

Stili di vita, salute e prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)*

Marianna Giuffrida

1.- Introduzione

Secondo l'OMS, «Lo stile di vita è un modo di vivere basato su modelli identificabili di comportamento che sono determinati dall'interazione tra le caratteristiche personali di un individuo, le interazioni sociali e le condizioni di vita socioeconomiche ed ambientali»¹. L'alimentazione, invece, è un diritto fondamentale² intimamente correlato ad un bisogno essenziale ed irrinunciabile dell'essere umano, cui sono inevitabilmente collegati quei modelli di comportamento sopra richiamati. Conseguenza di tale assunto è che l'alimentazione è parte integrante dello stile di vita e, più propriamente, la corretta alimentazione è parte integrante di uno stile di vita sano, obiettivo quest'ultimo fortemente perseguito dagli organi istituzionali dell'UE, in particolare dalla Commissione europea³. D'altronde, è ormai noto che il legislatore europeo, proprio su iniziativa della stessa Commissione, da oltre vent'anni, con il Reg. 178/2002, si è posto l'ambizioso obiettivo di garantire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori nonché l'efficace funzionamento del mercato. Per la

realizzazione di tale obiettivo ha predisposto un sistema di tutela caratterizzato dall'imposizione di precisi obblighi, soprattutto a carico degli operatori del settore alimentare, finalizzati a prevenire qualunque rischio alimentare e ad evitare che il rischio si trasformi in danno concreto. Ma ha, altresì, sottolineato che per la realizzazione dell'obiettivo suddetto occorre tener conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti, compresi i *prodotti tradizionali*⁴. La menzione dei prodotti tradizionali nel primo articolo del Regolamento - che a tutt'oggi costituisce il "testo sacro" in materia di sicurezza alimentare - incuriosisce e solleva una serie di interrogativi. Ci si chiede, in particolare, cosa siano i "prodotti tradizionali" e quale sia la ragione di fondo per la quale, nell'ambito della diversità dell'offerta, sia stato ritenuto necessario richiamare espressamente proprio tale categoria di alimenti, anche perché nessuna motivazione si desume dai "Considerando" premessi al testo normativo.

La risposta si complica se ci si sofferma sull'estrema genericità che contraddistingue il sintagma "prodotti tradizionali", all'interno del quale potrebbero essere ricondotti prodotti con caratteristiche e qualifiche completamente diverse⁵, dalle DOP e IGP⁵ alle STG⁶ ed agli stessi prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)⁷, categoria quest'ultima esistente solo nella normativa italiana.

Un elemento può considerarsi certo: ai sensi dell'art. 1, Reg. 178/2002, il livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti deve essere perseguito tenendo conto

(¹) Il presente saggio contiene le riflessioni condotte nell'ambito dell'iniziativa Mednigth – Notte mediterranea delle ricercatrici. Mare-Ambiente-Energia-Nutrizione-Salute Edizione 29 settembre 2023, Sottosettore "Stili di vita, alimentazione e salute nei settori del Mediterraneo". Il saggio, in lingua inglese, verrà pubblicato in Aa.Vv., *The right to an adequate standard of living*.

(²) Cfr. OMS – Glossario per la promozione della salute (versione in italiano, in http://www.dors.it/documentazione/testo/201303/QMS_Glossario%201998_Italiano.pdf

(³) Cfr. M. Giuffrida, *Il diritto fondamentale alla sicurezza alimentare tra esigenze di tutela della salute umana e promozione della libera circolazione delle merci*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2015, p. 34 ss. Cfr., altresì, A. Ruggeri, *Appunti per una voce di enciclopedia*, in www.dirittifondamentali.it, 2014, p.1.; S. Rodotà, *Il diritto al cibo*, in www.saperedemocratico.it, 2011.

(⁴) Nel settembre 2021 la Commissione europea ha avviato la campagna, di durata biennale, *HealthyLifestyle4All* finalizzata alla promozione di uno stile di vita sano per tutte le generazioni e i gruppi sociali, con l'obiettivo di migliorare la salute e il benessere degli europei.

(⁵) Cfr. art.1, par.1, Reg. (CE) n. 178/2002. Il corsivo è nostro. In dottrina, v. A. Jannarelli, *Sicurezza alimentare e disciplina dell'attività agricola*, in M. Goldoni-E- Sirsi (a cura di), *Regole dell'agricoltura. Regole del cibo*, Pisa, 2005, p. 37.

(⁶) In argomento, di recente, cfr. A. Di Lauro, *Le denominazioni d'origine protette (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP)*, in P. Borghi - I. Canfora - A. Di Lauro - L. Russo (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, 2^a ed., Milano, 2024, p. 605 ss.; M. Giuffrida, *Prodotti a qualità certificata: DOP, IGP e STG*, in L. Costato - F. Albisinni (diretto da), *Trattato breve di diritto agrario italiano e dell'Unione europea*, Tomo II, 4^a ed., Milano, 2023, p. 977 ss.

(⁷) Su cui v. I. Trapè, *Le specialità tradizionali garantite (STG)*, in P. Borghi - I. Canfora - A. Di Lauro - L. Russo (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 633 ss.

(⁸) Cfr. S. Masini, *I "prodotti agroalimentari tradizionali"*, in P. Borghi - I. Canfora - A. Di Lauro - L. Russo (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 703 ss.

della diversità dell'offerta di alimenti nella quale devono essere inseriti i prodotti tradizionali. La menzione separata di questi ultimi rispetto a tutti gli altri alimenti suggerisce una prima risposta approssimativa: i prodotti tradizionali, nell'ambito della varietà di alimenti reperibili sul mercato, devono vantare delle caratteristiche che ne consentano l'identificazione e la differenziazione da tutti gli altri alimenti.

2.- *Prodotti tradizionali e prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)*

L'unico riferimento ai prodotti tradizionali presente nel Reg. 178/2002, come già detto, è contenuto nel primo articolo, quello che delinea gli obiettivi del Regolamento stesso e, probabilmente, considerato che nella proposta presentata dalla Commissione⁸ non si rinveniva alcun cenno a detta categoria di prodotti, esso è frutto di un negoziato tra gli Stati membri che ha portato a dare risalto a una categoria di alimenti che si contraddistinguono da tutti gli altri perché vantano una "storia"⁹, sono latori di una tradizione che riflette abitudini di consumo e...stili di vita.

Questa considerazione, se può apparire convincente ad un primo approccio, rischia, però, di perdere ogni fondamento di fronte alle diverse definizioni, presenti nella normativa europea ed in quella italiana, di alimenti che nel legame con la tradizione collocano il loro elemento discreto. Appare, pertanto, indispensabile cercare di fare chiarezza per evitare di cadere in equivoci e fraintendimenti.

Un chiaro riferimento ai "prodotti tradizionali" lo rinveniamo nel 2° Considerando premesso al testo normativo del Reg. 509/2006 che consacra l'introduzione nel diritto comunitario, già perfezionata ad opera del Reg. 1848/1993 della Commissione, come modificato dal Reg. 2515/1994 della stessa Commissione, delle "specialità tradizionali garantite" quale specificazione delle generiche "attestazioni di specificità" e che può

considerarsi il precedente dell'art.1, Reg. 178/2002, almeno limitatamente al richiamo dei prodotti tradizionali ed alla varietà dell'offerta dei prodotti alimentari che poggia sulla diversificazione della produzione agricola¹⁰. Si legge, infatti, «Occorre favorire la diversificazione della produzione agricola. La promozione di prodotti tradizionali aventi precise specificità può rappresentare una carta vincente per il mondo rurale, in particolare nelle zone svantaggiate o periferiche, sia per accrescere il reddito degli agricoltori, sia per mantenere la popolazione rurale in tali zone».

Nel Reg. 2515/1994¹¹ viene, per la prima volta, sottolineato che un elemento del "carattere specifico" - che contraddistingue le "attestazioni di specificità" e ne costituisce *condicio sine qua non* per procedere alla registrazione del nome identificativo del prodotto - consiste nella presenza nel prodotto di un «carattere tradizionale sia per le materie prime tradizionali, sia per una composizione tradizionale o un metodo di produzione e/o di trasformazione di tipo tradizionale».

Il Reg. 509/2006 recepisce tale indicazione, contenuta nel "Manuale grafico", trasponendola nella definizione normativa che risulta desumibile dal combinato disposto degli artt. 2, paragrafo 1, lett. a), b) e c) e 4, Reg. cit. Ai sensi delle norme richiamate, il prodotto (agricolo o) alimentare identificato come "specialità tradizionale garantita" è quello che vanta un uso sul mercato comunitario per un lasso di tempo corrispondente ad un passaggio generazionale pari ad almeno 25 anni, la cui specificità - ossia l'elemento o l'insieme di elementi che lo distinguono da altri prodotti analoghi appartenenti alla stessa categoria - è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del regolamento citato. L' "uso" di durata almeno venticinquennale si specifica (art.4) nell'utilizzo di materie prime tradizionali o nella composizione tradizionale o nel metodo di produzione o trasformazione tradizionale, laddove gli aggettivi "tradizionale" e "tradizionali" sono da intendersi sempre riflettenti un periodo di adozione di almeno 25 anni.

⁽⁸⁾ Cfr. COM (2000) 716 final

⁽⁹⁾ Cfr. S. Masini, *op.ult.cit.*, p.710.

⁽¹⁰⁾ Recentemente arricchita sia dalla tipologia delle PPL-Piccole produzioni locali introdotta dall'art. 1, comma 2, l. 1 aprile 2022, n.30 - che include "i prodotti agricoli di origine animale o vegetale primari o ottenuti dalla trasformazione di materie prime derivanti da coltivazione o allevamento svolti esclusivamente sui terreni di pertinenza dell'azienda, destinati all'alimentazione umana, ottenuti presso un'azienda agricola o ittica, destinati, in limitate quantità in termini assoluti, al consumo immediato e alla vendita diretta al consumatore finale nell'ambito della provincia in cui si trova la sede di produzione e delle province contermini"- sia dalle tipologie dei prodotti a chilometro zero e di quelli derivanti da filiera corta, definiti dall'art. 2, l. 17 maggio 2022, n.61.

⁽¹¹⁾ E, precisamente, nell'Allegato II allo stesso regolamento.

Tale periodo è stato aumentato a 30 anni dal Reg. 1151/2012 -recentemente abrogato dal Reg. (UE) 2024/1143 che però ha mantenuto inalterata la durata del periodo minimo - recependo in tal modo il prolungamento dei passaggi generazionali rispetto al passato e, quindi, anche per questo profilo, risultando testimonianza di cambiamenti negli stili di vita. Viene, però, specificato che tale periodo viene riferito all'uso comprovato sul mercato *nazionale* e non comunitario. Quindi, il nuovo Regolamento collega l'uso ad un ambito territoriale ben preciso e più limitato.

L'art. 17, Reg. (UE) n. 1151/2012, inoltre, chiariva la *ratio* giustificativa sottesa alla scelta dell'istituzione del regime di qualità "specialità tradizionali garantite" consistente nella finalità di «salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali, aiutando i produttori di prodotti tradizionali a commercializzare i propri prodotti e a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono alle loro ricette e ai loro prodotti tradizionali valore aggiunto». Tale *ratio* viene ribadita e rafforzata nel nuovo Regolamento il quale, nel 4° *Considerando* premesso al testo - nel ricordare sia l'invito rivolto dalla comunicazione della Commissione dal titolo «Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente»¹² a una transizione verso sistemi alimentari sostenibili ed al rafforzamento del quadro legislativo in materia di indicazioni geografiche con l'introduzione di criteri di sostenibilità specifici sia l'impegno assunto in quell'occasione dalla Commissione a rafforzare, tra gli altri attori, la posizione dei produttori di prodotti con indicazione geografica, delle loro cooperative e delle organizzazioni di produttori nella filiera alimentare - pone l'attenzione sui piccoli produttori e, in particolare, proprio su quelli che meglio preservano le competenze e il know-how tradizionali. Inoltre, nel 6° *Considerando*, viene sottolineato che «La qualità e la varietà della produzione agricola, alimentare e di vini e bevande spiritose dell'Unione rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante

per i produttori dell'Unione e sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo. Ciò è dovuto alle competenze e alla determinazione dei produttori dell'Unione, che hanno saputo preservare le tradizioni e la varietà delle identità culturali nell'ambito del patrimonio dell'Unione, pur tenendo conto dell'evoluzione dei nuovi metodi e materiali produttivi che hanno fatto dei prodotti tradizionali dell'Unione un simbolo di qualità».

Questo lo stato dell'arte nel diritto europeo.

Nel diritto italiano, però, esiste un'altra categoria di prodotti agricoli o alimentari che sulla "tradizione" fondano la loro peculiarità la cui origine risale al 1998, a seguito dell'emanazione del D.Lgs. n.173 e del D.MIPAF di attuazione n. 350 del 1999: sono i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) dichiarati patrimonio culturale italiano con Decreto Interministeriale 9 aprile 2008, del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministro per i beni e le attività culturali.

Il legislatore nazionale, all'esplicito scopo di promuovere la valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano, dopo aver demandato al Ministero per le politiche agricole (d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano) il compito di pubblicare con decreto le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura dei prodotti tradizionali, il cui uso risulta consolidato dal tempo, precisa che tali prodotti possono beneficiare di quelle deroghe in materia di igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria¹³ e definite con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro per le politiche agricole e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato¹⁴.

In altri termini, per poter custodire e conservare nel tempo il patrimonio gastronomico italiano potrebbe essere necessario consentire la disapplicazione delle regole emanate a livello comunitario e dirette a garantire l'igiene e la sanità degli alimenti.

⁽¹²⁾ Del 20 maggio 2020.

⁽¹³⁾ V. Reg. (CE) n. 2047/2025.

⁽¹⁴⁾ Cfr. V. Rubino, *La vicenda dei prodotti agroalimentari tradizionali nel diritto comunitario e nazionale*, in *Diritto & Diritti, Electronic Law Review*, sez. dir. alim., www.diritto.it, 2002, p. 4; M. Giuffrida, *Produzione agroalimentare "tipica e tradizionale" e valorizzazione del territorio: quadro giuridico di riferimento*, in *I prodotti agro-alimentari tipici e tradizionali come beni culturali (Nuove forme di tutela e valorizzazione del territorio)*, a cura di Strambi G. e Alabrese M., Pisa, 2005, p. 20 ss.; E. Sirsi, *Natura giuridica dei prodotti agroalimentari tradizionali*, in *I prodotti agro-alimentari tipici e tradizionali come beni culturali (Nuove forme di tutela e valorizzazione del territorio)*, cit., p. 24 ss.; G. Strambi, *Prodotti agro-alimentari tradizionali tra tutela della salute e tutela del patrimonio culturale*, in *I prodotti agro-alimentari tipici e tradizionali come beni culturali*, cit., p. 29 ss.

Al 19 marzo 2025, data della venticinquesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), dei 5717 prodotti inseriti, però, solo per 331 sono state richieste le suddette deroghe.

La definizione di "prodotti agroalimentari tradizionali" è stata, comunque, introdotta con il richiamato D.MIPAF n. 350 del 1999 il cui art.1 specifica che si intendono tali quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo. Lo stesso articolo demanda alle regioni e alle province autonome il compito di accertare che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Due sono, quindi, gli elementi che valgono a caratterizzare tale categoria di prodotti: 1) l'adozione di metodiche per la realizzazione del prodotto protratta per un tempo di almeno 25 anni; 2) il legame con il territorio. Con riferimento a quest'ultimo aspetto, per escludere ogni possibile interferenza con la disciplina europea di DOP e IGP, è bene chiarire che il legame con il territorio, l'origine del prodotto, non viene "internalizzato", ossia non si traspone nel prodotto stesso conferendogli caratteristiche che il prodotto non avrebbe qualora fosse realizzato altrove. In altri termini, esso rimane un dato storico, espressione della tradizione di quel luogo che lo ha reso famoso ma per poter essere riconosciuto come PAT è necessario che, anche in altro luogo, la sua realizzazione avvenga rispettando meticolosamente la "ricetta" depositata.

Più complesso appare rinvenire la linea di demarcazione fra STG e PAT in quanto sia le finalità sottese all'individuazione delle due categorie di prodotti sia i requisiti richiesti per la loro individuazione sono i medesimi.

Però, mentre le STG godono di un regime di tutela consolidato e disciplinato, da ultimo, nel Reg. (UE) 2024/1143, i PAT ne sono totalmente sforniti poiché l'elenco è privo di qualunque valore giuridico e tale irrilevanza è stata sottolineata in più occasioni dallo stesso Ministero, con circolari e note. In particolare, con la

circolare 3 luglio 2000, prot. n. 62359, è stato precisato che il nome con cui si individua un prodotto inserito nell'elenco non può essere registrato come marchio. Ancora, con nota del 27 novembre 2007, prot. n. 22514, il Ministero ha sottolineato che il predetto elenco equivale ad un censimento dei prodotti stessi e che l'inserimento in esso non costituisce alcun diritto. Anzi, nonostante i proclami e le buone intenzioni, i produttori non possono utilizzare nell'etichettatura la dicitura "prodotto tradizionale" e nemmeno il semplice aggettivo ma solo includere un riferimento all'inserimento nel predetto elenco. Anche la scheda sintetica trasmessa dalle Regioni al Ministero per l'inserimento nell'elenco non vincola i produttori in quanto non può essere considerata un'esauritiva disciplina produttiva. Eppure, come già detto, i prodotti inseriti in detto elenco sono stati qualificati con il sopra richiamato Decreto Interministeriale "patrimonio culturale italiano".

3.- PAT e tutela della salute: i casi del Formaggio coi vermi e del Casu Marzu (o Casu frazigu)

L'inserimento nell'elenco e la qualifica di "patrimonio culturale italiano" non impediscono, tuttavia, l'insorgenza di dibattiti e confronti circa la conformità alle stringenti norme in materia di sicurezza alimentare di alcuni PAT e, consequenzialmente, la liceità della loro commercializzazione.

Un caso emblematico è quello del formaggio con i vermi, variamente denominato¹⁵, la cui produzione e commercializzazione coinvolge diverse regioni italiane, ma solo la Sardegna e la Campania ne hanno chiesto ed ottenuto l'inserimento nell'elenco dei PAT con una non marginale differenza: la Campania ha richiesto la disapplicazione delle regole emanate a livello comunitario e dirette a garantire l'igiene e la sanità degli alimenti mentre analoga richiesta non è stata avanzata dalla Sardegna.

La rilevanza di questo elemento è strettamente collegata alla caratteristica principale di detto prodotto lattiero-caseario che accomuna le tipologie realizzate in

(¹⁵) In Piemonte si chiama "bross c'a marcia" ovvero formaggio che cammina, in Veneto e Friuli "salterello" (perché i vermi sono vivi e saltano), in Abruzzo "cace fraceche", in Campania "formaggio coi vermi". Ma nessuno di questi è intimamente legato alla cucina arcaica locale come il Casu Marsu con la Sardegna. A proposito, il formaggio con i vermi sardo è chiamato con diversi nomi: formaggio marcio, casu fattittu, casu becciu, hasu muhidu. Ogni zona dell'isola ha il proprio modo di produrlo partendo da diversi tipi di latte. Per tali informazioni v. il sito <https://www.scattidigusto.it/2021/04/28/casu-marzu-sardo-e-vietato-il-formaggio-con-i-vermi-piu-pericoloso/?callback=in&code=ZMI0ZTY5OTGTMTZQ0OS0ZYJQ0LWJHZTUTMZGYZZEYYTUYYZVM&state=5f06671d8a504ce2929b9c363c3052>

diverse Regioni italiane (e non solo), vale a dire la presenza di larve della *Piophilidae casei* – la “*Mosca casearia*” – che, con i loro enzimi, trasformano in una morbida crema la pasta del formaggio in cui si sviluppano e nella quale devono poter rimanere visibili, poiché costituiscono un indicatore di salubrità del prodotto: se ci sono e sono ancora vive il prodotto è “buono”, se invece ci sono ma non si muovono il prodotto è “andato a male”¹⁶.

Proprio quest’ultima precisazione solleva il problema della liceità della commercializzazione di detto formaggio in quanto le larve potrebbero essere qualificate come parassiti del prodotto per cui, ai sensi dell’art. 5, 1° comma, lett. d), l. n. 283 del 1962, ne sarebbero vietate la vendita, la detenzione a scopo di vendita, la somministrazione ai propri dipendenti come mercede nonché la distribuzione per il consumo¹⁷.

Inoltre, ai sensi dell’art. 14, Reg. 178/2002, che vieta l’immissione sul mercato di alimenti a rischio, il formaggio con i vermi potrebbe essere considerato a rischio perché inadatto al consumo umano in quanto contaminato “da materiale estraneo” ma anche dannoso per la salute umana in quanto, a livello medico, sono state segnalate delle miasi gastro-intestinali dovute all’ingestione di larve di mosca del formaggio: queste non vengono tutte uccise dai succhi gastrici per cui continuano a cercare di nutrirsi e provocano delle microulcerazioni con i loro uncini boccali.

Infine, in forza dei Regolamenti (CE) nn. 852 e 853 del 2004 che contengono, rispettivamente, le norme in materia di igiene dei prodotti alimentari¹⁸, in genere, e di quelli di origine animale, in particolare, ossia l’insieme degli strumenti che servono a garantire la sicurezza dell’alimento, e quindi l’assenza di rischio al momento dell’immissione sul mercato dell’alimento stesso, come prescritto dal citato art.14, i vermi potrebbero essere considerati un pericolo e, quindi, rientrare nel concetto di “contaminazione” esplicitato nell’art. 2, paragrafo 1, lett. f), Reg. (CE) n. 852/2004.

Per tentare di risolvere tale problematica non sembra sufficiente richiamarsi alla sussistenza o meno della deroga in quanto, se fosse accertata la pericolosità per la salute umana delle larve non digerite, il formag-

gio con i vermi sarebbe dannoso e, ai sensi dell’art. 14, Reg. 178/2002, ne sarebbe, comunque, vietata l’immissione sul mercato nell’accezione esplicitata all’art. 3, n. 8), ossia «la detenzione a scopo di vendita, comprese l’offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta». Gli estimatori di tale prodotto alimentare negano, tuttavia, qualunque malessere o disturbo conseguente all’ingestione.

4.- PAT e disciplina della produzione alimentare: uso di coadiuvanti tecnologici

L’uso delle larve limitatamente alla fase di produzione di questa tipologia di alimento potrebbe, invece, essere ritenuto conforme a legge nella misura in cui tali animali vengano inquadrati nella categoria dei coadiuvanti tecnologici piuttosto che in quella dei parassiti. Occorre, infatti, rammentare che i produttori del Casu Marzu agevolano *intenzionalmente* l’infestazione delle forme di formaggio da parte della mosca casearia per consentirle di depositare le uova da cui poi usciranno le larve che, con i loro enzimi, consentiranno la maturazione del formaggio ed il raggiungimento di quello stato cremoso per il quale è tanto apprezzato dai suoi estimatori.

La definizione di “coadiuvante tecnologico” è a tutt’oggi contenuta nell’art. 3, paragrafo 2, lett. b), Reg. 1333/2008, relativo agli additivi alimentari, ai sensi del quale «per «coadiuvante tecnologico» s’intende ogni sostanza che: i) non è consumata come un alimento in sé; ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito». L’art. 2, Reg. cit., nel definirne il campo di applicazio-

⁽¹⁶⁾ Cfr. il sito <https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=1306>

⁽¹⁷⁾ Cfr. F. Albinetti, *Ragioni della memoria, ragioni della salute: ruralità, prodotti alimentari, e regime igienico sanitario verso modelli normativi differenziati*, in *Dir. Agr.*, 1997, p. 6 ss.

⁽¹⁸⁾ Laddove per “igiene degli alimenti” si intendono «le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l’idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell’uso previsto» (art.2, paragrafo 1, lett. a), Reg. (CE) n. 852/2004).

ne, al 2° paragrafo, lett. a) precisa che il regolamento stesso non si applica ai coadiuvanti tecnologici se non nel caso in cui siano utilizzati come additivi alimentari. La linea di confine tra coadiuvante tecnologico ed additivo alimentare, che impedirebbe l'estensione della disciplina degli additivi ai coadiuvanti tecnologici, si ricava dalla definizione di additivo alimentare, come enunciata dall'art. 3, paragrafo 2, lett. a), Reg. 1333/2008, ossia «qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventano, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti».

Quindi, il coadiuvante tecnologico non verrebbe utilizzato come additivo alimentare solo quando lo stesso non diventa, direttamente o indirettamente, componente dell'alimento.

Applicando dette considerazioni al caso oggetto di esame, le larve della mosca casearia potrebbero essere considerate "coadiuvante tecnologico" e sottrarsi così alla catalogazione negativa di "parassiti", nella misura in cui di esse non restino residui nell'alimento finito.

Questa conclusione, se consentirebbe, da un lato, di evitare sia il sopra rammentato - paventato dai sanitari ma negato dai produttori - rischio per la salute umana sia la qualificazione delle larve come additivo che ne impedirebbe l'uso poiché esse non figurano nell'elenco comunitario dell'Allegato II al Reg. 1333/2008 degli additivi riconosciuti che possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni ivi specificate, dall'altro, imporrebbe che nell'alimento finito non resti traccia alcuna delle larve stesse.

5.- Segue: insetti edibili e novel food

Le riflessioni che precedono prospettano una situazione

giuridico-normativa paradossale. Ci troviamo, infatti, di fronte ad un prodotto alimentare che non può essere immesso sul mercato perché, ai sensi dell'art. 14, Reg. 178/2002, sarebbe a rischio, sia perché potenzialmente dannoso per la salute umana - in quanto le larve potrebbero causare ulcerazioni dell'apparato digerente che si manifesterebbero anche con coliche piuttosto gravi¹⁹, sebbene, come già sottolineato, nessuno -pare- abbia mai lamentato tali sintomi nel caso dell'ingestione di questo formaggio - sia perché inadatto al consumo umano, risultando appunto contaminato da "materiale estraneo". Eppure, tale prodotto è inserito nell'elenco dei PAT ed è stato, pertanto, dichiarato dall'art.1, D. MIPAAF e MBAC 9 aprile 2008, «in considerazione di quanto nelle premesse riportato, ... espressione del patrimonio culturale italiano». Tra le premesse a cui si fa rinvio vi è l'espressa considerazione dell'Italia quale paese depositario «di grandi tradizioni agricole ed agroalimentari» e dell'impegno del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nell'azione «di difesa della dieta mediterranea attraverso la diffusione, la formazione e la promozione della dieta mediterranea stessa e dei suoi prodotti come base per un'alimentazione sana». Quindi, in forza di un ragionamento logico-deduttivo, se i PAT sono espressione di tradizione e dieta mediterranea e se la dieta mediterranea è alla base di un'alimentazione sana, il Casu Marzu in quanto PAT è alimento sano.

Per tentare di superare tale paradosso e restituire coerenza ad un sistema di tutela che ne appare totalmente sprovvisto si potrebbe richiamare la disciplina dei *novel foods* contenuta, da ultimo, nel Reg. UE 2015/2283 e successive modifiche ed integrazioni. Con il sintagma "nuovo alimento" il legislatore europeo intende fare riferimento a «qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri», che rientra in almeno una delle categorie specificate in dettaglio dall'art.3, paragrafo 2, lett. a), Reg. cit.²⁰. La qualifica di "nuovo alimento" viene acquisita, normalmente, come statuito dall'art. 4, Reg. cit., su iniziativa dell'operatore del settore alimentare che intende

⁽¹⁹⁾ Cfr. L. Süß, D.P. Locatelli, *I parassiti delle derrate. Riconoscimento delle infestazioni nelle industrie alimentari*, Milano, 2001.

⁽²⁰⁾ E precisamente: «i) alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata che non era utilizzata come alimento o in un alimento nell'Unione prima del 15 maggio 1997; ii) alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe; iii) alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale; iv) alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse, ad eccezione degli alimenti che vantano una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione e sono costituiti, isolati o prodotti da una pianta

immetterlo sul mercato dell'Unione. Costui, in caso di dubbio circa la riconduzione dell'alimento al campo di applicazione del Reg. cit., deve consultare lo Stato membro sul cui territorio intende immettere nel mercato l'alimento per la prima volta e, a sua volta, lo Stato può consultare gli altri Stati membri e la Commissione. Solo i nuovi alimenti autorizzati dalla Commissione e inseriti nell'elenco dell'Unione dalla stessa istituito²¹ possono essere immessi sul mercato dell'Unione in quanto tali o utilizzati nei o sugli alimenti conformemente alle condizioni d'uso e ai requisiti di etichettatura ivi specificati (v. art. 7, Reg.cit.).

Poiché recentemente la Commissione europea ha autorizzato insetti edibili come nuovi alimenti²², inserendoli nel relativo elenco e, quindi, consentendone la commercializzazione, alcuni tecnici²³ hanno proposto di superare il problema dell'uso delle larve della mosca casearia attraverso l'applicazione anche al caso in esame del Reg. (UE) 2015/2283. Senonché, a tutt'oggi, le suddette larve non sono state autorizzate né incluse nell'elenco dei nuovi alimenti e, quindi, il problema della liceità della commercializzazione del Casu marzu sardo e degli altri formaggi con i vermi inseriti nei PAT persiste e rende insuperabile

l'antinomia presente nell'ordinamento giuridico nazionale.

6.- Conclusioni

Ancora una volta, quindi, scienza e diritto si intrecciano e la prima diventa indispensabile per l'esatta applicazione del secondo.

In mancanza di dati scientifici certi in merito alla assoluta innocuità del formaggio con i vermi, ai sensi dell'art.14, paragg. 1 e 2, Reg. 178/2002²⁴ e nel rigoroso rispetto del principio di precauzione, positivizzato nell'art. 7, Reg. 178/2002, deve essere preclusa l'immissione sul mercato di detto prodotto, sebbene esso sia stato inserito nei PAT e, pertanto, come più volte ribadito, costituisca un'eccellenza della tradizione gastronomica non solo sarda, espressione dello stile di vita che promuove un'alimentazione basata sui canoni della cultura e delle consuetudini. Il principio, infatti, sebbene codificato nel Reg. (CE) n. 178/2002 quale criterio di conformazione delle funzioni demandate agli organismi e istituzioni preposti all'esecuzione dell'analisi del rischio, come abbiamo osservato in

o una varietà della stessa specie ottenuta mediante: - pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997, oppure - pratiche non tradizionali di riproduzione non utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qualora tali pratiche non comportino cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento tali da incidere sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili; v) alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qua lora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione; vi) gli alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microorganismi, funghi o alghe; vii) gli alimenti risultanti da un nuovo processo di produzione non usato per la produzione di alimenti nell'Unione prima del 15 maggio 1997, che comporti cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento che incidono sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili; viii) gli alimenti costituiti da «nanomateriali ingegnerizzati», come definiti alla lettera f) del presente paragrafo; ix) le vitamine, i minerali e altre sostanze utilizzate in conformità della direttiva 2002/46/CE, del regolamento (CE) n. 1925/2006 o del regolamento (UE) n. 609/2013: - risultanti da un processo di produzione non utilizzato per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 di cui alla lettera a), punto vii), del presente paragrafo, oppure contenenti o costituiti da nanomateriali ingegnerizzati, come definiti alla lettera f) del presente paragrafo; x) gli alimenti utilizzati esclusivamente in integratori alimentari nell'Unione prima del 15 maggio 1997, se destinati ad essere utilizzati in alimenti diversi dagli integratori alimentari come definiti all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2002/46/CE». In dottrina, di recente, v. V. Paganizza, *I nuovi alimenti* ("novel foods"), in P. Borghi - I. Canfora - A. Di Lauro - L. Russo (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 802 ss.

(²¹) Con il Reg. di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione del 20 dicembre 2017.

(²²) Sono stati autorizzati: Locusta migratoria congelata, essiccata e in polvere (con il Reg. di esecuzione (UE) 2021/1975 della Commissione del 12 novembre 2021); Larva gialla della farina (larva di *Tenebrio molitor*) congelata, essiccata e in polvere (con il Reg. di esecuzione (UE) 2021/2191 della Commissione del 10 dicembre 2021); *Acheta domesticus* (grillo domestico) congelato, essiccato e in polvere (con il Reg. di esecuzione (UE) 2022/188 della Commissione del 10 febbraio 2022); Larve di *Alphitobius diaperinus* (verme della farina minore) congelate, in pasta, essiccate e in polvere (con il Reg. di esecuzione (UE) 2023/58 della Commissione del 5 gennaio 2023).

In argomento cfr. V. Paganizza, *Bugs in law*, Milano, 2019, passim.

(²³) Cfr. Piscopo A., Dirigente Veterinario Azienda sanitaria Provinciale di Agrigento, *La mosca del formaggio. Il "Casu Marsu" alla luce del nuovo regolamento UE sui novel food*, 2018, in https://www.onaf.it/uploads/multimedia/12015_informa-25.pdf.

(²⁴) I quali dispongono: «1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato. 2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti: a) se sono dannosi per la salute; b) se sono inadatti al consumo umano».

altra sede²⁵, sembra assumere una valenza di carattere generale, divenendo parametro di valutazione dei comportamenti di tutti i soggetti coinvolti, a diversi livelli, nel processo di produzione di alimenti, siano essi Pubbliche Autorità, operatori del settore alimentare o gli stessi consumatori finali cui l'alimento è destinato²⁶.

Tuttavia, anche alla luce del recente Regolamento che sottolinea il ruolo svolto dai piccoli produttori di custodi e latori del know-how tradizionale, stupisce l'evidente antinomia che traspare dalle maglie del nostro ordinamento giuridico nella misura in cui viene negata ogni tutela a prodotti considerati eccellenze al punto da promuoverli a "patrimonio culturale italiano", quindi beni che forniscono utilità ai diversi soggetti, produttori e consumatori, che in relazione ad essi vantano diritti riconosciuti dallo stesso ordinamento. Anzi, paradossalmente, ne viene proibita l'immissione sul mercato²⁷, incidendo su stili di vita consolidati e considerati assolutamente sani da chi li adotta.

ABSTRACT

Il saggio affronta il tema dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), introdotti dal legislatore italiano per tutelare il patrimonio gastronomico italiano di cui al D.Lgs. n.173/98, nell'ambito del rapporto tra stili di vita

e salute. La riflessione è stata sollecitata dalla considerazione di un PAT in particolare, il Casu Marzu, e della liceità della sua produzione alla luce della normativa europea sulla sicurezza alimentare e della disciplina italiana che individua le deroghe relative ai "prodotti tradizionali", riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione europea. Nell'analisi si offrono delle soluzioni alternative per evitare il paradosso che genera un prodotto inserito nel "patrimonio culturale italiano" la cui immissione sul mercato sarebbe vietata.

The essay addresses the issue of Traditional Agri-food Products (TAP), introduced by the Italian legislator to protect the Italian gastronomic heritage established by Legislative Decree no. 173/98, in the context of the relationship between lifestyles and health. The reflection was prompted by the consideration of a particular TAP, cheese with worms and the Casu Marzu, and the legality of its production in light of European legislation on food safety and the Italian legislation that identifies the exemptions relating to "traditional products", regarding food hygiene, permitted by European regulation. The analysis offers alternative solutions to avoid the paradox generated by a product included in the "Italian cultural heritage" whose placing on the market would be prohibited.

□

(²⁵) Cfr. M. Giuffrida, *Innovazione tecnologica e responsabilità dell'operatore del settore alimentare*, in q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2018, p. 5.

(²⁶) In giurisprudenza, Cass. civ., 10 luglio 2014, n. 15824, in Riv. dir. agr., 2014, II, p. 229, con nota di V. Rubino, p. 234. Perplessità sulla valenza generale del principio di precauzione solleva V. Mongillo, *Industria alimentare e responsabilità colposa*, in Enc.dir., I Tematici, II, Milano, 2021, p. 728, ritenendole «insuperabili» ragionando «intorno a ipotetiche responsabilità penali».

(²⁷) Per ulteriori informazioni sulla tematica dei PAT si v. Aa.Vv., *Quali prospettive per i prodotti agroalimentari tradizionali*, 2023, in <https://www.georgofili.it/contenuti/quali-prospettive-per-i-prodotti-agroalimentari-tradizionali/17490>.