

STORIA ECONOMICA

ANNO XXXIII (2020) - n. 2



Edizioni Scientifiche Italiane

Direttore responsabile: LUIGI DE MATTEO

Comitato di Direzione: ANDREA CAFARELLI, GIOVANNI CECCARELLI, DANIELA CICCOLELLA, ALIDA CLEMENTE, FRANCESCO DANDOLO, LUIGI DE MATTEO, GIOVANNI FARESE, ANDREA GIUNTINI, ALBERTO GUENZI, AMEDEO LEPORE, STEFANO MAGAGNOLI, GIUSEPPE MORICOLA, ANGELA ORLANDI, PAOLO PECORARI, GIAN LUCA PODESTÀ, MARIO RIZZO, GAETANO SABATINI

La Rivista, fondata da Luigi De Rosa nel 1998, si propone di favorire la diffusione e la crescita della Storia economica e di valorizzarne, rendendolo più visibile, l'apporto al più generale campo degli studi storici ed economici. Di qui, pur nella varietà di approcci e di orientamenti culturali di chi l'ha costituita e vi contribuisce, la sua aspirazione a collocarsi nel solco della più solida tradizione storiografica della disciplina senza rinunciare ad allargarne gli orizzonti metodologici e tematici.

Comitato scientifico: Frediano Bof (Università di Udine), Giorgio Borelli (Università di Verona), Aldo Carera (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano), Francesco D'Esposito (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Marco Doria (Università di Genova), Giulio Fenicia (Università di Bari Aldo Moro), Luciana Frangioni (Università di Campobasso), Paolo Frascani (Università di Napoli "L'Orientale"), Maurizio Gangemi (Università di Bari Aldo Moro), Germano Maifreda (Università di Milano), Daniela Manetti (Università di Pisa), Paola Massa (Università di Genova), Giampiero Nigro (Università di Firenze), Nicola Ostuni (Università Magna Græcia di Catanzaro), Paola Pierucci (Università G. d'Annunzio di Chieti-Pescara), Giovanni Vigo (Università di Pavia), Giovanni Zalin (Università di Verona)

Storia economica effettua il referaggio anonimo e indipendente.

Direttore responsabile: Luigi De Matteo, e-mail: ldematteo@alice.it.

Direzione: e-mail: direzione@storiaeconomica.it.

Redazione: Storia economica c/o Daniela Ciccolella, CNR-ISMed, Via Cardinale G. Sanfelice 8, 80134 Napoli.

Gli articoli, le ricerche, le rassegne, le recensioni, e tutti gli altri scritti, se firmati, esprimono esclusivamente l'opinione degli autori.

Amministrazione: Edizioni Scientifiche Italiane, via Chiatamone 7, 80121 Napoli – tel. 081/7645443 pbx e fax 081/7646477 – Internet: www.edizioniesi.it; e-mail: periodici@edizioniesi.it

Registrazione presso il Tribunale di Napoli al n. 4970 del 23 giugno 1998.

Responsabile: Luigi De Matteo.

Copyright by Edizioni Scientifiche Italiane – Napoli.

Periodico esonerato da B.A.M. art. 4, 1° comma, n. 6, d.P.R. 627 del 6 ottobre 1978

SOMMARIO

ANNO XXIII (2020) - n. 2

PER UNA STORIA DELL'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ITALIA a cura di Stefano Magagnoli

<i>L'industria conserviera italiana. Appunti, contributi e anticipazioni di Stefano Magagnoli</i>	p.	267
RITA D'ERRICO, <i>Le origini in Italia della sicurezza alimentare per il cibo in scatola. Dal regolamento del 3 agosto 1890 alla legge dell'8 febbraio 1923</i>	»	273
CLAUDIO BESANA, <i>L'industria conserviera e le conserve animali negli anni del miracolo. Primi risultati di una ricerca in corso</i>	»	283
STEFANO MAGAGNOLI, <i>La nascita dell'industria conserviera del pomodoro a Parma</i>	»	301
LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, <i>Per una storia del Consorzio Casalasco del Pomodoro: una ricerca in corso</i>	»	317
ARTICOLI E RICERCHE		
CLAUDIO BARGELLI, <i>L'alito maligno della manifattura: inquinamento acustico, olfattivo e visivo nella Parma settecentesca</i>	»	329
MARTINO LORENZO FAGNANI, <i>Italian "economic botanists" and State-science cooperation (late eighteenth-early nineteenth century)</i>	»	357
MARIO ROBIONY, <i>Tra regole e mercato. L'ascesa delle banche locali friulane nel secondo dopoguerra</i>	»	383

NOTE E INTERVENTI

- ILENIA PASQUETTI, *Funzioni pubbliche della Banca d'Italia, stabilità monetaria e sviluppo economico: le riflessioni e l'impegno di Luigi Einaudi, Donato Menichella e Costantino Bresciani Turrone* » 411
- FRANCA PIROLO, *Il cibo in Sicilia nel XVIII secolo attraverso gli appunti gastronomici di Jean-Baptiste Labat e di altri travel writers* » 441

RECENSIONI E SCHEDE

- C. BARGELLI, *La città dei Lumi. La petite capitale del Du Tillot fra utopie e riforme*, Monte Università Parma Editore, Parma 2020 (G. Talini) » 461
- G. VIGO, *Carlo M. Cipolla. Un viaggiatore nella Storia*, Cisalpino, Milano 2020 (M. Di Tullio) » 464

LE ORIGINI IN ITALIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE PER IL CIBO IN SCATOLA. DAL REGOLAMENTO DEL 3 AGOSTO 1890 ALLA LEGGE DELL'8 FEBBRAIO 1923

Questo articolo mira a focalizzare le tappe principali all'origine dell'evoluzione della legislazione sulle conserve alimentari tra la fine dell'800 e gli anni '20 del '900, quando in Italia si definì il primo corpo di leggi specifiche sul cibo in scatola. La ricerca evidenzia che l'impulso all'avanzamento della legislazione italiana in questo settore è provenuto sia dall'emanazione di leggi sanitarie sempre più restrittive da parte del governo americano, sia soprattutto dalle pressioni dei produttori di conserve di pomodoro per non perdere la posizione di primato acquisita in quel mercato.

Industria conserviera, sicurezza alimentare, legislazione sul cibo in scatola

This article aims to focus on the main steps in the evolution of legislation on preserved food between the end of the 19th century and the 1920s, when the Italian government introduced the first specific legislation on canned food. This research shows how the progress of Italian laws in this sector was the result both of the US government activity, which established increasingly restrictive sanitary laws, and also of very strong lobbying by preserved tomatoes producers, who did not want to lose their position at the top of the international market.

Preserved foods industry, food safety, canned food legislation

Introduzione

Sebbene l'esordio del metodo "Appert" di conservazione degli alimenti, basato sulla sterilizzazione termica e la chiusura ermetica dei contenitori, risalga ai primi anni del XIX secolo, quando trovò un primo campo di applicazione nell'approvvigionamento nella marina militare francese¹, la diffusione del cibo in scatola nelle abitudini

¹ S. SHEPHARD, *Pickled, Potted and Canned. How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*, Simon & Schuster, London 2000, pp. 221-250.

alimentari degli Italiani avvenne gradualmente e grazie al concorso di diversi fattori, quali i miglioramenti tecnologici, l'aumento dei redditi pro-capite, l'urbanizzazione e le trasformazioni delle abitudini di consumo. Quest'insieme di cause contribuì a dilatare la domanda del *canned food*, che divenne un'icona del consumo di massa negli anni del boom economico. Tra i fattori che contribuirono al suo grande successo, un ruolo cruciale è stato svolto dalla normativa sulla sicurezza alimentare i cui progressi hanno spinto l'industria del cibo in scatola verso standard qualitativi e sanitari sempre più elevati.

Come mostrano le ricerche pionieristiche di Martin Bruegel per la Francia² e quelle più recenti di Anna Zeide per gli Stati Uniti³, senza la definizione di una disciplina di regole standardizzate sarebbe stato difficile superare la diffidenza dei consumatori verso un cibo nascosto ai suoi sensi dentro una scatola.

L'obiettivo di queste pagine è dare conto dei primi risultati di una ricerca in corso sull'evoluzione della normativa sanitaria italiana in materia di alimenti in scatola dalla fine dell'Ottocento agli anni Settanta del secolo successivo, quando l'azione legislativa dello Stato cominciò a iscriversi in un contesto sempre meno nazionale e sempre più integrato a livello europeo. In questa sede ci limiteremo a esplorare il periodo compreso tra la fine dell'Ottocento, quando furono emanate le prime leggi sanitarie che riguardavano, seppure marginalmente, l'industria delle conserve alimentari, e gli anni Venti del Novecento, quando, su pressione degli stessi industriali conservieri, furono varate le prime leggi dedicate in modo specifico alla disciplina del settore conserviero. Questa prima parte della ricerca si è concentrata in particolare sulla documentazione conservata presso l'Archivio Centrale dello Stato nel fondo della Direzione Generale della Sanità Pubblica afferente al ministero dell'Interno, che si ha avuto anche modo di ponderare ed esplorare per i futuri sviluppi del lavoro.

² M. BRUEGEL, *L'aliment opaque: normes sanitaires et confiance sociale dans les conserves appertisées en France, 1860-1940*, in *Nomenclatures et classifications: approches historiques, enjeux économiques*, Institut National de la Recherche Agronomique. Economie et Sociologie Rurales, Actes et communications, 21, 2004, pp. 323-335.

³ A. ZEIDE, *Canned. The Rise and Fall of Consumer Confidence in the American Industry*, Oakland 2018.

Le conserve industriali nel Regolamento speciale di vigilanza igienica sugli alimenti e bevande del 1890

La prima legge italiana che conteneva un esplicito riferimento al settore delle conserve alimentari industriali fu il Regolamento speciale di vigilanza igienica sugli alimenti, bevande e sugli oggetti di uso domestico introdotto con il Regio Decreto del 3 agosto 1890, n. 7045, che dettava norme particolareggiate per l'attuazione degli articoli 42-44 della legge del 22 dicembre 1888, n. 5849 ("Sull'ordinamento dell'amministrazione e dell'assistenza sanitaria del Regno")⁴.

Il Regolamento del 1890 dedicava solo 3 articoli (su un totale di 168) al settore delle conserve alimentari. I primi due, che formavano il titolo XII, proibivano la vendita di conserve alimentari avariate, adulterate, miscelate con sostanze non chiaramente indicate o addizionate di sostanze nocive (art. 129), come pure l'impiego di materie coloranti estranee al vegetale inscatolato (art. 130). Al tempo stesso, però, l'art. 130 consentiva l'utilizzo di sali di rame (metallo incluso nell'Elenco dei colori nocivi⁵), utilizzati dall'industria alimentare per rinverdire i legumi, ammesso nella proporzione di un decigrammo per chilogrammo di peso. Altre restrizioni riguardavano l'industria dolciaria, che includeva le marmellate, oltre agli sciroppi, ai canditi, e ai succhi vegetali; l'art. 135, infatti, vietava la vendita di prodotti alterati, colorati con sostanze diverse da quella naturale del frutto trattato, addizionati di edulcoranti sintetici (saccarina), metalli tossici o agenti di conservazione quali acido borico e salicilico. Un successivo parere del ministro dell'Interno chiarì che tali additivi dovevano essere banditi da tutto il settore conserviero⁶. Nell'insieme, tuttavia, le norme contenute nel Regolamento si rivelavano abbastanza generiche e circoscritte. Nessun riferimento, infatti, veniva fatto circa la

⁴ Sulla legge del 22 dicembre 1888/5849 e i suoi numerosi regolamenti attuativi, si veda E. NOSEDA, *La nuova legislazione sanitaria italiana e gli alimenti*, Milano 1902; inoltre A. LONNI, *Dall'alterazione alle adulterazioni: le sofisticazioni alimentari nella società industriale*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998, pp. 533-584.

⁵ *Elenco dei colori nocivi compilato a norma dell'art. 43 della legge del 1888*, approvato con decreto ministeriale il 18 giugno 1890, riportato anche in NOSEDA, *La nuova legislazione*, pp. 222-224.

⁶ ARCHIVIO CENTRALE DELLO STATO (ACS), Direzione Generale della Sanità Pubblica (DGSP), b. 238, 20900/13, Parere del ministero dell'Interno all'istanza alla Camera di Commercio di Mantova di poter utilizzare l'acido salicilico nelle conserve alimentari, 5 aprile 1895.

quantità tollerata di metalli, quali piombo e sali di stagno, così come inesistenti erano le prescrizioni che riguardavano le informazioni e le avvertenze da indicare sulle etichette.

Va comunque osservato che, all'epoca della pubblicazione della legge, l'industria conserviera stava ancora attraversando una fase pionieristica⁷ ed era ancora in parte confusa con il più vasto settore delle conserve tradizionali. Ne è testimonianza il fatto che all'esposizione industriale di Milano del 1881 il padiglione dove erano esposte le scatole di conserve appertizzate si presentava come un miscuglio di prodotti eterogenei comprendente anche conserve tradizionali oltre a formaggi, olii e salumi. Un allestimento ibrido, che faceva osservare a Carlo Besana, relatore della sessione, che si trattava di prodotti che poco avevano in comune tra loro, a parte il fatto di essere tutti commestibili⁸.

Nonostante il limitato numero di divieti e prescrizioni che riguardavano le loro attività di trasformazione, gli industriali conservieri sollevarono numerose proteste contro le norme introdotte dal Regolamento e dall'Elenco dei colori nocivi. I produttori di marmellate e dell'industria dolciaria lamentarono la mancanza della gamma di colori più vivaci e stimolanti della vista che attiravano maggiormente i consumatori⁹. Tuttavia, le critiche più severe degli industriali si appuntarono contro i limiti posti all'utilizzo del solfato di rame, tollerato, come si è detto, nella misura di un decigrammo per chilo di prodotto (1 dg/kg). La questione del solfato di rame non era affatto secondaria, non solo perché il suo utilizzo serviva a rinverdire i legumi che perdevano la loro naturale colorazione durante il trattamento di sterilizzazione termica, ma anche perché era utilizzato nella "mistura bordolese", una miscela antiparassitaria utilizzata in agricoltura, di cui restava traccia nei vegetali dopo la loro raccolta.

Poco dopo la pubblicazione del Regolamento, a testimonianza di quanto radicato fosse l'utilizzo del solfato, Francesco Cirio e altri industriali furono citati in giudizio davanti al tribunale di Torino, a

⁷ Fu, com'è noto, Francesco Cirio a inaugurare a Torino, poco prima dell'Unità, la prima fabbrica di piselli in scatola, imitato poi rapidamente da altri imprenditori; M. ACERRA, *Gli imprenditori dell'industria conserviera napoletana dalla fine dell'Ottocento alla fine del Novecento*, «Storia economica», XI (2008), 2-3, pp. 144-149.

⁸ *Esposizione Industriale Italiana del 1881 in Milano. Relazione dei giurati. Sezione X, classi 22-23-24, Relatore Carlo Besana*, Milano 1881, pp. 93-94.

⁹ ACS, DGSP, b. 234, 20900/6, Petizione al ministro dell'Interno per variazioni all'Elenco dei colori nocivi, 14 luglio 1894.

seguito di controlli che avevano rilevato la presenza nelle loro conserve di livelli di solfato di rame superiori a quelli stabiliti per legge¹⁰. Gli industriali, primo tra tutti Francesco Cirio, reagirono firmando una petizione indirizzata al ministro in cui chiedevano la sospensione dell'art. 130, ritenuto lesivo degli interessi del mondo industriale, non solo per il danno di immagine procurato dal procedimento giudiziario, ma anche perché i concorrenti stranieri, in particolare francesi, non avevano leggi così restrittive sull'utilizzo del solfato di rame¹¹. La limitazione dei sali di rame nelle quantità prescritte dal Regolamento avrebbe reso meno attraenti per i consumatori esteri i prodotti nazionali, riducendo pertanto la competitività delle esportazioni italiane. Si sarebbe trattato di un danno davvero considerevole, considerando che l'industria conserviera si rivolgeva in quegli anni soprattutto ai mercati più ricchi del Nord Europa¹², mentre il mercato interno era ancora troppo ristretto a causa dei bassi redditi della maggior parte della popolazione, dell'elevata quota di addetti al settore primario, della scarsa urbanizzazione e, non ultimo, dell'elevato costo della lattina rispetto al prodotto contenuto¹³. La domanda interna proveniva in larga misura da mense, come quelle di ospedali e caserme, e da dettaglianti, che vendevano al minuto in fogli di carta oleata conserve di pomodoro o di pesce prelevate da scatole di grande formato (da 10 a 1 kg)¹⁴.

Il legislatore si mostrò comprensivo verso le ragioni degli industriali conservieri; dapprima precisò che la legge si applicava solo al territorio nazionale e che essi, pertanto, erano liberi di adeguare la loro produzione alle norme vigenti negli stati di destinazione. Una circolare del 1891 precisò però che, nel caso delle conserve vendute nel mercato interno, i produttori avrebbero dovuto indicare in etichetta la dicitura "destinato al consumo interno" indicando peraltro il nome

¹⁰ ACS, *DGSP*, b. 238, 20900/30, Atti del tribunale di Torino e ricorso della ditta Cirio al sottosegretario per gli Affari Interni del 3 aprile 1891.

¹¹ Ivi, Memoriale al ministro dell'Interno datato 18 febbraio 1891.

¹² A metà degli anni '80 dell'800 l'esportazione italiana di 5,6 q.li di conserve di vegetali, sott'olio, sott'aceto o in altro modo preparate era diretta per il 76% in Europa, con destinazione soprattutto Inghilterra, Germania, Francia, e verso le colonie italiane in Africa. Cfr. MINISTERO DELLE FINANZE, *Movimento commerciale del regno d'Italia, nel 1886*, Stamperia Reale, Milano 1888, p. 305, Tav. 1.

¹³ R. D'ERRICO, *L'industria delle conserve vegetali in Italia tra le due guerre. Punti di forza e di debolezza di un settore emergente*, in *Il settore agroalimentare nella storia dell'economia europea*, a cura di E. Ritrovato e G. Gregorini, Milano 2019, p. 424.

¹⁴ G. ROVESTI, *L'industria delle conserve di pomodoro*, Casale 1913, fig. 35.

del responsabile di produzione¹⁵. Un provvedimento dell'anno successivo stabilì, inoltre, che il solfato di rame tollerato nelle conserve alimentari era da intendersi nella misura di un decigrammo di rame metallico e non della sua soluzione¹⁶, ossia il solfato; in questo modo veniva consentita una quantità quasi tripla di questo metallo nelle conserve. Oltre a queste precisazioni, che interpretavano le norme in senso più favorevole ai produttori, occorre anche segnalare che l'applicazione del Regolamento del 1890 fu demandata agli uffici di vigilanza sanitaria dei comuni, con il risultato di minare l'efficacia dei controlli, scarsi e approssimativi, come dimostrano le numerose denunce inviate alla Direzione Generale di Sanità per casi di adulterazioni, violazioni e intossicazioni talvolta mortali¹⁷. Frequenti erano i casi di avvelenamento da piombo rilasciato dall'interno della lattina o dalla saldatura laterale a contatto con i liquidi di conservazione dell'alimento. Nel 1901 fu introdotto il divieto di utilizzare scatole contenenti piombo in misura superiore all'1% e al 10% nelle leghe utilizzate per le saldature¹⁸.

La spinta innovativa del mercato nordamericano. Dal Pure Food Act del 1906 alla prima legge italiana sulle conserve alimentari

Uno degli aspetti che ha connotato l'industria italiana delle conserve alimentari nella sua fase di esordio, come sopra accennato, è stato il suo precoce orientarsi verso i mercati esteri. Tale caratteristica si accentuò verso la fine dell'800 in concomitanza con la crescente importanza dei mercati d'oltreoceano, soprattutto di quello nordamericano, che, a partire dagli inizi del Novecento, divenne il mercato di riferimento più importante per le esportazioni italiane, in particolare di conserve di pomodoro. Tutto ciò, com'è stato evidenziato nello studio di Vittorio Daniele e Nicola Ostuni¹⁹, fu il risultato della domanda

¹⁵ ACS, DGSP, b. 238, 20900/30, Lettera circolare del ministro dell'Interno ai prefetti, 27 aprile 1891.

¹⁶ Decreto ministeriale 11 febbraio 1892/55 che fissa il limite di rame nelle conserve, in «Gazzetta Ufficiale del Regno» (GU), n. 50, 29 febbraio 1892.

¹⁷ ACS, DGSP, b. 617, 20900/32, Saldatura delle scatole di latta contenenti conserve alimentari, maggio 1913.

¹⁸ Si veda l'art. 125 del regolamento 3 febbraio 1901/45 per l'esecuzione della legge sulla tutela dell'igiene e della sanità pubblica (in GU, n. 44, 21 febbraio 1901).

¹⁹ *The 'Madeleine' Effect. Italian Emigration and Exports of Preserved Tomatoes (1897-1933)*, «Rivista di storia economica», 27 (2011), 2, pp. 243-266.

dei milioni di emigranti italiani trasferitisi tra Otto e Novecento nel continente americano e, in particolare agli albori del XX secolo, negli Stati Uniti e in Canada, come testimoniano del resto i riscontri statistici. Il volume delle esportazioni di conserve di pomodoro, infatti, crebbe di circa 10 volte tra il 1901 e il 1911²⁰.

La crescita d'importanza del mercato americano fu uno stimolo importante anche per l'evoluzione del quadro normativo che disciplinava il settore conserviero italiano interessato alle esportazioni. Dopo la pubblicazione del regolamento 1890/7045, come si è visto, gli industriali conservieri si erano mobilitati per chiedere interpretazioni meno vincolanti delle norme che li riguardavano. Non altrettanto, tuttavia, furono in grado di fare sul mercato statunitense, dove nel giugno 1906 fu approvato il *Pure Food and Drug Act*. Questa legge segnò l'inizio di un maggiore intervento dello Stato in materia di sicurezza alimentare e tutela dei consumatori; legge caldamente sollecitata dagli stessi industriali conservieri statunitensi per aumentare la fiducia della domanda interna verso i propri prodotti²¹. La norma del 1906 divenne inoltre un modello per la legislazione di altri paesi, soprattutto di quelli che intrattenevano rapporti commerciali più frequenti con gli Stati Uniti²².

La vigilanza in materia di adulterazioni alimentari fu affidata al *Board of Food and Drug Inspection* e divenne sempre più rigorosa, facendo emergere molti limiti della produzione italiana. La *Food Inspection Decision* 1910/126²³, che limitava a 300 milligrammi per kg la presenza di sali di stagno negli alimenti conservati, creò problemi a molte aziende italiane i cui prodotti contenevano invece, secondo le analisi di laboratorio, più del doppio del limite legalmente consentito di sali di stagno²⁴. Altre difficoltà emersero con l'adozione, nel 1911, del metodo di analisi Howard, che misurava la presenza microscopica di muffe e microrganismi nelle conserve di pomodoro²⁵. Molte partite di conserve italiane, nonostante fossero

²⁰ Le esportazioni di conserve di pomodoro aumentarono da 3.873 a 40.402 tonnellate (ISTITUTO NAZIONALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI, *Annuario dell'industria delle conserve*, Roma 1937, pp. 52-53).

²¹ ZEIDE, *Canned*, p. 31.

²² A.S. OSTRY, *Nutrition Policy in Canada 1870-1939*, Vancouver-Toronto 2006, pp. 16-17.

²³ ZEIDE, *Canned*, pp. 36-37.

²⁴ ACS, DGSP, b. 618, 20900/32, Sali di stagno nelle conserve alimentari, 25 marzo 1915.

²⁵ G. D'ONOFRIO, *L'industria delle conserve alimentari*, Milano 1924, p. 706.

etichettate come prodotti di “qualità extra”, furono rifiutate dai funzionari doganali perché non superavano i requisiti minimi fissati da questo metodo di analisi, applicato con sempre maggior rigore²⁶. Le crescenti difficoltà all’espportazione causarono una prima crisi del settore. I produttori italiani protestarono contro l’adozione del nuovo sistema di parametrizzazione, considerandolo un mezzo per introdurre una barriera protezionistica non tariffaria e argomentando che la presenza di sottili muffe nei pomodori – la cosiddetta “lana in bocca” – conferiva alle conserve un sapore leggermente fermentato, apprezzato in particolare dagli abitanti delle zone meridionali dove il clima più caldo favoriva una rapida maturazione²⁷. Tuttavia, essi furono comunque costretti a riconoscere che la reputazione dell’industria conserviera italiana era minacciata dai prodotti di bassa qualità di produttori senza scrupoli, che aggiungevano verdure come zucche, carote e barbabietole per migliorare il colore e la consistenza delle loro conserve²⁸.

Per difendere la reputazione del prodotto nazionale e superare la barriera di controlli doganali sempre più severi, gli industriali italiani si fecero promotori della prima legge organica che disciplinava l’industria conserviera, limitatamente al settore delle conserve vegetali. Si tratta della legge 8 febbraio 1923 n. 501, “Disposizioni per l’industria e il commercio delle conserve alimentari preparate con sostanze vegetali”²⁹, che stabilì un quadro di regole limitato al settore che all’epoca era più sviluppato, mentre i settori delle conserve ittiche e animali furono disciplinati solo successivamente, dalle leggi del 1927 e del 1928³⁰. L’uso dei coloranti fu proibito totalmente per le conserve di pomodoro, mentre fu permesso l’uso di coloranti esclusivamente a base vegetale per le marmellate e le conserve di frutti rossi, preparazioni che tendevano a perdere la loro pigmentazione naturale durante la lavorazione, a condizione che il produttore ne indicasse chiaramente la presenza in etichetta. Nel 1924 fu pubblicato il nuovo elenco dei

²⁶ G. DALLA VECCHIA, *Restrizioni americane sui sali di stagno*, «Giornale delle conserve alimentari», V (1915), 63, p. 477.

²⁷ *Editoriale*, ivi, VI (1916), 75, p. 537.

²⁸ *L’adulterazione delle conserve di pomodoro*, ivi, (IV) 1913, 47, p. 383.

²⁹ Il testo della legge, dei successivi regolamenti e dei decreti integrativi che seguirono è disponibile anche in G. SCARPITTI, *Raccolta delle disposizioni legislative e regolamentari inerenti all’industria delle conserve*, Roma 1927, pp. 3-10.

³⁰ Regio decreto 7 luglio 1927, n. 1548, *Norme per la fabbricazione, l’importazione e il commercio dei prodotti alimentari della pesca conservati in recipienti*; Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, art. 58, *Vigilanza sanitaria delle carni in scatola*.

colori nocivi vietati al consumo alimentare, aggiornando ai progressi dell'industria chimica quello risalente al 1890.

Fu introdotta una prima disciplina dell'etichettatura che doveva informare il consumatore non solo del nome del prodotto e del produttore, ma anche del peso netto espresso in grammi e della presenza di eventuali coloranti aggiunti; inoltre, nei casi in cui fossero utilizzati prodotti semilavorati e non freschi, occorreva dichiarare in etichetta "qualità media". Nessun riferimento era invece richiesto circa la data di scadenza e di confezionamento. Per queste prescrizioni occorrerà attendere ancora molto tempo, considerando che l'obbligo fu introdotto solo 40 anni dopo dalla legge 30 aprile 1962 n. 283, "Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" (art. 8). Il controllo e la vigilanza per garantire l'applicazione della legge furono affidati all'Istituto Nazionale delle Conserve Alimentari, coadiuvato dalla Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma, istituita nel 1922, che svolgeva attività di ricerca e forniva consulenza tecnica alle aziende.

Il nuovo corpo di leggi introdotto da questo momento e la disciplina raggiunta all'interno del settore portarono a un miglioramento della qualità e a un aumento delle esportazioni italiane di conserve di pomodoro che, nel decennio precedente la crisi del '29, aumentarono da 314.069 a 1.376.106 q.li³¹, tanto che l'Italia conquistò in quegli anni il primato delle esportazioni di conserve di pomodoro, pur non figurando come maggiore produttore.

Conclusioni

Nel trentennio trascorso tra il regolamento del 1890 e la legge del 1923 emergono numerosi aspetti cruciali. Uno dei principali riguarda la dipendenza della produzione conserviera dai mercati esteri e soprattutto nordamericani; un legame che si conferma anche dal punto di vista della sua evoluzione normativa. Del tutto comprensibile, dunque, la volontà dei produttori a non perdere questi importanti mercati, motivo che li spinse alla mobilitazione per ottenere una di-

³¹ ISTITUTO NAZIONALE DELLE CONSERVE ALIMENTARI, *Annuario dell'industria*, pp. 52-53, Tab. 3.

sciplina legislativa statale del settore conserviero in grado di far valere standard da applicarsi da tutti i produttori, non solo da quelli interni come previsto dal regolamento del 1890.

Queste note rappresentano un'anticipazione di una ricerca che analizzerà le trasformazioni avvenute tra gli anni di guerra e il decennio Settanta, quando lo Stato e le istituzioni europee iniziarono a intervenire con maggior consapevolezza, ponendo al centro della propria azione gli interessi del consumatore. Lo sviluppo delle nostre riflessioni consentirà così di mettere meglio in prospettiva i processi che, a causa della chiusura dei mercati provocata dalla Grande depressione degli anni Trenta e ancora più dal secondo conflitto mondiale, determinarono il brusco arresto e l'involuzione delle conquiste regolative e sanzionatorie realizzate negli anni Venti.

RITA D'ERRICO
Università Roma Tre