



CLUB ALPINO ITALIANO
COMITATO SCIENTIFICO
LIGURE PIEMONTESE VALDOSTANO

PERCORSI SCIENTIFICI
Tra Geografia, Ambiente e Cultura
nella Montagna dell'Italia settentrionale

CONTRIBUTI A CONVEGNI SCIENTIFICI
DEL COMITATO SCIENTIFICO
LIGURE PIEMONTESE E VALDOSTANO
DEL CAI

BRIGATI
GENOVA 2006

FEDERICO MAGRÌ*

RIQUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI
E NUOVE SPERIMENTAZIONI
PRODOTTI TRADIZIONALI E NUOVE NORME
SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI:
UN CONNUBIO POSSIBILE?

Per lunghi anni le caratteristiche igieniche dei prodotti alimentari sono state assicurate da un quadro normativo relativamente semplice: la Legge 30 aprile 1962 n. 283 «Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande» ed il relativo decreto di attuazione, il quale avrebbe dovuto essere emesso entro 18 mesi dalla pubblicazione della Legge 283 ma che è invece stato promulgato la bellezza (sic!) di diciotto anni dopo: il Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327 «Regolamento di esecuzione della L. 283/62 in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande».

Si tratta di norme (le quali sono tuttora in vigore non essendo state abrogate) che affidano all'Organo di Vigilanza (costituito oggi dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali) la verifica preliminare e periodica dell'idoneità dei luoghi ove vengono manipolati e/o commercializzati i prodotti alimentari e le bevande, e stabiliscono le modalità di effettuazione dei controlli sui prodotti stessi. Tali norme hanno istituito inoltre, come misura di controllo dell'igiene delle persone che intervengono nel processo di produzione/preparazione dell'alimento, il "libretto di idoneità sanitaria", da rinnovarsi annualmente previa l'effettuazione di una serie di analisi chimico-cliniche e batteriologiche (accertamen-

* Vice Presidente del Comitato Scientifico Ligure Piemontese Valdostano del CAI.

ti riconosciuti come completamente inutili circa quindici anni orsono dalla Organizzazione Mondiale della Sanità, ed infatti oggi in larga parte eliminati dai protocolli predisposti dalle varie ASL per il rilascio/rinnovo dei libretti di idoneità).

Ai soggetti che producono, manipolano, commercializzano e somministrano il prodotto alimentare tali norme richiedono di garantire il mantenimento nel tempo dei requisiti strutturali dei loro laboratori, mantenere buono il livello della pulizia di locali ed impianti, rispettare le temperature di conservazione, rinnovare il "libretto di idoneità sanitaria". La corretta e completa applicazione di queste norme già in passato aveva procurato gravi problemi ai produttori artigianali di prodotti tipici. Ad esempio, per il malgaro che lavora il latte in alpeggio, disporre di un laboratorio dotato di superfici facilmente lavabili e disinfettabili, di bagno e antibagno, di acqua di sicura potabilità, e degli altri requisiti previsti può essere un obiettivo irrealizzabile, ed infatti la stragrande maggioranza degli alpigiani che producono formaggi lo hanno fatto per anni senza disporre dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla legge, rischiando quindi sanzioni di natura penale. Sono stati pochi, e comunque tardivi, gli sforzi di Comuni e Comunità Montane di dotare gli alpeggi presenti sul loro territorio di strutture che rispondessero, oltre che ai requisiti igienici imposti dalla norma, ai criteri di normale decenza e rispetto per la dignità delle persone che vi trascorrono, lavorando, tre-quattro mesi all'anno.

Se le norme sopra citate disegnano uno schema generale, su di esse si innesta una lunga serie di norme specifiche, che riguardano l'etichettatura, l'olio di oliva, le confetture e marmellate, i prodotti a base di cacao, il latte ed i suoi derivati, i surgelati, i vini e gli alcolici, il pane e le paste alimentari, eccetera e, non ultime ma viste un po' come un mondo a sé, le carni ed i prodotti da esse derivati. Sotto molti aspetti si può dire che la normativa italiana della fine degli anni '80 era, rispetto agli altri stati europei, quella che garantiva maggiormente il consumatore sotto l'aspetto della qualità del prodotto. Come spesso avviene in Italia, i molti problemi verificatisi a seguito del consumo di alimenti adulterati, sofisticati, avariati, ecc. sono derivati più che da una scarsa o inappropriata applicazione delle norme o dall'insufficienza dei controlli effettuati, dall'inventiva truffaldina di pochi e poco onesti, moda ormai non più tipicamente italiana (come ci insegnano numerosi recenti episodi assurdi all'onore delle cronache).

In anni a noi più vicini, gli organi legiferanti della CEE hanno iniziato ad approvare in molti settori (basti pensare all'igiene e sicurezza del lavoro ed al famigerato decreto legislativo 626/94) norme improntate su un nuovo modo di pensare; partendo dall'assunto che la vigilanza non può che essere occasionale e saltuaria, quindi occorre fare in modo che ogni soggetto sottoposto alla vigilanza stessa si preoccupi costantemente ed in prima persona di rispettare le norme, si doti di precise procedure scritte e predisponga rapporti scritti che dimostrino il suo costante impegno.

Le nuove direttive CE impongono quindi ai responsabili dei laboratori di produzione e manipolazione degli alimenti di definire le proprie procedure di lavorazione, comprendenti anche i meccanismi di controllo della costanza della qualità igienica del prodotto, formalizzando poi per scritto l'aver seguito la procedura stabilita. Si tratta del cosiddetto "autocontrollo": qualcuno ha descritto molto efficacemente tale modo di procedere con la frase «Scrivi quello che fai, fai quello che scrivi». In questo modo l'Organo di Vigilanza che effettua un'ispezione presso un laboratorio, oltre ad accertare direttamente il livello igienico presente in quel momento, può controllare, tramite la verifica dei documenti presenti, il livello igienico mantenuto nel passato e le misure previste per garantire un buon livello igienico nel futuro.

Dal recepimento di queste direttive, ecco quindi nascere il Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 «Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari», i cui punti salienti possono essere così riassunti:

- autocontrollo (anche attraverso l'HACCP);
- manuali di corretta prassi igienica (approvati dal Ministero della Sanità);
- controlli ufficiali;
- educazione sanitaria in materia alimentare.

Analogo, almeno per le parti riferibili all'autocontrollo ed ai requisiti strutturali minimi, è il Decreto del Presidente della Repubblica n. 54 del 14 gennaio 1997, «Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte».

A questo punto si impone un chiarimento sul significato della sigla HACCP, che altro non è se non l'acronimo di Hazard Analysis Critical

Control Points, ossia “analisi del rischio e controllo dei punti critici”. Si tratta di una metodica proposta nel 1971 (quindi già ampiamente collaudata nel corso degli anni) dalla International Commission on Microbiological Specifications for Foods degli Stati Uniti. Essa è basata su sette principi fondamentali:

1. identificare ed analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare
2. identificare i punti critici per il controllo del rischio
3. fissare i limiti critici per ciascun punto identificato
4. stabilire procedure di sorveglianza per ogni punto critico
5. determinare misure correttive
6. stabilire procedure di verifica
7. documentare e registrare tutte le procedure e la loro attuazione.

Altro punto importante è l'introduzione dei manuali di corretta prassi igienica, che possono essere predisposti, per i vari tipi di prodotti e di lavorazioni, da parte di associazioni di categoria o altri enti, ed acquistano il valore di “norma di buona tecnica” nel momento in cui vengono approvati dal Ministero della Sanità; altrettanto importante è l'accento posto dalla norma sull'educazione sanitaria, che recepisce finalmente quanto espresso da oltre quindici anni dalla Organizzazione Mondiale della Sanità: non è importante controllare una volta all'anno se i cuochi sono positivi alla ricerca per la salmonella, è importante essere certi che i cuochi siano al corrente delle possibili vie di contaminazione dei cibi con la salmonella e sappiano cosa fare per prevenire le contaminazioni.

Per analizzare almeno sommariamente il decreto legislativo 155/97 può essere utile vederne direttamente alcuni stralci, iniziando da alcune definizioni.

«art. 2 - definizioni

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

a) **igiene dei prodotti alimentari:** *tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;*

*b) **industria alimentare**: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari».*

Da queste poche frasi si possono vedere alcune cose interessanti: innanzitutto la legge copre tutte le fasi della lavorazione dell'alimento, comprendendo in modo specifico anche le fasi di raccolta, macellazione, mungitura (le quali in effetti sono importantissime per la qualità igienica del prodotto finito). È poi interessante notare come, nella seconda definizione, la norma definisce "industria alimentare" ogni luogo dove si lavorano o depositano gli alimenti, senza fare la benché minima distinzione in base alle dimensioni: l'alpigiano che munge otto mucche al giorno ha obblighi sostanzialmente analoghi al caseificio con 200 addetti.

Questo fatto, insieme ad errate o troppo rigide interpretazioni della norma, ha scatenato fortissime paure tra i piccoli produttori artigianali, paure che l'emissione di provvedimenti di proroga per l'attuazione per i laboratori con meno di cinque addetti ha solo in parte calmato. In realtà, come vedremo, la situazione non è affatto drammatica (perlomeno non a causa di leggi troppo restrittive).

Il capitolo II dell'allegato al D. Lgs. 155/97 fissa i requisiti strutturali dei laboratori:

Capitolo II - Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati.

1. *Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa):*

– *i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;*

– *le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile, non tossico, e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni, a meno che gli operatori ali-*

mentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

– *omissis* –

Non è certamente utile in questa sede proseguire oltre nell'elencazione dei requisiti di soffitti, finestre, porte, ecc., mentre è fondamentale riflettere sul significato delle frasi riportate in grassetto, che negli altri punti dell'allegato al decreto sono spesso riportate. La portata di tali frasi è infatti notevolissima: aprono la possibilità di non rispettare i requisiti strutturali minimi (fissati in modo molto più rigido dalle precedenti norme), purché si dimostri che altri tipi di materiali, purché vengano seguite determinate procedure di lavorazione, possono assicurare analoghe garanzie di sicurezza igienica del prodotto finito.

È ovvio che il singolo produttore (il singolo alpigiano, o il coltivatore diretto che trasforma i propri frutti od ortaggi in prodotto finito, ad esempio) avrà grosse difficoltà nel dare la dimostrazione richiesta, ma ricorrendo a forme di associazionismo (consorzi di tutela e valorizzazione, ecc.) e/o all'aiuto di enti (Comuni, Comunità Montane, Regioni) non sarà difficile, attraverso l'effettuazione di batterie di analisi microbiologiche e studi vari, dimostrare che determinati prodotti possono dare le necessarie garanzie igieniche anche se i requisiti strutturali dei laboratori sono diversi da quelli indicati dalla norma, e che, anzi, l'introduzione di modifiche ai procedimenti tradizionali comporta, come spesso avviene, l'impossibilità di ottenere lo stesso prodotto. Gli stessi strumenti operativi permetteranno di redigere (e far approvare dal Ministero della Sanità) delle corrette procedure di lavorazione e controllo e di effettuare le necessarie determinazioni analitiche previste per l'autocontrollo. Potranno così sopravvivere, ad esempio, locali di stagionatura del formaggio con pavimento in terra battuta e ripiani in legno grezzo, oppure recipienti in rame per determinate lavorazioni, eccetera.

Si può quindi dire che le nuove normative in materia di igiene degli alimenti non costituiscono affatto un ostacolo che provocherà la scomparsa di molti dei prodotti tipici che oggi possiamo assaporare, ma ciò solo a patto che, a livello locale, amministratori e politici sappiano promuovere le opportune azioni volte alla tutela ed alla valorizzazione di tali prodotti. Dove ciò non accadrà i prodotti tipici rischiano veramente di scomparire, ma il darne la colpa alle leggi sull'igiene sarà soltanto il falso alibi dietro cui si nasconderanno amministratori ed associazioni di categoria che poco si sono impegnati nella difesa delle tradizioni locali, delle potenzia-

lità economiche del proprio territorio e per mantenere un significativo numero di posti di lavoro.

Quanto appena detto non va interpretato nel senso che politici ed associazioni di categoria debbano battersi per *non* migliorare le condizioni igieniche dei laboratori di produzione, anzi! Nella attuale situazione vi sono infatti ampi margini di miglioramento che devono essere colmati al più presto e la cui ricaduta sulla qualità igienica del prodotto è molto elevata. Cito qui, in quanto mi paiono estremamente esemplificativi, i dati derivanti da un'indagine microbiologica condotta nel 1992 sulla produzione di formaggio Toma in vari alpeggi della valle di Susa. L'indagine è basata sui risultati delle analisi di 62 campioni prelevati da 58 alpeggi. La tabella 1 riporta le concentrazioni di coliformi totali (microorganismi che costituiscono un buon indicatore delle condizioni igieniche di lavorazione) per grammo di formaggio, espressi in MPN (*Most Probably Number*):

TAB. 1 - CONCENTRAZIONI DI COLIFORMI IN G. DI FORMAGGIO (MPN)

1) alpeggi con <i>strutture adeguate</i> ed <i>igiene sufficiente</i>		
MPN coliformi totali/g	<1.100	50%
	1.100-11.000	20%
	>11.000	30%
2) alpeggi con <i>strutture adeguate</i> ed <i>igiene insufficiente</i>		
MPN coliformi totali/g	<1.100	37%
	1.100-11.000	0%
	>11.000	63%
3) alpeggi con <i>strutture inadeguate</i>		
MPN coliformi totali/g	<1.100	26%
	1.100-11.000	24%
	>11.000	50%

Dalla distribuzione dei dati appare evidente come l'abbinamento strutture adeguate / igiene sufficiente consenta di raggiungere una qualità igienica del prodotto finale nettamente superiore sia rispetto al caso

in cui le strutture di per sé adeguate non vengono abbinate ad una corretta prassi igienica e buone condizioni di pulizia, sia rispetto al caso di strutture inadeguate.

Durante lo stesso studio si è proceduto alla ricerca di *Escherichia Coli*, un microorganismo considerato ottimo indicatore del rispetto delle corrette norme di produzione. Alcuni suoi ceppi sono inoltre patogeni per l'uomo, mentre in generale presenta una certa tendenza anticasearia ed alterativa, quindi la sua presenza comporta uno scadimento anche merceologico dei formaggi. Ebbene, è risultato che l'E. Coli era presente nel 40% dei campioni prelevati in alpeggi con strutture adeguate e nel 60% dei campioni prelevati in alpeggi con strutture inadeguate.

È probabile che una corretta applicazione del Decreto Legislativo n. 155/97 avrebbe fatto sì che tali percentuali fossero molto più basse, assicurando così al consumatore-buongustaio, appassionato di prodotti tradizionali e genuini, di consumare un prodotto di ottimo livello igienico, oltre che gustoso. Tutto ciò deve spaventare qualcuno?

*NOTA SUCCESSIVA AL CONVEGNO
(aggiornata al settembre 2000):*

Il tempo intercorso tra lo svolgimento del Convegno di Verrès e la stampa degli atti non è trascorso invano, ed il quadro normativo si è evoluto in senso molto favorevole, sia nell'immediato, sia nelle potenzialità per il futuro, per i prodotti tipici ed i piccoli produttori che operano con metodi tradizionali.

La **Legge 21 dicembre 1999, n. 526**, caratterizzata dal titolo sibillino «Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee - Legge Comunitaria 1999», contiene nell'**articolo 10** alcune modifiche al testo del Decreto Legislativo 155/97. Il **comma 5** presenta la novità di più vasta portata, che qui riporto testualmente:

«Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano individuano, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente Legge, con proprio provvedimento, le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare, in relazione alla tipologia di attività, alle dimensioni dell'impresa e al numero di addetti, misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP. (omissis)».

Non sono al corrente dei provvedimenti adottati dalle altre Regioni e Province Autonome, so però che la Regione Piemonte, con **delibera della Giunta Regionale n. 21-29727 del 27/03/2000**, ha stabilito che la semplificazione delle procedure di autocontrollo è consentita in tutte le industrie alimentari, così come individuate dalla definizione del D. Lgs. 155/97, escluse «le catene di distribuzione (supermercati ed ipermercati) e la ristorazione collettiva aziendale, scolastica ed ospedaliera appaltata ad industrie alimentari esterne, diverse per caratteristiche e tipologia di servizio dalla ristorazione pubblica tradizionale (ristoranti, trattorie, pubblici esercizi, ecc.)». Secondo tale provvedimento, l'applicazione completa del sistema HACCP nelle procedure di autocontrollo è imposta soltanto alle categorie indicate (ossia catene di distribuzione e parte della ristorazione collettiva), permettendo l'uso di procedure semplificate a tutte le altre categorie, piccoli produttori tradizionali ed artigianali compresi.

Altre importanti novità sono contenute nel **comma 7** dello stesso articolo 10:

«I prodotti alimentari che richiedono metodi di lavorazioni e locali, particolari e tradizionali, nonché di recipienti di lavorazione e tecniche di conservazione essenziali per le caratteristiche organolettiche del prodotto, non conformi alle prescrizioni di attuazione delle direttive 93/43/CEE del Consiglio e 96/3/CE della Commissione, non possono essere esportati, né essere oggetto di commercializzazione, fatta eccezione per i prodotti tradizionali individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173».

che viene poi completato dal successivo **comma 8**:

«Non costituisce commercializzazione, ai sensi del divieto di cui al comma 7, la vendita diretta dal produttore e da consorzio fra produttori ovvero da organismi e associazioni di promozione degli alimenti tipici al consumatore finale, nell'ambito della provincia della zona tipica di produzione».

Tradotto in lingua corrente ciò significa che la norma permette l'impiego metodi di lavorazione, di locali, di recipienti e tecniche di conservazione non conformi alle prescrizioni delle direttive europee, purché i prodotti ottenuti siano riconosciuti "prodotti tradizionali" ai sensi di uno spe-

cifico decreto legislativo (e in tal caso tali prodotti possono essere venduti ovunque, anche esportati). In caso tale riconoscimento non venga concesso, i prodotti in questione possono essere venduti al consumatore finale soltanto dal produttore e da consorzio fra produttori, oppure da organismi di promozione degli alimenti tipici. La vendita deve inoltre avvenire all'interno della provincia di produzione.

Ciliegina sulla torta è il **comma 11**:

«Il Governo è delegato ad emanare, entro ventiquattro mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, uno o più decreti legislativi contenenti norme per il sostegno dei produttori di prodotti alimentari tipici e tradizionali, di cui al comma 7, al fine di favorire il raggiungimento di un reddito minimo nelle zone economicamente depresse o a rischio ambientale, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato».

Credo che il contenuto e le potenzialità di questi articoli non necessitino di ulteriori commenti. Ovviamente è auspicabile che l'evoluzione normativa porti ad una sempre migliore tutela tanto dell'igiene dei prodotti alimentari (e quindi della salute di chi li consuma) quanto dei prodotti tipici e tradizionali che sono espressione non solo di un tessuto produttivo sempre più lontano dalla logica dei prezzi stracciati frutto della globalizzazione dei mercati (e quindi emarginato), ma di secoli di tradizioni e di cultura che costituiscono le radici di noi stessi.

Ricordiamoci però che la sopravvivenza dei piccoli produttori di prodotti tipici e tradizionali non è legata solo al superamento dei problemi derivanti dall'applicazione delle nuove normative che qui abbiamo ampiamente citato, ma dipende principalmente dalla richiesta del mercato e dall'andamento dei prezzi. Ricordiamocene ogni volta che, nell'illusione di risparmiare e di curare la nostra igiene alimentare, acquistiamo a poco prezzo dai banchi del supermercato un insipido quanto sterile pezzo di formaggio industriale, avvolto nella sua rassicurante confezione in plastica termoretraibile, giunto fino a noi dopo aver viaggiato per centinaia di chilometri ed ottenuto lavorando latte prodotto da "mostri" bovini che producono più di 80 litri di latte al giorno, allevati con mangimi proteici spesso di dubbia origine.

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., *Igiene e procedure di autocontrollo: Haccp nella ristorazione*, EPC, Roma, 1998.
- S.I.Ve. M.P., *Atti del 1° corso teorico-pratico di aggiornamento, controllo e autocontrollo nella filiera lattiero-casearia*, Campobasso - 14 settembre-13 dicembre 1996.
- AA. VV., *Norme igienico-sanitarie per produzione e trasformazione del latte Regione Piemonte - Torino - 1997*, in «Quaderni della regione Piemonte - Agricoltura», 7/97 (suppl).
- AA. VV., *Indagine microbiologica su una produzione casearia tipica delle montagne piemontesi*, in «Industrie alimentari», XXXII, pp. 613-617.
- AA. VV., *Applicazione del sistema HACCP nella produzione della Toma Piemontese*, in «Il Latte», giugno 1998, pp. 132-140.
- AA. VV., *Condizioni igieniche e strutturali dei caseifici - Una verifica nel territorio parmense*, in «Il Progresso Veterinario», 5/95, pp. 157-162.
- E. MARRA, A. ACQUESTA, A. SCALERCIO, *Igiene dei laboratori lattiero-caseari artigianali*, in «Obiettivi & Documenti Veterinari», 11/1997, pp. 33-38.