

OLTRE LA DATA DI SCADENZA: INDAGINE PRELIMINARE SU CARNI E DERIVATI

RETAILERS OFF OUT OF DATE FOOD: A PRELIMINARY SURVEY OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

Biglia C.¹, Amisano G.²

¹ASL Torino 1

²Dipartimento Sanità Pubblica, Università di Torino

SUMMARY

Is reasonable not to eat any out of date foods. If you eat foods with a use by date which has expired, then you are actually running the risk of food poisoning. Some people may assert eating out of date food the risk is actually very low. Sometimes food may actually be a risk when it looks, smells and even tastes ok, but there could be harmful bacteria lurking unseen and undetectable to the taste buds and nose. So it is always best to err on the side of caution.

KEYWORDS

meat, meat product, food labelling, food law, retailer, penal code, legal code, cheap out of date food

INTRODUZIONE

La preoccupazione legata a malattie a trasmissione alimentare e i progressi nel campo dell'ecologia degli alimenti hanno incoraggiato interventi legislativi meglio indirizzati nell'ambito della produzione alimentare comportando la riforma complessiva in materia di sicurezza alimentare. Uno specifico strumento normativo comunitario (reg. CE 2073/05) fissa i criteri microbiologici al fine di definire sia l'accettabilità dei processi produttivi sia le misure di sicurezza di alcuni prodotti alimentari, precisando la soglia oltre la quale un alimento è considerato, ex lege, tanto contaminato da renderlo non più accettabile. Dall'altro canto l'evoluzione della competizione nei mercati economici ha manifestato l'importanza di mantenere soddisfatti i propri clienti nel tempo per poter prosperare. Si vorrebbe, in termini di qualità alimentare, una clientela capace di giudicare tra le possibili alternative proposte, in modo da portarla a ripetere il suo acquisto in modo da mantenere/aumentare il profitto dell'impresa prescelta. Ecco allora il tentativo di capire il bisogno del cliente e monitorarne il grado di soddisfazione. Le grandi aziende hanno

sperimentato diversi metodi di verifica della customer satisfaction, tra i quali, alcuni più intrusivi, ora richiedono, al consumatore-cliente, considerazioni sulle non conformità eventualmente riscontrate.

Occorre quindi inquadrare correttamente a quale concetto di qualità si voglia far riferimento.

Per quel che riguarda la qualità agro-alimentare la nozione è definibile (1) come il grado di eccellenza di un prodotto, comprese le sensazioni (appearance, texture, taste and aroma), valori nutrizionali, proprietà chimiche e meccaniche, attitudini funzionali, fermo restando le variabili connesse al soggetto e al contesto di riferimento. Non solo. L'Autorità di controllo ufficiale individua, tra gli indicatori di resa qualitativa di una impresa alimentare, ulteriori parametri e criteri tra cui il grado di conformità alle normative e più in generale alle norme tecniche volontarie e non cogenti.

Non tutte le aziende del settore della produzione alimentare, ma soprattutto della vendita, hanno maturato questa sensibilità, e nonostante commercino e somministrino prodotti ad alta deperibilità, spesso sono oggetto di riscontro, da parte del controllo ufficiale, di "disattenzioni" o "dimenticanze" connesse al

“lasciare sul mercato” derrate i cui caratteri organolettici siano ormai prossimi al decadimento. La vendita di alimenti attraverso la grande distribuzione organizzata conosce costanti e significativi incrementi annuali che vanno a discapito del dettaglio tradizionale, che non è più individuato dal consumatore come struttura capace di garantire un rapporto di fiducia, comfort e di amicalità (2). La diffusione dei discount, la cui strategia si basa sulla rapida rotazione delle referenze, su politiche commerciali di contenimento dei costi presso il punto vendita e sulla presenza delle terze marche, ossia marche che si collocano dietro le marche leader, con limitati livelli di fedeltà ma con prezzi alla vendita inferiori, creano uno spostamento del potere contrattuale a scapito del margine dei produttori. Proprio per la contrazione di tali profitti è più facile che si manifesti come fattore di debolezza e d'inefficacia la sottovalutazione di importanti informazioni di ritorno dalle attività di autocontrollo poste in essere, quali quelle relative ai reclami o ai resi. Viepiù la crisi economica globale, che ha colpito recentemente la popolazione, ha ulteriormente incentivato da un lato il commercio di generi alimentari magari di qualità non eccelsa ma a prezzo contenuto, e dall'altro ha trovato una larga fascia di consumatori disposti ad acquistare, con le forme low cost, prodotti alimentari, anche molto deperibili, invenduti e prossimi alla scadenza fissata dal produttore. Con questo lavoro ci si propone, con obiettivo a lungo periodo, proprio di individuare quali siano le principali cause di difetti, anche in ambito microbiologico, dei prodotti ai limiti di shelf life o a shelf life superata. Si vuole cioè cercare di capire quali siano le problematiche che si possono presentare agli utilizzatori finali, cercando di risalire così, a ritroso, alle cause che le hanno determinate e proporre, laddove possibile, efficaci azioni correttive. Il beneficio oltre che alzare il livello di tutela degli interessi economici e sanitari del consumatore è costituito anche dalla possibilità di sensibilizzare, educare e formare una classe di produttori consapevole e diligente nello stabilire i limiti di conservabilità delle proprie produzioni. Gli autori, con questa indagine preliminare, oltre che rappresentare i primi dati dell'inchiesta, vogliono richiamare, alla memoria, lo stato della questione normativa della vendita di alimenti a data di scadenza superata, individuando implicazioni e ambiti di responsabilità.

MATERIALI E METODI

Nel periodo compreso tra aprile 2009 e febbraio 2010 sono stati analizzati 50 prodotti di carne, dopo la data di scadenza, provenienti da più linee di vendita al dettaglio presso discount di note società, e conservati alla temperatura di refrigerazione: 20 campioni di carni bovine macinate confezionate; 20 preparazioni di pronto consumo a base di carne suina (16 confezioni di salsicce e 4 cotechini confezionati sotto vuoto) e 10 preparazioni a base di carni miste (spiedini confezionati).

I campioni sono stati sottoposti alle seguenti analisi: carica batterica mesofila totale; ricerca di Enterobatteriacee e *E. coli* (API 20E); *Staphylococcus aureus* e *Staphylococcus spp* (Mannitol Salt Agar, Baird Parker Agar, API STAPH, ulteriore identificazione dell'enterotossina stafilococcica con un kit ELISA); *Salmonella spp* (Rappaport-Vassiliadis, Hektoen Agar, Api 20E); *Listeria monocytogenes* e *Listeria spp* (Aloa Agar, API LISTERIA); *Bacillus cereus* (Mannitol Egg Yolk Polymyxin Agar, API 50CH); *Pseudomonas spp* (Pseudomonas Selective Agar, API 20NE); *Enterobacter sakazakii* (Enterobacter Sakazakii Isolation Agar, API 20E).

I ceppi isolati di *E.coli* e di *E.sakazakii* sono stati sottoposti a identificazione molecolare, mediante multiplex-PCR, dei geni di patogenicità: *lt*, *st*, *eaeA*, *bfpA*, *slt-I* e *slt-II*, per *E.coli*, e del gene *ompA* per *E.sakazakii*.

RISULTATI

I risultati delle determinazioni quantitative della carica batterica mesofila totale sono stati riportati nella tabella I. Per quanto riguarda le carni bovine macinate sono considerati, quali parametri di riferimento, i criteri di igiene stabiliti in allegato I, cap.2, punto 2.1.6. del reg. Ce 2073/2005 La tabella evidenzia che l'80% dei campioni di carni bovine macinate ha valori eccedenti tali criteri di igiene.

Nonostante le preparazioni oggetto d'indagine, più precisamente quelle di pronto consumo a base di carne suina e quelle a base di carni miste, non abbiano parametri normativi di riferimento per la carica microbica, gli autori ritengono che il limite di accettabilità, almeno sotto il profilo qualitativo, per le suddette cariche batteriche mesofile possa essere scientificamente posto a valori non superiori a 10^6 ufc/gr. La tabella I evidenzia che il 35% delle preparazioni a base di carne suina e il 50% delle preparazioni a base di carni miste superano tali limiti.

La distribuzione delle determinazioni

microbiologiche qualitative (tabella II) non evidenziano differenze significative tra le diverse tipologie di prodotti (3). Gli *E.coli* isolati sono stati sottoposti alla caratterizzazione molecolare di geni responsabili di patogenicità consentendo l'identificazione di 10 (71,4%) ceppi potenzialmente patogeni (4). La presenza del solo gene *eaeA* compare nel 60% dei casi (EPEC), i geni VT1 e VT2 sono stati identificati separatamente in 2 ceppi (20%) e associati in un altro isolato (10%) (30% VTEC). Un solo ceppo (10%) ha rilevato la presenza del gene *lt* (ETEC). Gli EPEC risultano distribuiti in 4 campioni di carni bovine macinate e in 2 di carni suine, mentre i VTEC sono presenti nelle preparazioni a base di carni miste (VT1) e nelle preparazioni di carne suina (VT2 e VT1+VT2). La ricerca

dell'enterotossina è risultata positiva in un solo campione di carne bovina.

Tabella 1. Distribuzione delle cariche mesofile totali

	<5x10 ⁴	<5x10 ⁵	>5x10 ⁶	>5x10 ⁷
Carni bovine macinate	1	3	6	10
Preparazioni di pronto consumo a base di carne suina	9	4	4	3
Preparazioni a base di carni miste	3	2	2	3

Tabella 2. Determinazioni microbiologiche eseguite

Accertamenti	Carni bovine macinate		Preparazioni di pronto consumo a base di carne suina		Preparazioni a base di carni miste		N° totale microrganismi identificati
	N°	%	N°	%	N°	%	
E. coli	6	30%	7	35%	1	10%	14
Enterobatteriacee	5	25%	10	50%	3	30%	18
Staph. aureus	1	5%	-	-	-	-	1
Staph. spp	10	50%	4	20%	2	20%	16
Salmonella spp	-	-	-	-	-	-	-
L. monocytogenes	3	15%	2	10%	1	10%	6
Listeria spp	4	20%	3	15%	-	-	7
Bacillus cereus	-	-	-	-	-	-	-
Pseudomonas spp	-	-	1	5%	-	-	1
E. sakazakii	-	-	-	-	-	-	-

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

I dati sperimentalmente ottenuti dall'analisi condotta sui prodotti deperibili esaminati, con data di scadenza prossima o addirittura superata, confermano la presenza di alte cariche microbiche alteranti e di germi ad azione patogena (5). La regolamentazione comunitaria contempla la possibilità, per l'operatore del settore alimentare di avviare, eventualmente, alla rilavorazione taluni prodotti. La definizione normativa, accettata anche dalla Conferenza Stato Regioni 13 gennaio 2005, allegato A, individua questa attività come quel "processo che coinvolge i prodotti finiti o i semilavorati che non posseggono i requisiti richiesti e sono suscettibili di

un particolare condizionamento per poter soddisfare le esigenze di conformità" (6), imponendo all'OSA l'onere di inserire questa evenienza, seppur occasionale o non continuativa, nella valutazione di cui al principio 1 dell'HACCP, e più precisamente nei diagrammi dei flussi che devono essere il più possibile dettagliati e completi al fine di consentire una attenta e incondizionata individuazione e analisi dei pericoli.

Gli autori ritengono lecito rispondere al seguente quesito: "è possibile utilizzare, come alimento o come materia prima, i prodotti in scadenza o scaduti?"

Il D.L.vo 109/1992, per i prodotti molto deperibili sotto il profilo microbiologico, impone l'indicazione lapidaria "da consumarsi entro" che in sé contiene il veto di vendita dell'alimento dal giorno successivo. In breve ol-

tre la data di scadenza, non è più garantita “la perfetta tenuta nutritiva e/o organolettica del prodotto”(7) e comunque, esso non è più legalmente consumabile. Questo assioma era ripreso, e ora si può dire erroneamente, in giurisprudenza penale, con la punibilità di colui che deteneva per vendere alimenti oltre il termine, ipotizzando un reato di pericolo presunto ricadente nell’ambito dell’alimento in cattivo stato di conservazione. Infatti più sentenze (8) della Suprema Corte si sono nel tempo, fino al 1995, orientate per la sussistenza del reato in menzione ritenendo che la data di scadenza demarcasse un rigido limite a garanzia di igiene e di commestibilità dell’alimento. Alcune decisioni giurisprudenziali, hanno portato ad estreme conseguenze questo pensiero tanto da accostare, a questa, l’altra espressione “da consumarsi preferibilmente entro” come l’obbligo legale del produttore di comunicare che, oltre una certa data, l’alimento non “è più affidabile” e, di conseguenza è male conservato (9)

Le sezioni unite, in contrasto con l’orientamento prevalente, scendono in causa riconoscendo, accanto al bene costituzionale della salute, altri diritti ugualmente degni di garanzia, altrimenti adombrati (se non fosse consentita la prova contraria della mala conservazione) dalla presunzione *iuris de iure* di pericolosità: la presunzione d’innocenza e il diritto di difesa. “Si tratta invero di concetti del tutto incompatibili e lo dimostrano sia il fatto che la data di scadenza non ha nulla a che vedere con le modalità di conservazione, potendo la violazione dell’una sussistere indipendentemente dalla violazione dell’altra, sia il rilievo che ...esse costituirebbero fatti autonomi... integrando l’una l’illecito amministrativo di cui all’art.10 co.7 e 18 D.L.vo 109/1992 e l’altra la contravvenzione” penale ex art.5 lett.b L.283/62. Secondo il giudizio della Cassazione il superamento del limite di validità dell’alimento confezionato non può, di per sé integrare il degrado intrinseco dell’alimento stesso (tanto da ricondurlo alla fattispecie dell’art. 5 lett.a – perdita delle proprietà nutritive – o lett. d – prodotto alterato), in quanto “si ricadrebbe nel vizio logico ... di una presunzione ... quanto mai arbitraria per il diritto positivo vigente... Di conseguenza... la perdita delle proprietà specifiche (fragranza, morbidezza, consistenza, odore, sapore, sapidità, retrogusto...) si risolve in un semplice impoverimento delle caratteristiche che rendono il prodotto appetibile e particolarmente gradito al consumatore.... se ne deve inferire che il superamento di detta data, non incidendo sulla igiene e sulla commestibilità dell’alimento, resta ... indifferente per il diritto penale”(10) La vendita di prodotti scaduti, ar-

chiaviato il paragrafo che precede, non ricade nemmeno nella più seria violazione, tra l’altro dolosa (7) della frode in commercio: non è sostenibile una diversità giuridica “tra il prodotto promesso, integro, con tutte le sue proprietà organolettiche, non scaduto, e quello effettivamente ceduto a data di scadenza superata”(11). È inquadrata, invece, in ambito penale la posizione di colui che volontariamente e artatamente altera/modifica il termine di consumo di un alimento, poiché realizza effettivamente una frode ai danni del consumatore, “impedendogli di conoscere” i termini entro i quali il produttore (il solo abilitato a stabilire la scadenza dei suoi prodotti) garantisce la qualità della derrata (12).

Non può non preoccupare le Autorità di controllo il segnalato fenomeno della cessione, a qualunque titolo, di prodotti alimentari prossimi alla scadenza o addirittura oltre il limite fissato dal produttore. On-line è facile reperire siti che propongono facilitazioni d’acquisto per le più svariate tipologie di alimenti. Non soltanto le classi meno abbienti dei consumatori intravedono favorevoli forme di approvvigionamento. I dati degli autori confermano, in questo frangente, la presenza di un elevato rischio sanitario, proprio perché, come ampiamente dibattuto dianzi non è il venditore al dettaglio colui che è abilitato a fissare il limite di commercializzazione di prodotti deperibili confezionati, anzi questi deve sottostare alla volontà ultima del produttore che, caratterizzando minuziosamente le proprie produzioni, ne stabilisce inderogabilmente i limiti.

Ma qual è il destino di un alimento che abbia superato il limite di scadenza? Alcune Autorità, interpretando la normativa in modo assai rigido sostengono il percorso obbligato della confisca amministrativa. Altri autori (13) non ritengono automatica tale applicazione ipotizzando, prassi differenti a seconda della casistica:

- a) la sostanza alimentare è perfettamente commestibile e, quindi il produttore, può legittimamente procedere alla apposizione di una nuova data di scadenza (eccetto i casi in cui quest’ultima è imposta autoritativamente);
- b) la sostanza alimentare è scaduta o depauperata ma la tecnologia alimentare lo consente e la competente autorità ritiene soddisfatta la coerenza con la normativa. Il produttore può procedere alla “bonifica/rilavorazione”, sotto il controllo degli organi sanitari, delle derrate da destinare a produzione di alimenti umani o per uso zootecnico o per impiego diverso da quello ali-

mentare (in agricoltura come fertilizzanti o altro).

Codesti autori ritengono la confisca per la distruzione l'ultima ratio praticabile solo in carenza di soluzione tecniche o di convenienza economica.

Chi scrive ritiene, pur consapevole dell'alto rischio che la gestione di tale pratica prevede, le opzioni sopra delineate attuabili sotto riserva di attento avviso all'autorità e comunque a condizione che il prodotto in scadenza/scaduto sia ritirato dal commercio (dal produttore) prima dell'accertamento d'illecita vendita da parte dell'organo sanitario competente. In caso contrario è più che condiviso l'autorevole giudizio (7) di altro autore che, in vigenza di consumata violazione, ritiene obbligatoria, in applicazione dell'art.20 co.4° L.689/81 (14) la confisca delle cose la cui detenzione/alienazione costituisce illecito amministrativo.

BIBLIOGRAFIA

11. Pisanello, D.; Biglia, C; Pellicano, C.M. (2010). *Guida alla legislazione alimentare*, EPC LIBRI, ROMA, 409-496
12. Rosa F., (2001). Motivazioni e comportamenti, in *Consumatore, alimenti e marketing: fra globalizzazione e culture locali*, Forum editrice, Udine
13. Samadpour, M.; Barbour, MW.; Ngujen, T.; Cao, TM.; Buck, F.; Depavia, GA.; Mazengia, E.; Yang, P.; Alfi, D.; Lopes, M.; Stopforth, JD. (2006). Incidence of enterohemorrhagic *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157, *Salmonella*, and *Listeria monocytogenes* in retail fresh ground beef, sprouts, and mushrooms. *Journal of Food Protection*, 69(2), 441-443
14. Xia, X.; Meng, J.; McDermott, PF.; Ayers, S.; Blickenstaff, K.; Tran, TT.; Abbott, J.; Zheng, J.; Zhao, S. (2010). Presence and characterization of shiga toxin-producing *Escherichia coli* and other potentially diarrheagenic *E.coli* strains in retail meats. *Applied and Environmental Microbiology*, 76(6), 1709-1717
15. Phillips, D.; Jordan, D.; Morris, S.; Jenson, I.; Sumner, J. (2008). A national survey of the microbiological quality of retail raw meats in Australia. *Journal of Food Protection*, 71(6), 1232-1236
16. Circolare MININDUSTRIA 25.6.90 n. 137
17. Pacileo, V. (2003). *Il diritto degli alimenti. Profili civili, penali ed amministrativi*. 68-69, 72, 76
18. Cass. VI 29.10.1985, Moro, Ced 170896. Cass VI 10.2.1990, Loche, Ced 183291. Cass VI 16.2.1990, Meloni, Ced 183358. Cass. VI 6.9.1990, Russo, ced 185250. Cass. VI 10.02.1992 PM c. Simeoni, Ced 189413. Cass. Lll 31.8.1994, Sacchi, Ced 198799. Cass. VI 28.6.1994, Intravaia, Ced 199428
19. Cass. VI 2.4.1990 Pansano CED 183889. Cass. VI 25.1.1993 PM c. Fabbro CED 193471. Cass. VI 24.11.1993 Picone CED 196753
20. Cass., Sez U., 27.9.1995, Timpanaro, FI, 1996,II, 227
21. Correrà, 1992, *Etichettatura, Presentazione e Pubblicità di alimenti e bevande*, Pirola, Milano,75-75; Correrà 1998, *Manuale giuridico del controllo ufficiale e dell'autocontrollo aziendale*, Maggioli Milano, 331-338; Lazzaro 2001, 56-57, Pacileo, V. (2003). *Il diritto degli alimenti. Profili civili, penali ed amministrativi*. 72
22. Cass., Sez. III, 23.6.2009, n°26109, Sitzia.
23. Correrà 2002, *La difesa del consumatore dalle frodi in commercio*, Editore Giuffrè, 372
24. Legge 24 novembre 1982 n°689, Modifiche al sistema penale, G.U. 30.11.1981 n°329 suppl.ord, art.20 co.4.