013) 264 final (13), dopo aver dichiarato che l'obiettivo principale della proposta della Commissione sulla gestione delle spese è di sostenere le modifiche proposte nei diversi settori strategici e di assicurare l'allineamento con il quadro finanziario pluriennale dell'UE, la Commissione sottolinea che tale finalità deve consentire l'uso delle riserve del settore agricolo in determinate circostanze, ad esempio in risposta alla crisi.

#### 3. Conclusioni: necessità di una riforma che non sia solo cosmetica.

Sebbene sembri, a prima vista, che i regolamenti proposti siano tanto complessi quanto estesi, va puntualizzato che tale complessità è relativa, se messa a raffronto con il labirinto di normative comunitarie che sostituiscono, abrogano, modificano o integrano.

La nuova normativa si riferisce alla filiera agroalimentare nel suo insieme, rettificando in un certo modo l'approccio dell'ormai vetusto regolamento n. 178/2002 (14) che, pur basandosi teoricamente sull'omnicomprensivo *slogan* "From Farm to Fork" (15), proclama un'insolita e criticabile definizione asimmetrica di "legislazione alimentare" ed avanza solo un approccio *abbastanza* esauriente e integrato della sicurezza alimentare (16).

In effetti, la definizione citata («*Le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati*» (17)) si rivela parziale in quanto si riferisce solo agli alimenti e ai mangimi, contraddicendo quanto dichiarato nell'ambiguo e impreciso considerando n. 12 del regolamento n. 178/2002:

«*Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti (18) gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare*».

Nonostante nei testi proposti nell'ambito del "pacchetto di revisione" venga confermata la suddetta definizione di legislazione alimentare (19) (in alcuni casi *sovrapponendosi* in parte a quella di *legislazione in materia di mangimi* (20)), non vi sono dubbi che in pratica venga introdotta una nozione di legislazione o diritto alimentare davvero vasto e integrativo.

Ritengo dunque che il suddetto regolamento n. 178/2002 debba essere rivisto e adattato alla situazione attuale (rinnovando, *inter alia*, la disciplina della

rintracciabilità, le responsabilità della comunicazione del rischio e dell'informazione dei cittadini, nonché le competenze della EFSA). Tale revisione deve essere eseguita con un nuovo approccio sociologico che tenga conto in modo effettivo della centralità del consumatore nel suo "buy cott" quotidiano (le cui decisioni non coincidono sempre con le opinioni degli *apparatchiks* delle lobby che in teoria li rappresentano a Bruxelles).

Questo nuovo approccio sociologico, che deve andare oltre l'impegno politico ed economico, potrà evitare aberrazioni come l'etichettatura enciclopedica prevista dal regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori o gli *intringulis* (21) del sistema di autorizzazioni disciplinato dall'infelice regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

## NOTE

Testo annotato della relazione tenuta al convegno "*I dieci anni del 'pacchetto igiene' fra tutela della salute, crisi economica ed esigenza di rilancio delle imprese*", tenutosi in Alessandria, Palazzo Borsalino, venerdì 13 giugno 2014 a conclusione della V edizione del Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare. L'Autore può essere contattato via e.mail all'indirizzo [gonzalu20@live.com](mailto:gonzalu20@live.com).

(1) Documento COM(2013) 264 final.

(2) Vedi inoltre l'"Introduzione" del documento citato nella nota precedente.

(3) Il "pacchetto di revisione" comprende anche una quinta proposta che istituisce un programma pluriennale di finanziamento da parte dell'UE di azioni volte a garantire un elevato livello di sanità umana, animale e vegetale lungo l'intera filiera agroalimentare e nei settori correlati, consentendo alle imprese di operare in un ambiente che favorisca la competitività e la creazione di posti di lavoro.

(4) Vedi capitolo 2.1 del documento citato nella nota 1.

(5) Documento COM(2013) 260 final.

(6) Documento COM(2013) 262 final.

(7) Documento COM(2013) 267 final.

(8) GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

(9) Cfr. capitolo 2.4 del documento citato nella nota 1.

(10) Il cui titolo completo è: «Proposta di Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, sul materiale riproduttivo vegetale, sui prodotti fitosanitari e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, 1829/2003, 1831/2003, 1/2005, 396/2005, 834/2007, 1099/2009, 1069/2009, 1107/2009, del regolamento (UE) 1151/2012, e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE, 2008/120/CE e 2009/128/CE» [documento COM(2013) 265 final].

(11) Cfr. il capitolo 1.2 della "Relazione" del documento citato nella nota precedente.

(12) *Ibidem*, capitolo 1.4.

(13) Citato nella nota 1.

(14) GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

(15) Probabilmente un motto non molto intelligente né innovativo per calmare l'opinione pubblica dopo la crisi "delle mucche pazze".

(16) Cfr. il considerando n. 11 del regolamento n. 178/2002: «Per affrontare il problema della sicurezza alimentare *in maniera sufficientemente esauriente e organica* è opportuno assumere una nozione lata di 'legislazione alimentare', che abbracci un'ampia gamma di disposizioni aventi un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi, tra cui disposizioni sui materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti, sui mangimi e su altri mezzi di produzione agricola a livello di produzione primaria» (il corsivo è nostro).

(17) Vedi l'articolo 3(1) del regolamento n. 178/2002.

(18) Il corsivo è nostro.

(19) Cfr., ad esempio, l'articolo 2 (3) del testo proposto nel documento COM(2013) 265 final.

(20) *Ibidem*, articolo 2 (4).

(21) Ci scusiamo per aver usato questa parola spagnola di impossibile traduzione.

# MONITORAGGIO DEL BENESSERE ANIMALE NEI VITELLI BUFALINI: LA QUESTIONE DEI MASCHI

\*O. Paciello, \*\*V. Citarella, \*\*C. Mucciolo

\*Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Unina - Federico II

\*\*ASL di Salerno, Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti di O.A.

**Sommario: 1. Introduzione; 2. Regolamenti in merito alla protezione dei vitelli bufalini; 2.1 Protezioni dei vitelli bufalini in allevamento; 2.2 Regolamentazione del trasporto animale; 2.3 La protezione degli animali al macello; 3. Il benessere animale; 3.1 La nascita della problematica sul benessere animale; 3.2 Dallo stress alla malattia; 4. Conclusioni e Discussioni**

## 1. Introduzione

L'allevamento del vitello bufalino maschio, non ha mai trovato uno sbocco economico interessante. Al momento, la produzione di carne del vitello bufalino, potrebbe essere considerata un'attività collaterale dell'allevamento della bufala da latte e un'eventuale alternativa alla crisi del mercato del latte. Tuttavia per alcune aziende, l'allevamento di vitelli bufalini maschi per il macello non risulta affatto conveniente. Infatti, in certi casi il prodotto aziendale da destinare ai maschi, fornisce un reddito superiore se viene utilizzato per le bufale da latte e la mancanza di un vero e proprio mercato della carne di bufalo gioca a sfavore di quegli allevatori che producono un vitellone con caratteristiche ottimali (10). Alla luce di questa realtà, nel corso degli anni i vitelli bufalini maschi hanno subito, e ancora subiscono un tragico destino. La prassi vuole infatti, che i vitelli bufalini, essendo considerati un inutile peso da mantenere, vengano immediatamente strappati alla madre e abbandonati nei campi, buttati nella fossa del letame, soffocati con la paglia, seppelliti ancora vivi o lasciati vagare fino alla morte per inedia. Tuttavia, tale illecito comportamento non è la sola causa di morte che è possibile riscontrare, ma bisogna tenere presente anche la poca cura da parte dell'allevatore che preferisce inviarlo al macello precocemente, lo stress del trasporto, la precocità del distacco dalla madre che impedisce l'istaurarsi di una certa immunità colostrale, le cattive condizioni in cui sono detenuti fino al loro arrivo al macello, ecc. Tali condizioni si contrappongono marcatamente ai regolamenti sulla tutela e sul benessere animale (reg. 189/2004 e art. 544 ter del codice penale).

## 2. Regolamenti in merito alla protezione dei vitelli bufalini

### 2.1 Protezioni dei vitelli bufalini in allevamento

Non esiste una normativa specifica a livello europeo circa la protezione dei vitelli bufalini, e dato che a livello comunitario viene considerato "bovino" anche il "bufalo", nel trattare tale argomento non si può far altro che far riferimento al D.L.vo 533/92, D.L.vo 331/98, rivisitati dal D.L.vo 126/11 in merito alla protezione dei vitelli e al D.L.vo n. 146 del 26/03/2001 in merito alla protezione degli animali in allevamento.

Le disposizioni previste dalle normative prevedono che:

- Il proprietario o il custode ovvero il detentore adotti misure adeguate per garantire il benessere dei propri animali e affinché non venga loro provocato dolore, sofferenza o lesioni inutili (2), in quanto l'animale non è una res, come ingiustamente viene definito dal codice civile, ma un essere senziente. Quindi gli animali devono essere accuditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali (2).

- I locali di stabulazione siano costruiti in modo da consentire ad ogni vitello di coricarsi, giacere, alzarsi ed accudire a se stesso senza difficoltà (3). I materiali con cui sono fatte le stabulazioni devono essere lavabili e disinfettabili e non devono essere nocivi per i vitelli (3), la zona pulita e drenata in modo da prevenire infezioni incrociate o lo sviluppo di organismi infettivi. Gli escrementi, l'urina e i foraggi che non sono stati mangiati o che sono caduti sul pavimento devono essere rimossi con la dovuta regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di mosche o roditori (3); i pavimenti non devono essere scivolosi, né recare danno agli animali, adatti al peso dell'animale e larghi al punto giusto, inoltre, per tutti i vitelli di età inferiore a due settimane deve essere prevista una lettiera adeguata<sup>(3)</sup>. L'isolamento termico, il riscaldamento e la ventilazione devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per i vitelli la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas<sup>(3)</sup>.

- Tutti i soggetti di età superiore alle 8 settimane siano in gruppo in gabbie con una grandezza di: 1.5 mq per vitelli di peso vivo <150 kg; 1.7 mq per vitelli di peso vivo >150 kg <220 kg; 1.8 mq per vitelli di peso vivo >220 kg, con una larghezza pari all'altezza al garrese e una lunghezza pari alla lunghezza dell'animale per 1.1. L'isolamento è consentito per animali di età inferiore a otto settimane o ammalati (3).

- I vitelli allevati in box individuali non siano legati, mentre quelli allevati in gruppo possono essere legati solamente per un breve periodo (massimo un ora) quando vengono alimentati con il latte. In tal caso gli attacchi devono essere regolarmente esaminati ed eventualmente aggiustati in modo da assicurare una posizione confortevole agli animali. Ogni attacco deve essere concepito in modo tale da evitare il rischio di strangolamento o ferimento e da consentire ai vitelli di muoversi (3).

- Ci sia l'obbligo per l'allevatore di ispezionare almeno una volta al giorno i vitelli allevati all'esterno, ma aumenta da una a due volte il numero delle ispezioni giornaliere obbligatorie per i vitelli allevati in locali di stabulazione (1). Questa differenza si fa in base al fatto che mentre per gli animali allevati all'aperto le condizioni meteorologiche sono palesi, per quelli che vivono in stabulazione tutto è automatizzato, compreso il clima e quindi sono necessari più controlli per evitare che danni al sistema possano recare sofferenza agli animali.

- I vitelli non restino continuamente al buio. A tal fine, onde soddisfare le loro esigenze comportamentali e fisiologiche, è opportuno prevedere, date le diverse condizioni climatiche degli Stati membri, una illuminazione adeguata naturale o artificiale che, in quest'ultimo caso, dovrà essere almeno equivalente alla durata di illuminazione naturale normalmente disponibile tra le ore 9.00 e le ore 17.00. Dovrà inoltre essere disponibile un'illuminazione adeguata (fissa o mobile) di intensità sufficiente per consentire di controllare i vitelli in qualsiasi momento (3).

- I vitelli che presentano sintomi di malattie o ferite debbono ricevere immediatamente le opportune cure e, qualora un vitello non reagisca al trattamento dell'allevatore deve essere consultato al più presto un veterinario. Se necessario, i vitelli malati o feriti devono essere isolati in locali appropriati con lettiera asciutta e confortevole (3). Inoltre i soggetti malati e sottoposti a condizioni atmosferiche di grande calore devono poter disporre di acqua fresca in ogni momento (3).

- Ai vitelli sia somministrata un'alimentazione adeguata alla loro età e al loro peso e conforme alle loro esigenze comportamentali e fisiologiche, onde favorire buone condizioni di salute e di benessere. A tal fine gli alimenti devono avere un tenore di ferro sufficiente per raggiungere un tasso di emoglobina di almeno 4,5 mm/litro: una dose giornaliera di alimenti fibrosi deve essere somministrata ad ogni vitello dopo la seconda settimana di età e il quantitativo deve essere portato da 50 a 250 grammi al giorno per i vitelli di età compresa fra le 8 e le 20 settimane (3) (questo aspetto è importante anche perché la fibra agisce altresì da diversivo per gli animali e permette di ridurre la frequenza di comportamenti stereotipati ed anomali, come il succhiamento ed i movimenti ripetuti con la lingua). Quindi il livello di emoglobina è l'unico parametro ematico preso in considerazione dalla norma per la valutazione del benessere, anche se di fatto è un indicatore dello stato di anemia del vitello. Per tale motivo, il monitoraggio dell'emoglobina deve essere opportunamente documentato in particolare per quanto riguarda i dati analitici e le procedure messe in atto a scopo preventivo e correttivo.

- Tutti i vitelli siano nutriti almeno due volte al giorno. Se i vitelli sono stabulati in gruppo e non sono

alimentati "ad libitum" o mediante un sistema automatico di alimentazione, ciascuno vitello deve avere accesso agli alimenti contemporaneamente agli altri vitelli del gruppo (3).

- A tutti gli animali, oltre all'accesso ai mangimi ad intervalli adeguati alle loro necessità fisiologiche, sia garantito un accesso ad un'appropriata quantità di acqua, di qualità adeguata, o che possano soddisfare le loro esigenze di assorbimento di liquidi in altri modi (3).

- Le attrezzature per la somministrazione di mangimi e di acqua devono essere concepite, costruite e installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione degli alimenti o dell'acqua e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali (3).

- Venga dato colostro bovino quanto prima possibile dopo la nascita e comunque entro le prime 6 ore di vita (3). La somministrazione del **colostro**, infatti, nella specie bovina e bufalina è di fondamentale importanza per rispondere ad esigenze immunologiche, fisiologiche, oltre che comportamentali. Il vitello è agammaglobulinico alla nascita per cui l'immunità passiva fornita con il colostro assicura la protezione verso i principali patogeni esterni.

Lo stato d'immunità passiva a 24 ore dalla nascita è un indicatore importante del futuro stato di salute dell'animale: i vitelli i cui tassi di IgG sono inadeguati a 24 ore dal parto (IgG < 800 mg/dl) presentano maggiore suscettibilità nei confronti di numerose patologie neonatali e tassi di morbilità e mortalità pre-svezzamento 5 e 6 volte più elevati rispetto a quelli la cui concentrazione di IgG è ritenuta adeguata (IgG >1600mg/dl). Nella specie bovina il trasferimento passivo colostrale è considerato efficace quando le IgG sieriche hanno raggiunto una concentrazione uguale o superiore a 1g/dl (6).

- Nessuna altra sostanza, ad eccezione di quelle somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici sia somministrata ad un animale, a meno che gli studi scientifici sul benessere degli animali e l'esperienza acquisita ne abbiano dimostrato l'innocuità per la sua salute e il suo benessere (2).

- Siano vietate le mutilazioni ad eccezione della cauterizzazione dell'abbozzo corneale, purché eseguito entro le tre settimane di vita e sotto il controllo del veterinario, ed il taglio della coda, qualora necessario, purché eseguito da un medico veterinario ed esclusivamente a fini terapeutici certificati e registrati (2)

## 2.2 Regolamentazione del trasporto animale

Il trasporto rappresenta un fattore stressante per gli animali ed è quindi in grado di favorire o di determinare lo sviluppo di particolari patologie che possono essere rilevate all'arrivo degli animali al macello, per questo

deve avvenire in condizioni che garantiscono il loro benessere. Tali condizioni sono indicate nel Reg. CE 1/2005 che rappresenta il principale riferimento legislativo in questo settore, molto importante per ragioni etiche, nel senso di evitare agli animali inutili sofferenze, ma anche per motivi commerciali, è noto infatti che animali affaticati, feriti, malati producono carni di scarsa qualità (20). Il regolamento rafforza la legislazione in materia di benessere degli animali durante il trasporto, identificando gli operatori e le rispettive responsabilità, introducendo modalità più severe di autorizzazione e di controllo, nonché definendo regole più restrittive per quanto riguarda il trasporto. Il regolamento inoltre, estende le responsabilità in materia di benessere degli animali a tutte le persone che intervengono nel processo di trasporto, comprese le operazioni che lo precedono e lo seguono. Tutti i soggetti interessati sono tenuti a vigilare sull'osservanza della legislazione durante le operazioni pertinenti alle loro competenze. Sono interessati i trasportatori, gli organizzatori di trasporti e i conducenti, nonché i "detentori di animali trasportati" (personale dei centri di raccolta, dei mercati, dei macelli e allevatori).

Tutti gli operatori e il loro personale devono ricevere un'adeguata formazione. In particolare autisti e accompagnatori devono essere in possesso di un certificato di idoneità rilasciato in seguito a una formazione completa sul benessere degli animali durante il trasporto e sancita dal superamento di un esame da parte di un organismo indipendente abilitato dalle autorità competenti (8). Per tutelare il benessere animale, il regolamento prevede anche, che siano previamente prese tutte le disposizioni necessarie per ridurre al minimo la durata del viaggio, che siano assicurati i bisogni degli animali e un'attrezzatura di ottima qualità nei mezzi di trasporto, in particolare un dispositivo per la regolazione della temperatura (ventilazione meccanica, registrazione della temperatura, sistema d'allarme nella cabina del conducente), una possibilità permanente di abbeveraggio e una quantità sufficiente di alimenti appropriati per le necessità alimentari degli animali. I mezzi di trasporto inoltre, devono avere un'adeguata cubatura, protezione dalle intemperie e le pareti ed i pavimenti devono essere non sdruciolevoli, facilmente pulibili e privi di asperità, in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità agli animali. Gruppi di animali di specie o di età diverse devono essere tenuti separati, così come tutti quei soggetti che per qualsiasi motivo possono mostrare un comportamento aggressivo e provocare lesioni ad altri animali. Gli animali che si ammalano o si feriscono durante il viaggio devono essere opportunamente curati o sottoposti a macellazione d'urgenza, allo scopo di evitare loro inutili sofferenze (9).

Non tutti gli animali sono idonei al trasporto. È vietato infatti, il trasporto di: animali sofferenti, malati e feriti, se non lievemente, animali gravidi all'ultimo stadio di gestazione e durante la settimana successiva al parto, ed in particolare il trasporto di animali neonati (4). Allo scopo di ridurre i costi di gestione aziendali si tende

spesso a trasportare i vitelli troppo precocemente, talora con la ferita ombelicale ancora aperta. Tale condizione, associata alla scarsa assunzione di colostro conduce inevitabilmente ad una inadeguata competenza immunitaria del vitello. In merito alla cicatrizzazione è opportuno ricordare che le strutture ombelicali sono molteplici e la loro cicatrizzazione avviene in tempi diversi. In particolare, va distinto l'ombelico interno dall'ombelico esterno. L'attenzione va posta sull'ombelico esterno poiché rappresenta la porta d'ingresso di eventuali agenti patogeni e anche perché è l'unica struttura valutabile ad un esame ispettivo. Sulla base delle attuali conoscenze scientifiche si ritiene che l'ombelico esterno pervenga a cicatrizzazione ottimale entro i 10 giorni di vita, pertanto lo spostamento del vitello dall'azienda di origine non deve avvenire prima dei 10 giorni dalla nascita. Infatti la normativa prevede che i vitelli, per i trasporti superiori ai 50 Km, non possano essere movimentati sino alla completa cicatrizzazione dell'ombelico, mentre per i percorsi superiori ai 100 Km non sono idonei al trasporto i vitelli con meno di 10 giorni di vita. Quindi la cicatrizzazione del cordone ombelicale esterno risulta essere l'unico possibile riferimento oggettivo per l'individuazione del periodo in cui i vitelli non possono essere allontanati dall'azienda di origine (6).

In realtà, bisognerebbe considerare come periodo di formazione cicatriziale completa e definitiva dell'ombelico quello oltre il 30° giorno di vita del vitello, periodo che appare nettamente in contrasto con i tempi fissati dalla normativa comunitaria affinché questi animali siano definiti idonei al trasporto. Il trattato di MORNET, ESPINASSE e coll. (1987), conferma che i tempi di involuzione ed essiccamento del cordone ombelicale sono compresi fra 7-8 giorni, mentre il conseguente distacco del residuo stesso si verifica verso il 14° giorno dalla nascita. A seguito del distacco del moncone del cordone si verifica la formazione di una crosta, dopo la cui caduta si apprezza la presenza di un fine tessuto di granulazione di colore roseo, che persiste fino alla formazione della cicatrice ombelicale definitiva. In effetti, nel punto in cui il cordone essiccato si stacca, ancora secondo MORNET e coll. (1987), residua una crosta che persiste, con una lenta involuzione, fino a tutto il primo mese di vita, quando si realizza la cicatrizzazione completa e definitiva dell'ombelico, ovviamente salvo complicazioni da infezione locale (14). Quindi, probabilmente non era sbagliato il regolamento speciale per la vigilanza igienica degli alimenti (RD 7045/1890) che escludeva dalla macellazione animali di età inferiore ad 1 mese.

L'ambiguità della normativa attuale, inoltre, va sottolineata anche nel fatto che tutti i vitelli nati vivi, che non presentino alcuna alterazione patologica indicata nell'art. 9 del D.L.vo 286/94, possono essere macellati e le loro carni destinate al consumo umano senza alcuna limitazione di legge, anche se sono di età inferiore ai 15 giorni e con l'ombelico non ancora cicatrizzato. In altre parole il vitello con l'ombelico non ancora cicatrizzato potrebbe essere condotto a piedi con la cavezza dal conduttore, direttamente al macello e nulla osterebbe alla sua macellazione (22).

### 2.3 La protezione degli animali al macello

L'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche. Alcune operazioni relative all'abbattimento possono causare stress e ogni tecnica di stordimento può presentare inconvenienti. Da ciò si può dedurre che il macello rappresenta un punto critico per quanto riguarda la protezione degli animali. La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è disciplinata dalla normativa comunitaria dal 1974 ed è stata rafforzata in modo incisivo dalla direttiva 93/119/CE, attuata in Italia dal D.L.vo 333/1998, successivamente completato dalla legge 526/1999. Queste norme hanno recepito il concetto della protezione degli animali da macello già enunciate nella precedente "Convenzione europea sulla protezione degli animali d'allevamento e da macello", indicando in maniera precisa i requisiti richiesti per assicurare, per quanto possibile, il benessere animale, ed evitare agli animali qualsiasi sofferenza evitabile. La norma si applica a tutte le specie da macello e a tutte le fasi della macellazione che coinvolgono gli animali vivi (trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento e iugulazione), e prevede una serie di requisiti strutturali e soprattutto comportamentali, sottolineando fundamentalmente il ruolo degli operatori in questo campo e la loro formazione, che deve essere effettuata regolamentata e registrata (20).

Quest'aspetto appare ancora più chiaro nel reg. 1099/2009, in vigore dal 1 gennaio 2013 e che ha sostituito la vecchia normativa e in cui viene sottolineato il compito di ogni operatore di stabilire e di applicare delle procedure operative standard per ridurre al minimo il dolore, l'ansia o la sofferenza degli animali destinati alla macellazione. Per garantire tutto ciò, la norma prevede che il personale del macello, che si occupa degli animali vivi, debba possedere un certificato di idoneità che attesti la sua competenza in materia di benessere degli animali. Il rilascio del certificato è subordinato al superamento di un esame indipendente, organizzato da un organismo accreditato (7).

I requisiti minimi, previsti dalla norma, per la "protezione" degli animali al macello prevedono che :

- Al momento dell' arrivo al macello gli animali siano scaricati il più rapidamente possibile e macellati senza indebito ritardo (quest'aspetto è valido soprattutto per animali non svezzati e per quei soggetti che hanno accusato sofferenze durante il trasporto). Gli animali non macellati entro 12 ore devono essere nutriti e successivamente alimentati con discrete quantità di cibo ad adeguati intervalli e devono essere provvisti di un' adeguata lettiera o simile che garantisca un livello di conforto fisico consono alla specie e al numero degli animali interessati. È vietato percuotere o dare calci agli animali; comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze evitabili; sollevare o trascinare gli animali per la testa, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o manipolare gli animali in una maniera che causi loro dolori o sofferenze; usare pungoli o altri strumenti

con aguzze. Deve essere evitato, nella misura del possibile l'uso di strumenti che trasmettono scariche elettriche. In ogni caso tali strumenti sono usati solo su bovini e suini adulti che rifiutano di spostarsi, e soltanto se hanno davanti a se spazio per muoversi. Qualora sia necessario legare gli animali, le corde, le pastoie o gli altri mezzi usati devono essere: sufficientemente forti per non spezzarsi; tali da consentire agli animali, se necessario, di coricarsi e di mangiare e bere; concepiti in modo tale da eliminare il pericolo di strangolamento o di lesione e anche da permettere di liberare rapidamente gli animali. Gli animali che non sono in grado di camminare non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto (5).

- Che gli animali siano stabulati in maniera adeguata. Quindi i macelli devono disporre di un numero sufficiente di stalle e recinti per l'adeguata stabulazione degli animali, in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo, inoltre devono essere dotati di: pavimenti tali da ridurre al minimo il rischio che gli animali sdruciolino e subiscano lesioni; un' adeguata ventilazione, tenendo conto delle temperature minime e massime e del grado di umidità prevedibili; un'illuminazione di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza; opportuno materiale da lettiera per tutti gli animali e di spazio sufficiente da permettere agli animali di mantenere la posizione eretta, coricarsi e, esclusi i bovini tenuti individualmente, girarsi. Qualora, oltre ai locali di stabulazione menzionati, i macelli dispongano anche di aree di stabulazione aperta, non dotate di ripari o di zone ombrose, occorre provvedere a un'adeguata protezione dal maltempo. Le aree di stabulazione aperta vanno mantenute in condizioni tali da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro genere (5). Inoltre è importante che nel periodo di soggiorno al macello gli animali ricevano conforto fisico e protezione; siano protetti da ferite; siano maneggiati e custoditi tenendo conto del loro comportamento normale; non mostrino segni di dolore o paura evitabili o comportamenti anomali; non soffrano per la mancanza prolungata di cibo o acqua; non siano costretti all'interazione evitabile con altri animali che potrebbe avere effetti dannosi per il loro benessere<sup>(5)</sup>.

- Gli animali siano immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili e storditi secondo il metodo più adeguato. Lo stordimento è necessario, poiché molti metodi utilizzati per abbattere gli animali sono dolorosi ed è indispensabile quindi per indurre uno stato di incoscienza e di insensibilità prima o nel momento stesso in cui l'animale viene abbattuto. Il regolamento, pone particolare attenzione a quest'aspetto, infatti, oltre ad elencare una serie di metodi di stordimento e abbattimento consentiti per le diverse specie animali oggetto di macellazione, prevede che gli animali storditi siano regolarmente monitorati per assicurare che non recuperino coscienza prima della macellazione, delegando in ogni mattatoio un responsabile del benessere animale che risponderà della realizzazione delle misure in materia di benessere animale (6). In fine l'attenzione va posta al dissanguamento che deve



avvenire il prima possibile per recisione delle carotidi (5).

### 3. Il benessere animale

#### 3.1 La nascita della problematica sul benessere animale

La nascita della problematica in merito al benessere animale risale, alla pubblicazione del Brambell report nel 1965 in Inghilterra. Questo rapporto fu commissionato dal governo inglese ad un gruppo di ricercatori a causa del grande impatto ed interesse che aveva suscitato nell'opinione pubblica la pubblicazione nel 1964 del libro di Ruth Harrison "Animali macchine" che sollevava la questione del benessere degli animali allevati intensivamente. In quegli anni infatti era già iniziata la profonda trasformazione dell'attività zootecnica che portò rapidamente allo sviluppo dei sistemi attuali di allevamento intensivo. Il rapporto Brambell, è stato uno dei primi documenti scientifici ufficiali relativi al benessere animale e a riportare le famose cinque libertà per gli animali allevati (riprese successivamente dal Farm Animal Welfare Council, che tutt'ora si occupa del benessere degli animali non solo in allevamento ma anche durante trasporto e macellazione):

1. libertà dalla fame, dalla sete e dalla malnutrizione, ovvero disponibilità di acqua e di una dieta bilanciata;
2. disponibilità di un ricovero adeguato, cioè disponibilità di un ambiente appropriato con ricoveri ed un'area di riposo confortevole;
3. prevenzione, diagnosi e rapido trattamento di lesioni e malattie, attraverso la prevenzione o una tempestiva diagnosi e terapia;
4. libertà di attuare modelli "naturali" di comportamento, tramite la disponibilità di spazi adeguati e la presenza di conspecifici;
5. libertà dalla paura e dallo stress, ovvero condizioni tali da evitare inutili sofferenze (15).

Il benessere animale è un argomento complesso, che ha generato molti dibattiti e numerose definizioni quali quella di Hughes (1976) che pone l'accento sulle caratteristiche degli animali definendo il benessere uno stato di salute completa, sia fisica che mentale, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente. Un'altra definizione generale è quella di Hurnik e Lehman del 1988: « il "benessere animale" è uno stato o una condizione di armonia fisica e psicologica tra l'organismo e il suo ambiente caratterizzata dall'assenza di privazioni, stimoli avversi, sovra stimolazioni o qualsiasi altra condizione imposta che influenzi negativamente la salute e la produttività di un organismo». Più recente è la definizione di Broom e Johnson, secondo la quale il "benessere animale" è «lo stato di un individuo per quanto concerne i suoi tentativi di adattarsi all'ambiente» (16).

Da queste definizioni deriva il fatto che la valutazione del benessere coinvolge una serie di risposte che l'animale mette in atto per adattarsi all'ambiente in cui si trova. Infatti l'organismo risponde alle varie situazioni ambientali non solo con cambiamenti

comportamentali, primi e precoci segni di necessità di adattamento, ma anche con modificazioni fisiologiche, variazioni a livello del sistema nervoso centrale, del sistema adrenergico e del sistema immunitario, che possono avere ripercussioni sullo stato di salute e sull'accrescimento (16). Per questo motivo gli studi relativi al benessere sempre più frequentemente prendono in considerazione una serie di reazioni che vengono comunemente chiamate "indicatori" di adattamento.

Questi indicatori forniscono due generi d'informazioni:

- informazioni sul sistema allevamento e la sua gestione;
- informazioni su come l'animale risponde all'ambiente in cui vive e a come viene trattato.

Il primo tipo d'informazioni è rilevabile dagli indicatori indiretti: si pensi per esempio alle dimensioni dei ricoveri, alla loro ventilazione, al tipo di stabulazione usata, alla pulizia, alla densità degli animali e così via, mentre le informazioni del secondo tipo vengono raccolte tramite gli indicatori diretti, intesi come misura di reazione e capacità di adattamento all'ambiente (parametri di tipo fisiologico, comportamentale, sanitario e produttivo e riproduttivo) (16). Il loro utilizzo congiunto può consentire infatti di ottenere una visione completa dello stato di adattamento e di benessere, ed evidenziare eventuali problemi di stress acuto e/o cronico che poi si possono ripercuotere negativamente anche sulle performances produttive e riproduttive.

Fornire agli animali un ambiente completamente privo di stimoli stressori risulta impossibile da un punto di vista sia pratico che economico, tuttavia molto si può fare per contenerli, pertanto il medico veterinario deve necessariamente assumere un ruolo propositivo e propulsivo per la risoluzione dei problemi e non appiattirsi su mere funzioni di verifica e controllo. Da una visione bucolica del benessere animale si deve pertanto passare ad una interazione fattiva con le imprese zootecniche e con il macello, in cui tale problematica possa essere percepita come stimolo al miglioramento quali-quantitativo delle produzioni e alla loro riqualificazione. La vera sfida per il futuro è pertanto la definizione di un equilibrio dinamico, fondato su rigorose basi scientifiche, che contemperi le legittime preoccupazioni etiche del legislatore e dell'opinione pubblica con le aspettative di reddito e di sviluppo delle imprese zootecniche e del macello.

#### 3.2 Dallo stress alla malattia

Il mancato rispetto del benessere animale ha come principale conseguenza lo stress. Il termine stress è stato introdotto per la prima volta da Selye nel 1936. Egli definì "Sindrome generale di adattamento" la somma di tutte le reazioni che si manifestano nell'organismo in seguito alla prolungata esposizione ad uno stress. Tale Sindrome è organizzata in tre fasi successive: la prima, di allarme, con una reazione di stress acuto in cui

vengono mobilizzate le difese dell'organismo; la seconda, di resistenza, in cui l'organismo è impegnato a fronteggiare l'evento stressante; la terza, di esaurimento, che subentra quando l'esposizione all'evento stressante si protrae in modo anormale e l'organismo non può mantenere oltre lo stato di resistenza. La conseguenza è la produzione nell'organismo di patologie difficilmente reversibili e, nei casi estremi, la morte (21). Il termine coniato per questa fase è "distress" la cui definizione da un punto di vista veterinario è: "lo stato in cui l'animale non è in grado di adattarsi ad un ambiente esterno o interno alterato (12)". Nel momento in cui l'organismo riceve uno stimolo stressante, devono avvenire una serie di adattamenti omeostatici, ciò è reso possibile attraverso il sistema neuroendocrino (SNE). La prima risposta è immediata ed è data dall'attivazione del sistema nervoso simpatico, che influenza la risposta allo stress attraverso due differenti vie che lavorano in parallelo. Una via è rappresentata dalle terminazioni nervose dirette alla midollare del surrene, che stimolano il rilascio in circolo di adrenalina da parte delle cellule cromaffini della midollare stessa; l'altra, dall'attivazione delle terminazioni nervose simpatiche che innervano tutti gli organi del corpo.

Contemporaneamente, viene attivato l'asse ipotalamo-ipofisi-surrene. L'asse ipotalamo-ipofisi-surrene (IIS) rappresenta la struttura più importante del SNE, assieme al Locus Coeruleus (LC), il principale nucleo noradrenergico cerebrale, implicati nelle risposte di allarme e di adattamento allo stress. Il SNE risponde allo stimolo stressante aumentando la secrezione di Corticotropin-Releasing Factor (CRF), adrenalina, serotonina, Gamma-AminoButyric Acid (GABA) e acido glutammico. Il CRF, a sua volta, attiva i neuroni noradrenergici del LC e stimola la secrezione ipofisaria di ACTH. L'aumento dei livelli ematici di adrenalina e del cortisolo, in particolare, è di estrema importanza, in quanto induce una complessa serie di risposte metaboliche, il cui scopo finale è quello di ridurre o annullare gli effetti negativi dello stress, ed è anche in grado di indurre un aumento della concentrazione ematica di catecolamine, che fungono da neurotrasmettitori a livello di specifiche zone cerebrali, quali l'amigdala e l'ippocampo, coinvolte nei processi di elaborazione della potenziale pericolosità dello stimolo stressogeno. Cessato lo stress, l'ipercortisolemia, attraverso un meccanismo diretto di feedback negativo sull'ipotalamo e sulla adenoipofisi, ristabilisce l'equilibrio omeostatico del SNE, minimizzando così gli effetti catabolici e immunosoppressivi. Una delle conseguenze dello stress è rappresentata infatti proprio dall'immunosoppressione. Inizialmente il Sistema Immunitario (SI), reagisce allo stimolo stressante aumentando il rilascio, da parte dei leucociti, di diversi mediatori, tra cui le citochine, ed in particolare le interleuchine (IL) 1, 2, 6, TNF- $\alpha$  e IFN- $\gamma$  che coordinano la risposta immunitaria e stimolano la sintesi ed il rilascio di CRF da parte dell'ipotalamo e di noradrenalina dal LC, dato che le citochine sono tra i principali messaggeri impiegati dal SI per comunicare direttamente con il SNE. In questo modo si attua un ulteriore stimolazione per la

produzione di glucocorticoidi (13), i quali, tendono a spegnere la produzione di IL-1 e TNF che inducono la produzione di molecole adesive, chemochine, fattori di crescita e mediatori lipidici quali prostaglandine e NO, i quali sono mediatori che amplificano il reclutamento leucocitario e la sopravvivenza dei leucociti (13). La conseguenza è l'attenuazione dell'infiammazione. Tale effetto immunosoppressivo è amplificato, come dimostrato da uno studio di Burton e coll (1995), dal fatto che il cortisolo, il glucocorticoide per eccellenza, determina la perdita dell'espressione della proteina CD62L presente sulla superficie dei neutrofilo. La proteina CD62L espressa sulla superficie cellulare delle cellule immunitarie tra cui i neutrofilo è necessaria per la tras migrazione delle cellule immunitarie dal torrente vascolare al sito dell'infezione; pertanto la mancata espressione di questa proteina determina l'incapacità della cellule di attraversare l'endotelio vascolare e di esplicare la loro azione immunitaria (19). Tutti questi aspetti rappresentano un grosso problema, infatti la prolungata riduzione delle capacità difensive moltiplica la probabilità di contrarre malattie infettive. Quindi, l'effetto principale dei glucocorticoidi sul sistema immunitario è quello di inibire la sintesi, il rilascio e/o l'efficacia delle citochine e di numerosi altri mediatori coinvolti nelle reazioni immunitarie e infiammatorie, quali l'istamina la bradichinina e gli eicosanoidi. I glucocorticoidi riducono inoltre, l'attività e la proliferazione dei linfociti T e B e aumentano l'attività del TGF- $\beta$ , una citochina antiproliferativa che inibisce l'attivazione delle cellule T e dei macrofagi e inducono l'espressione della lipocortina-1, che inibisce la produzione di prostaglandine, agenti che provocano l'infiammazione. Infine tra gli effetti dei glucocorticoidi sul sistema immunitario è da menzionare la diminuzione del numero di linfociti, eosinofili, basofili macrofagi e monociti nel sangue, mentre aumentano i livelli dei neutrofilo, con conseguente soppressione o diminuzione della chemiotassi dei linfociti, dei monociti e dei granulociti e un ridotto accumulo di cellule fagocitiche nei siti d'infiammazione (17). Tra gli organi del sistema immunitario a risentirne di più va ricordato il timo, che è una ghiandola che entro quarantotto ore dall'inizio di una reazione di stress acuta, si riduce alla metà delle sue dimensioni normali, annullando l'efficacia di milioni di linfociti B e T. La condizione di stress osservata è esacerbata ancor di più nel vitello ed in particolare nel vitello bufalino maschio, il quale viene allontanato troppo precocemente dalla madre e quindi non ha la possibilità di istaurare quell'immunità colostrale necessaria per sopravvivere, ma soprattutto si viene a trovare in un assoluto stato di malnutrizione che amplifica l'immunodeficienza. Sembra infatti che la leptina, un ormone prodotto dal grasso protegga i linfociti dai processi apoptotici indotti dai glucocorticoidi (17).

#### 4. Conclusioni e discussioni

La questione dei vitelli bufalini rimane una questione aperta, un vero problema di etica morale.

Negli allevamenti bufalini e di vacche da latte, i vitelli maschi rappresentano una realtà che non può essere

considerata solo come un problema economico da parte dell'allevatore. I vitelli maschi devono essere gestiti dall'allevatore come un dovere etico e pertanto tutte le regole del benessere animale devono essere rispettate anche per questi animali.

L'invio al macello dei vitelli maschi in giovanissima età, pare sia diventata la soluzione adottata dalla maggior parte degli allevatori per far fronte al problema. Questi animali però, al macello, hanno uno scarso valore commerciale e spesso le carcasse vengono distrutte e non licenziate al consumo umano. Pertanto il macello diventa solo una forma di smaltimento. Infatti gli allevatori, preferiscono non occuparsi di questi animali, a volte, anche a scapito delle condizioni minime del benessere e tendono ad inviarli al macello il prima possibile.

L'invio di animali giovanissimi al macello evidenzia una *vacatio legislativa* per la mancanza dell'età minima richiesta per macellare un animale. Infatti, mentre è definita l'età per il trasporto degli animali ben indicata nel Regolamento (CE) 1/2005, non è altrettanto definita l'età minima per macellare un animale. Il Regolamento (CE) n. 854/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano non fa riferimento ad un'età minima per macellare un animale. Nello stesso regolamento, al CAPO V: DECISIONI RIGUARDANTI LE CARNI si legge che: le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano se provengono da animali morti prima della macellazione, nati morti, abortiti o macellati prima dei 7 giorni di età. Pertanto, è chiaro che il veterinario ufficiale non può impedire la macellazione di animali troppo giovani, ma deve dichiararli non idonei al consumo umano se inferiori a 7 giorni o comunque immaturi.

Ciononostante, il consumo di carne di animali molto

giovani non è, per generale riconoscimento, pregiudizievole da un punto di vista sanitario, ma è considerato ripugnante da una vasta maggioranza di consumatori (18). Le carni sono solitamente considerate insalubri finché il muscolo e il grasso non hanno raggiunto quello stadio di sviluppo che consente di farle rientrare nella definizione di carni, secondo il senso comune di questa parola. Per giudicare se un animale presentato alla macellazione è troppo giovane il peso non è sufficientemente attendibile (50 kg per le razze da latte; 65 kg per quelle da carne) (18).

Per quanto riguarda l'età, come criterio generale, si ritiene che siano immature le carni di vitelli e degli agnelli di età inferiore ai 15-20 giorni; ma prima di un mese di vita, nei vitelli, le caratteristiche organolettiche hanno ancora qualche aspetto negativo (Mora, 1982):

- a. muscolatura poco sviluppata, flaccida, molto umida, di colore grigiastro
- b. midollo osseo diafisario rosso scuro e gelatinoso.
- c. reni poco sviluppati di colore rosso viola e grasso perirenale gelatinoso
- d. cordone ombelicale non ancora cicatrizzato
- e. aspetto umidiccio della sierosa peritoneale

Durante le nostre ricerche, ci siamo imbattuti nel **regolamento speciale per la vigilanza igienica degli alimenti (RD 7045/1890)** che escludeva dalla macellazione animali di età inferiore ad 1 mese. Questo regolamento definiva, decisamente meglio delle norme vigenti, l'età minima per macellare un animale e potrebbe essere un esempio da proporre al legislatore.

In ogni modo, l'accertamento delle cause di morte dei vitelli durante il trasporto o nelle stalle di sosta potrebbe rappresentare un valido indicatore dello stato di benessere dei vitelli in allevamento e durante il trasporto per adottare tutti i provvedimenti del caso.

### Norme consultate

- (1) D.L.vo CE 331/1998
- (2) D.L.vo CE 146/2001
- (3) D.L.vo CE 126/2011
- (4) Reg. CE 1/2005
- (5) Reg. CE 1099/2009
- (6) Nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli applicazione del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 331. - 7

### Sitografia

- (7) [http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/animal\\_welfare/sa0002\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/animal_welfare/sa0002_it.htm)
- (8) [http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/animal\\_welfare/f83007\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/animal_welfare/f83007_it.htm)
- (9) [http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/animal\\_welfare/f83007\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/animal_welfare/f83007_it.htm); <http://www.trasportoanimali.it/n/02.html>
- (10) [http://venetoagricoltura.regione.veneto.it/archive/00000644/01/209\\_bufalo\\_da\\_carne.pdf](http://venetoagricoltura.regione.veneto.it/archive/00000644/01/209_bufalo_da_carne.pdf)
- (11) [http://www.treccani.it/enciclopedia/citochine\\_%28Enciclopedia\\_della\\_Scienza\\_e\\_della\\_Tecnica%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/citochine_%28Enciclopedia_della_Scienza_e_della_Tecnica%29/)

## Bibliografia

- (12) Aguggini G., et al. Fisiologia degli animali domestici con elementi di etologia, Torino, UTET
- (13) Albertini M., et al, Etologia applicata e benessere animale, Milano, POINT VETERNARIE ITALIE, 2008
- (14) BURSI E., ZANNETTI G., PALESE A., *Tempi di cicatrizzazione del cordone ombelicale nei vitelli di razza frisona* – Ann. Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma (Vol. XXVII, 2007) pp. 83-90
- (15) *Canali E.*, Il concetto di benessere nelle produzioni animali e criteri di valutazione, Dipartimento di Scienze Zootecniche, Facoltà di Medicina Veterinaria, Milano
- (16) Ferrante V., il benessere degli animali in produzione, INEA 2012
- (17) Fujita Y., et al Leptin inhibits stress-induced apoptosis of T lymphocytes
- (18) Marcato P.S., Patologia animale e ispezione sanitaria delle carni fresche, 1995
- (19) Pengo A.M., Variazione delle popolazioni linfocitarie in bovine da latte durante il periodo di transizione in due allevamenti con diverse caratteristiche manageriali, Tesi di Laurea, Università degli studi di Padova, Relatore: Prof. Gianfranco Gabai, A.2008/2009
- (20) Scanzani E., et al. Manuale d'ispezione e controllo delle carni, Milano, Ambrosiana (2008)
- (21) Seyle H., A syndrome produced by diverse Nocuous agent, in: 'Nature', n.138, 1936; p.30-32
- (22) Tessuto L., et al. Età minima per la macellazione dei bovini.

## **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**

**Pubblicazione mensile**

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

**Abbonamento annuale (10 numeri) versione on line euro 48,80**

**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 80 - 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)**