

# STORIA ECONOMICA

*A N N O X X V ( 2 0 2 2 ) - 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](mailto:ldematteo@alice.it).

*Direzione:* e-mail: [direzione@storiaeconomica.it](mailto: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](http://www.edizioniesi.it); e-mail: [periodici@edizioniesi.it](mailto: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 XXV (2022) - n. 2

- Paolo Pecorari (1943-2022)* p. 269  
*Paolo Pecorari. Un profilo biografico e professionale*, di Mario Robiony » 271

L'INDUSTRIA CONSERVIERA IN ETÀ CONTEMPORANEA.  
PRODUZIONE, CONSUMO, CONTROLLI E TECNOLOGIA  
(XIX-XX SECOLO)  
a cura di Stefano Magagnoli

- L'altro volto della manifattura. L'industria conserviera italiana tra Otto e Novecento: un'introduzione* di Stefano Magagnoli » 277

Parte I - La lavorazione del pomodoro

- CLAUDIO BARGELLI, STEFANO MAGAGNOLI, *La "febbre rossa". La nascita del "distretto del nord" delle conserve di pomodoro (Parma, XIX-XX secolo)* » 289

- LUCIANO MAFFI, MARCO VERZELLESI, *Cooperare per crescere: il Consorzio Casalasco del Pomodoro* » 319

- RENATO GHEZZI, *L'industria del pomodoro in scatola e l'emigrazione italiana* » 343

Parte II - La lavorazione degli ortaggi, della carne e del pesce

- MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, *Tempi moderni a tavola: carne in scatola, estratti, brodi e dadi in Italia tra XIX e XX secolo* » 367

- DARIO DELL'OSA, *Produzione e consumo di conserve alimentari per uso militare in Italia (1860-1940)* » 395

EZIO RITROVATO, <i>Tra mercato, politica e Stato: l'industria di conserve</i> La Rocca	» 417
FRANCA PIROLO, <i>Un'azienda conserviera siciliana: la "Tonnara San Cusumano Nino Castiglione"</i>	» 437
Parte III - La scienza applicata ai cibi e ai contenitori: gli esperti e le leggi	
LAURA PROSPERI, <i>Nicolas Appert, eroe moderno dell'anti-spreco: tecnica, scienza e tecnica senza scienza</i>	» 463
GIANPIERO FUMI, <i>Secondo gli esperti e le leggi. La nascita di un regime istituzionale per i prodotti alimentari in Italia (1870-1914)</i>	» 471
RITA D'ERRICO, <i>A scatola chiusa. Note sull'evoluzione della disciplina sanitaria italiana del settore conserviero nel secondo dopoguerra</i>	» 491
PAOLO TEDESCHI, <i>Alle origini dell'Europa dei golosi: la prima (mancata) direttiva CEE su confetture, marmellate, gelatine di frutta e crema di marroni</i>	» 505
Parte IV - La scatola prima e dopo: produzione industriale, consumo culturale	
VALERIO VARINI, <i>Banda stagnata e cibo in scatola: un connubio industriale</i>	» 523
LAURA BRAMBILLA, <i>Le collezioni di lattine e scatolette alimentari: una fonte d'informazione storica e tecnologica e una sfida per i musei</i>	» 543
Parte V - Oltre le conserve in scatola	
ALBERTO GRANDI, <i>I conflitti del ghiaccio. Il freddo artificiale in Italia dal 1890 al 1920</i>	» 565
FRANCESCO CHIAPPARINO, <i>Settore conserviero, surgelati e integrazione agricoltura-industria. Surgela, SME e intervento pubblico nell'industria del freddo (1965-1993)</i>	» 589
MARIA STELLA ROLLANDI, ANDREA ZANINI, <i>La lunga traiettoria di una produzione di nicchia: la frutta candita in Liguria tra Otto e Novecento</i>	» 611
NICOLA MARTINELLI, LUIGI ALBERTO BENINCASO, <i>Non solo aceto: il caso Ponti</i>	» 629

## ALLE ORIGINI DELL'EUROPA DEI GOLOSI: LA PRIMA (MANCATA) DIRETTIVA CEE SU CONFETTURE, MARMELLATE, GELATINE DI FRUTTA E CREMA DI MARRONI

Questo articolo analizza l'impatto della prima normativa CEE relativa alla produzione e distribuzione di confetture, marmellate, gelatine di frutta e crema di marroni. L'attività delle istituzioni europee voleva in particolare: a) tutelare la salute dei consumatori garantendo la piena conoscenza delle caratteristiche dei prodotti acquistati; b) mantenere la concorrenza leale tra i produttori premiando quelli più attenti alla qualità e alla genuinità dei prodotti commercializzati; c) garantire la redditività delle aziende produttrici dando loro il tempo di adeguarsi con gradualità all'entrata in vigore delle norme.

Norme CEE, confetture, marmellate, gelatine, crema di marroni

This paper aims to analyse the impact of the first EEC regulations on the production and distribution of jams, marmalades, fruit jellies and chestnut purée. The activity of the European institutions aimed in particular at: a) protecting the health of consumers ensuring full knowledge of the characteristics of the products purchased; b) maintaining fair competition between producers rewarding those more focused on quality and authenticity of the traded products; c) guaranteeing the profitability of producers by giving them enough time to adapt gradually to the implementation of the legislation. EEC regulations, jams, marmalades, fruit jellies, chestnut purée

### *1. La complessa definizione di prodotti di grande diffusione*

Obiettivo di questo contributo è evidenziare come le normative della CEE hanno influenzato lo sviluppo della produzione di beni alimentari in ambito comunitario, ma anche i tempi lunghi necessari alla elaborazione di regole che armonizzavano le leggi dei singoli stati. Il riferimento è in particolare ai lavori del Parlamento Europeo dal giugno 1965 all'aprile del 1967 in merito alla bozza della prima direttiva CEE relativa a confetture, marmellate, gelatine e crema di marroni<sup>1</sup>. Le fonti mostrano il percorso che portò alla formazione del testo finale della risoluzione del Parlamento

<sup>1</sup> Un sentito ringraziamento va al personale dell'Archivio Storico del Parlamento Europeo e in particolare a José Andrés Gonzales Pedraza che, a fronte delle difficoltà

Europeo e consentono l'analisi di quanto dichiarato dai parlamentari che cercavano di conciliare gli interessi dei produttori, interessati ad un rinnovamento graduale e non troppo oneroso delle modalità di produzione, e quelli dei consumatori, dalla tutela della salute al diritto ad una scelta consapevole del prodotto da acquistare grazie alla possibilità di verificarne, tramite l'etichetta, il contenuto<sup>2</sup>.

Sebbene il contributo si limiti ai prodotti oggetto della direttiva, assume un rilievo più generale in quanto esemplifica uno dei maggiori problemi che i parlamentari europei incontrarono a metà anni Sessanta, poco dopo la nascita della PAC (Politica Agricola Comune, 1962) e della sua effettiva applicazione a tutti i comparti produttivi del settore primario (1964)<sup>3</sup>, ovvero quello di creare una normativa comune partendo da differenti abitudini alimentari e dall'utilizzo di

di accesso ai locali dell'archivio dovute alla situazione pandemica, ha fornito online allo scrivente tutto il materiale necessario alla redazione di questo contributo.

<sup>2</sup> La fonte principale è HISTORICAL ARCHIVES OF THE EUROPEAN PARLIAMENT (EU.HAEU), *Commission de l'Agriculture, Document de Travail*. Questi i riferimenti archivistici dei documenti analizzati: Rapport complémentaire sur la proposition de la Commission de la CEE au Conseil (doc. 30, 1966) concernant une directive relative aux confitures, marmelades, gelées de fruits et crèmes de marrons - Commission de l'agriculture - Rapporteur: M. J. Herr (PE0.AP.AGRI.1958.RP//A0-0010/67); Rapport sur la proposition de la Commission de la CEE au Conseil (doc. 30, 1966) concernant une directive relative aux confitures, marmelades, gelées de fruits et crèmes de marrons - Commission de l'agriculture - Rapporteur: M. Joseph HERR (PE0.AP.AGRI.1958.RP//A0-0104/66); Débat Confitures, marmelades, gelées de fruits et crème de marrons (PE0.AP.DE.1966//DE19661017-04); Débat Directive relative aux confitures (PE0.AP.DE.1967//DE19670316-08); Comunità Economica Europea. Commissione, Proposta di direttiva del consiglio relativa alle confetture, marmellate e gelatine di frutta e alla crema di marroni, Bruxelles, 24 giugno 1965 (online). Salvo diversa indicazione è a questi documenti che si fa riferimento nel testo.

<sup>3</sup> Sulla PAC (obiettivi e loro evoluzione dagli anni Sessanta in poi) esiste una vasta bibliografia. Si rinvia, tra gli altri, a: R. FANFANI, *Lo sviluppo della politica agricola comune*, Carocci, Roma 2001; A. LEDENT, P. BURNY, *La politique agricole commune des origines au troisième millénaire*, Presses agronomiques de Gembloux, Gembloux 2002; *Fertile Ground for Europe? The History of European Integration and the Common Agricultural Policy since 1945*, a cura di K. Patel, Nomos Verlag, Baden-Baden 2009; P. TEDESCHI, *La Politique Agricole Commune ou le grand cartel agricole communautaire*, in *Regulierte Märkte: Zünfte und Kartelle / Marchés régulés: corporations et cartels*, a cura di M. Müller, H.R. Schmidt e L. Tissot, Cronos Verlag, Zürich 2011, pp. 243-259; M. SPOERER, *Fortress Europe in long-term perspective: agricultural protection in the European Community, 1957-2003*, «Journal of European Integration History», 2010, 2, pp. 143-155; Id., *Agricultural protection and support in the European Economic Community, 1962-92: rent-seeking or welfare policy?*, «European Review of Economic History», 2015, 1, pp. 195-214; G. LASCHI, *L'Europa agricola, dalla fame agli sprechi. Storia della PAC (1945-2004)*, Il Mulino, Bologna 2022.

prodotti molto diversi. A questo si aggiungeva la necessità di coordinare normative nazionali che, a pochi anni dalla firma dei trattati di Roma (1957) e dalla conseguente creazione della Comunità Economica Europea (CEE), seguivano approcci differenti per regolare la produzione e la vendita dei beni alimentari e in particolare di quelli oggetto della direttiva qui analizzata: erano infatti prodotti la cui diffusione nelle famiglie stava aumentando non solo grazie alla crescita dei redditi pro-capite registrata nella *golden age*, ma anche a fronte del miglioramento della catena del freddo (e della correlata riduzione dei costi di conservazione) e dell'evoluzione tecnologica riferita ai conservanti naturali e chimici.

Si trattava di creare una normativa da cui dipendeva la regolare distribuzione nei sei paesi allora appartenenti al Mercato Comune (MEC) di prodotti che assumevano un'importanza significativa sia per chi operava in ambito agro-industriale (produttori di frutta e aziende conserviere), sia per gli enti pubblici che dovevano salvaguardare la salute pubblica (soprattutto in riferimento a beni che, se mal conservati, potevano determinare gravi problemi di salute ai consumatori e in particolare ai bambini cui una parte significativa delle vendite era rivolta).

La nuova direttiva doveva regolare uno sbocco rilevante delle produzioni comunitarie di frutta e degli altri prodotti trasformati e commercializzati come confetture (o marmellate, composte, gelatine ecc.) e doveva tener conto delle diverse tradizioni nazionali che portavano le industrie conserviere a immettere nel MEC anche prodotti che non derivavano da frutti propriamente detti: era l'effetto di definizioni giuridiche connesse a differenze botaniche (i cosiddetti «falsi frutti» come mela, pera, fragola, fico, cinorrodo della rosa canina, ecc.) e dell'uso di verdure, radici e fiori nel caso di prodotti a base di rabarbaro, petali di rosa, zenzero, zucche, cetrioli e carote (per citare quelli più diffusi).

Si partiva dalla consapevolezza che l'esistenza di legislazioni diverse ostacolava la libera circolazione dei prodotti finiti e si cercava di agire in favore dei produttori (proteggendoli dalla concorrenza sleale) e dei consumatori (proteggendoli dalla mancanza di corrette e chiare indicazioni sull'etichetta e, in casi estremi, dalla truffa vera e propria) in riferimento all'effettivo contenuto del prodotto venduto: in effetti qualità e prezzo variavano in modo significativo in base all'effettivo tenore di frutta e zucchero contenuti e a quanto fatto (e quindi ai relativi investimenti) per garantire, nel corso delle varie fasi di trasformazione, la salubrità e conservabilità di ciò che veniva distribuito nel MEC. I parlamentari lasciavano ovviamente alle

autorità sanitarie locali l'effettiva attività di controllo e salvaguardia della salute dei consumatori a fronte di prodotti che, se conservati in modo non idoneo, potevano provocare seri disturbi gastro-intestinali o, in assenza di un adeguato «ambiente zuccherino» (ovvero almeno il 50% di zucchero), patologie gravissime come quelle legate ad un avvelenamento da botulino: era tuttavia chiaro che porre limiti all'uso di prodotti trattati o conservati tramite sostanze chimiche (a partire dall'anidride solforosa fino ad arrivare agli antiparassitari) aveva un impatto significativo sulla effettiva salvaguardia della salute dei consumatori.

Questo impatto doveva essere messo in correlazione con l'esigenza di offrire, almeno in via transitoria, al mondo contadino e all'industria conserviera dei tempi economicamente accettabili in merito all'aggiornamento delle modalità produttive: si dovevano raggiungere i nuovi standard minimi di sicurezza sanitaria e di trasparenza informativa a tutela dei consumatori e, come accaduto in altri comparti produttivi sin dalle prime fasi del processo di integrazione europea, era necessario dare ai produttori la possibilità di restare comunque competitivi, e quindi di sopravvivere, nel periodo di transizione loro concesso. Il successo del processo di integrazione europea dipendeva infatti dalla capacità delle istituzioni comunitarie di avere costi economici e sociali (in particolare quelli connessi alla perdita di posti di lavoro nelle imprese che chiudevano perché non competitive ovvero incapaci di rinnovare in modo adeguato i loro impianti produttivi) inferiori ai vantaggi complessivi legati alle migliori condizioni di vita dei cittadini europei (maggiore salubrità dei prodotti immessi sul mercato e nuovi posti di lavoro ottenuti dalle imprese più efficienti e capaci di dotarsi di impianti più moderni).

Tuttavia la difficoltà di creare una normativa relativa ai controlli da effettuare e l'impatto ritenuto, dagli stati membri, eccessivamente oneroso per l'industria conserviera portò le istituzioni comunitarie a non prendere per molti anni alcun provvedimento: la risoluzione restava un'importante punto di partenza per rinnovare anche le normative nazionali, ma solo alla fine degli anni Settanta fu emanata la direttiva CEE 79/683 del 24 luglio 1979 che regolava «l'armonizzazione delle legislazioni degli stati membri riguardanti confetture, marmellate e gelatine di frutta e crema di marroni», ovvero un testo

che ricalcava in gran parte la struttura di quello indicato nella risoluzione della primavera 1967<sup>4</sup>.

## 2. *Le modifiche apportate dal Parlamento Europeo alla proposta della Commissione CEE*

Il 1° marzo 1966 il presidente del Consiglio della CEE chiese il parere del Parlamento Europeo sulla proposta di direttiva elaborata dalla Commissione CEE in merito alle confetture, marmellate e gelatine di frutta e alla crema di marroni. La proposta riguardava una produzione industriale che, negli stati del MEC, arrivava a circa 250 milioni di kg ed aveva grande rilevanza per il settore agricolo comunitario e in particolare per i produttori di zucchero e frutta. L'obiettivo era regolare un settore nel quale la crescita degli interscambi era limitata dalla presenza di legislazioni nazionali con regole rigide e molto diverse tra loro in merito alle modalità di produzione e al loro commercio. L'assenza di una armonizzazione di tali norme determinava, pur in presenza della progressiva riduzione dei dazi doganali (e della prospettiva di una loro completa abolizione), una concorrenza sleale tra i produttori e una «discriminazione ingiustificata» tra i consumatori comunitari.

Il documento (che partiva dalla proposta del Consiglio della CEE del giorno 11 settembre 1965 e che fu indicato come doc. 30/66) venne analizzato dal parlamento nella seduta del 7 marzo 1966: si decise di inviarlo a due commissioni parlamentari, quella dedicata all'agricoltura (relatore l'on. Herr) che aveva il compito di apportare le modifiche al testo iniziale e quella dedicata alla protezione sanitaria (relatore l'on. Lenz) che doveva solo esprimere un parere consultivo. Nella seduta del 20 luglio 1966, sentito il parere redatto dall'on. Lenz, fu approvato all'unanimità il rapporto presentato dall'on. Joseph Herr (il doc. 104/66): seguirono però 32 emendamenti presentati da vari

<sup>4</sup> Sull'evoluzione delle normative CEE/UE relative ai prodotti analizzati in questo contributo si rinvia alla direttiva del 1979 («Journal Officiel des Communautés Européennes», L 205, 13 agosto 1979) e a F. CAPELLI, B. KLAUS, V. SILANO, *Nuova disciplina del settore alimentare e Autorità per la sicurezza alimentare*, Giuffrè, Milano 2006; N. COMODO, G. BONACCORSI, *The new EU regulations for food safety*, «Italian Journal of Public Health», 2007, pp. 7-12; M. HAGENMEYER, *Modern Food Safety Requirements - According to Ec Regulation No.178/2002*, «Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht», 2002, 4, pp. 443-459.

parlamentari e quindi, nella seduta del 17 ottobre 1966, fu deciso un nuovo rinvio alla commissione agricoltura.

Quest'ultima si riunì il 7 dicembre 1966 e il 23 febbraio 1967 per esaminare i 32 emendamenti e, dopo essersi riunita con la commissione per la protezione sanitaria, approvò il 3 marzo 1967 la relazione complementare redatta dall'on. Herr (doc. 10/67). Quest'ultima includeva i pareri espressi da entrambe le commissioni e fu presentata all'assemblea parlamentare il 13 marzo 1967.

Nella documentazione presentata da Herr tra il 1966 e il 1967 la commissione per l'agricoltura e quella per la protezione sanitaria sottolineavano gli aspetti più rilevanti della direttiva e l'opportunità delle modifiche apportate. Si indicava l'importanza di assumere come base giuridica non solo l'art. 43 del trattato, ma anche l'art. 100 ricordando che «il buon funzionamento dell'organizzazione comune dei mercati del settore degli ortofrutticoli e in quello dello zucchero [poteva] essere ritardato ovvero impedito fintantoché la libera circolazione dei corrispondenti prodotti di trasformazione [veniva] ostacolata da remore quali le differenze esistenti tra le legislazioni degli Stati membri in materia di alimenti». Consapevoli del fatto che la direttiva strutturava di fatto il mercato comunitario di confetture, marmellate, gelatine e crema di marroni, le due commissioni ne ampliavano la base giuridica per ridurre le eccezioni in favore dei produttori da parte delle legislazioni nazionali.

Le commissioni erano poi coscienti della necessità di garantire ai produttori la possibilità di continuare, almeno in via transitoria, l'utilizzo degli impianti e delle modalità produttive esistenti, nonché evitare «prematuro» provvedimenti a danno dei produttori come nel caso dell'emendamento che chiedeva la garanzia di utilizzare frutta priva di «tracce di insetti». Approvandolo si escludeva dalla lavorazione delle imprese conserviere tutta la frutta bacata, anche quella in cui gran parte della polpa era utilizzabile e che, negli usi domestici, veniva pulita e inserita in torte di frutta. Era poi evidente, anche se nessuno lo ammetteva formalmente, che la frutta in perfette condizioni era destinata alla vendita sui banchi dei mercati ortofrutticoli locali e dei primi supermercati, mentre quella utilizzata dall'industria conserviera era la meno appetibile per i consumatori finali perché troppo matura o, caso molto diffuso, intaccata dagli insetti. Fu quindi bocciato l'emendamento e si consentì l'uso di frutta con tracce di insetti (ma non quello di frutti in cui erano ancora presenti): di fatto si chiedeva alle imprese conserviere di avere lo stesso comportamento tenuto dalle

famiglie per evitare di gettare la frutta quando non era più in perfette condizioni, ma ancora commestibile.

Si dava attenzione alla salute dei consumatori in riferimento alle sostanze chimiche presenti nei frutti, ma si consideravano anche le esigenze dei produttori: non si indicavano limiti di tollerabilità per i residui antiparassitari, ma si vietava l'uso delle scorze degli agrumi trattati con il difenile o suoi derivati (ortofenilfenolo e ortofenilfenato di sodio), in particolare in riferimento alla «fabbricazione di marmellata di cotogne». La discussione più rilevante riguardava però il contenuto di anidride solforosa nei prodotti finiti di media e bassa qualità, ovvero per prodotti realizzati «a partire da polpa di frutta conservata per mezzo dell'anidride solforosa» che contenevano un minimo di frutta del 35%. Le normative nazionali prevedevano in proposito limiti massimi molto diversi: 20 mg/kg in Francia, 40 in Belgio, 60 in Germania e 75 nei Paesi Bassi, mentre nessun limite era in vigore in Italia, il paese della CEE che tutelava meno i consumatori e più assecondava le necessità delle industrie conserviere<sup>5</sup>.

A fronte di un emendamento che chiedeva un limite massimo di 40 mg/kg la soluzione finale fu quella di scegliere un valore medio tra i limiti esistenti ovvero 50 mg/kg: «essendo riconosciuta l'innocuità dei coloranti o dell'anidride solforosa in quantità limitata» si riteneva poi non necessario indicarne la presenza sull'etichetta<sup>6</sup>. La presenza di anidride solforosa indicava però l'utilizzo di frutta non fresca ed era quindi importante segnalarne la presenza perché questo consentiva al consumatore di essere consapevole della qualità della frutta che si trovava nel prodotto finito commercializzato: la soluzione finale fu quella di indicare la denominazione «qualità corrente» (preferita a quella inizialmente suggerita, «standard», perché poteva «indurre in

<sup>5</sup> In merito ai problemi dell'industria conserviera italiana nel periodo qui analizzato cfr. Camera di Commercio Industria e Agricoltura Piacenza, *Convegno nazionale sullo sviluppo delle colture ortofrutticole ad alta meccanizzazione per l'industria conserviera: Piacenza 30-31 ottobre 1963. Atti*, Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza 1965; Unione Italiana delle Camere di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, *Convegno di studio sui rapporti tra agricoltura e industria conserviera: Parma, 24 settembre 1967*, Tipografia Poligrafica, Parma 1967.

<sup>6</sup> Si sottolineava che gli studi del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives indicavano che era tollerabile per l'organismo umano una quantità pari a 0,35 mg per kg di peso, ovvero 7 mg al giorno (o 2.550 mg all'anno) per una persona del peso di 20 kg corrispondente ad un bambino di 4 anni. Da ciò derivava che, dato il limite di 50 mg per kg, solo un consumo annuo di 50 kg di confettura poteva creare problemi di salute e questo valore era molto più alto del consumo reale, stimato in 1,70 kg per anno.

errore» i consumatori, in particolare quelli tedeschi per i quali si stabiliva la denominazione «konsumware»). Il problema non riguardava peraltro i prodotti di alta gamma che, definiti «extra», non potevano contenere anidride solforosa: chi poteva permettersi una qualità maggiore aveva anche più garanzie dal punto di vista sanitario.

In merito alla lunghezza del periodo transitorio lasciato agli stati per autorizzare le industrie conserviere alla «fabbricazione di confettura con polpa di frutta conservata mediante anidride solforosa» esistevano divisioni tra chi chiedeva una durata di sette anni e coloro che ne volevano solo due: la bozza della direttiva accoglieva la prima tesi, ma la commissione per la protezione sanitaria suggerì una riduzione a cinque anni trovando di fatto un compromesso che, pur migliorando la tutela della salute dei consumatori, lasciava ai produttori un buon margine temporale per adattarsi alle nuove regole. I cinque anni di fatto concessi a tutte le imprese conserviere comunitarie per realizzare una modifica significativa «dell'attrezzatura industriale» evidenziavano la maggior tutela del produttore rispetto al consumatore: il primo veniva protetto sia nella fase di produzione (rinvio dell'incremento dei costi connessi al rinnovo degli impianti e delle procedure di trasformazione dei frutti), sia in quella della distribuzione (riconoscimento della qualità del prodotto finale, ovvero segnalazione al consumatore di chi utilizzava materia prima migliore). A giustificazione della scelta si ricordava che la crescita tecnologica favoriva il consumatore: secondo la Commissione CEE l'evoluzione della catena del freddo, ovvero l'uso di moderni refrigeratori, poteva in tempi brevi sostituire il ricorso all'anidride solforosa il cui uso, pur in assenza di dati che ne indicavano una «nocività certa», era da evitare dando però alle industrie conserviere il tempo di fare gli opportuni investimenti.

Si confermava poi il divieto di usare sostanze dolcificanti artificiali e sostanze aromatizzanti: cadevano inoltre gli emendamenti che vietavano, per i prodotti contenenti oltre il 50% di frutta, la presenza di «sostanze coloranti o conservanti» e dell'acido sorbico, nonché gli obblighi di indicare la presenza di «conservanti». In merito ai coloranti si ricordava comunque che i «requisiti specifici di purezza» dovevano essere sempre «in armonia con lo sviluppo delle ricerche scientifiche in materia di protezione della sanità pubblica»: si riconosceva poi alla commissione CEE la competenza per stabilire, in accordo con gli stati membri, «i metodi d'analisi necessari per il controllo» di tali requisiti.

I recipienti avevano un contenuto compreso tra i 100 grammi e i 2 kg, ma si stabilivano poi solo cinque possibili pesi netti, ovvero 225, 250, 450, 500 e 1.000 grammi. Si faceva riferimento ai contenitori

già presenti nei mercati, ovvero quelli su cui si basavano gli impianti produttivi delle industrie conserviere comunitarie. Da ciò derivava la bocciatura della proposta di eliminare i prodotti aventi un contenuto netto pari a 225 e 450 grammi che, essendo molto simili ai 250 e 500 grammi, «rischiavano di indurre in errore il consumatore»: il costo della modifica dei macchinari era ritenuto eccessivo in un contesto che richiedeva già un rinnovamento dei metodi di produzione.

L'etichetta doveva chiaramente indicare la denominazione del contenuto (secondo le definizioni stabilite dalla normativa), il peso netto, i dati del produttore o distributore (ovvero «il nome o ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un venditore»), il paese d'origine. Si restava però poco trasparenti nei confronti dei consumatori: ad esempio, posto che la normativa già stabiliva di definire «il tenore minimo in frutta del prodotto finito» attraverso l'indicazione della categoria di appartenenza del prodotto («extra» o «qualità corrente»), si riteneva inutile riportare il dato nell'etichetta. Allo stesso modo si riteneva inutile indicare nell'etichetta la presenza di sostanze quali coloranti, sciroppo di glucosio, destrosio, acido solforoso: si trattava di sostanze che in altri prodotti alimentari non erano indicate, ovvero ne derivava una «discriminazione» a carico dei produttori di confetture, marmellate e gelatine. Si sottolineava poi che glucosio e destrosio erano prodotti naturali altamente nutritivi e che era «difficile far apparire sull'etichetta un numero eccessivo d'indicazioni in ragione della limitata superficie della stessa», in particolare per le confezioni più piccole. Prevalsa di fatto la volontà dei produttori di non dare troppe informazioni su ciò che, oltre alla frutta, era presente: ogni sostanza aggiunta generava diffidenza nei consumatori.

Sempre in merito alla trasparenza si notavano poi reticenze sull'indicazione della «data di fabbricazione in chiaro»: la si riteneva inutile perché di norma non corrispondente alla data di «produzione dei prodotti di base», ovvero dei frutti utilizzati, ma poi si sottolineava l'utilità di una «data di fabbricazione in codice». Quest'ultima permetteva infatti di individuare rapidamente, nel corso di controlli delle autorità, ciò che si doveva sottrarre alla vendita per «motivi sanitari o altro»: si impediva così al consumatore un controllo che sarebbe stato di fatto capillare demandandolo alle sole autorità pubbliche che, per definizione, potevano fare solo controlli a campione. In relazione alle informazioni da indicare nell'etichetta le decisioni sulle dimensioni dei caratteri utilizzati erano invece pro consumatori: a fronte di una previsione normativa che lasciava ampi margini di scelta, la commissione per la tutela sanitaria indicava

un'altezza minima di due mm mentre per la Commissione CEE bastavano caratteri di un solo mm.

Anche i riferimenti alle origini del prodotto erano oggetto di discussione: tale indicazione diventava discriminatoria e contraria «allo spirito dei trattati di Roma» se riguardava prodotti comunitari e quindi doveva essere limitata al caso di «prodotti provenienti da paesi terzi e destinati al consumo all'interno della Comunità». Proprio in relazione agli scambi commerciali extra-comunitari la direttiva valeva anche per i prodotti in ingresso da paesi terzi nel MEC, mentre non valeva per i prodotti comunitari destinati a paesi non aderenti alla CEE: si creava un'asimmetria informativa a sfavore dei consumatori extra-comunitari, ovvero si lasciava alle imprese conserviere che esportavano la possibilità di adattarsi alle normative dei singoli stati importatori.

L'effettiva applicazione delle nuove norme era inizialmente esclusa per i prodotti «dietetici»: il problema era l'impossibilità di fatto di definirli con precisione quali fossero i «prodotti dietetici» visto che non erano presenti in nessuna legislazione dei paesi aderenti alla CEE. Da ciò derivava, a parere della commissione per la tutela sanitaria, un forte rischio di avere una riduzione significativa dell'ambito di applicazione della nuova direttiva e quindi una discriminazione tra produttori con evidente vantaggio di coloro che inserivano i loro prodotti finiti nella gamma dei dietetici. Le nuove norme andavano quindi applicate a tutti fino all'emanazione di regole comunitarie precise atte a dare una definizione chiara e univoca di «prodotto dietetico».

In merito all'applicazione della direttiva restava infine il problema non secondario dell'effettiva entrata in vigore delle nuove norme nei singoli stati: la Commissione CEE aveva previsto due anni e, a fronte della richiesta della riduzione ad un solo anno, la soluzione fu quella di «far coincidere la data dell'entrata in vigore della direttiva con quella dell'applicazione dei metodi di controllo», ovvero si stabilì con molto realismo che si potevano obbligare stati e produttori a seguire le nuove regole solo nel momento in cui fosse stato possibile controllarne l'effettivo rispetto.

### *3. L'Europa dei golosi: l'approvazione della risoluzione del Parlamento Europeo*

Il 13 marzo 1967 l'assemblea parlamentare approvò la relazione complementare presentata dall'on. Herr invitando la Commissione

CEE ad accogliere le proposte di modifica contenute nel doc. 10/67: il 15 marzo venne inoltre inserito un addendum che includeva ulteriori modifiche relative alla presenza di scorze nelle marmellate di agrumi e al tenore minimo in frutta per quei prodotti caratterizzati da un alto livello di acidità (ribes neri, ananas, banane, zenzero e agrumi). Il 3 aprile la Risoluzione del parlamento europeo veniva pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee e si attendeva solo l'emanazione della direttiva per far nascere "l'Europa dei golosi", ovvero un mercato comune nel quale i produttori e consumatori di confetture, marmellate e gelatine di frutta, nonché crema di marroni si confrontavano sapendo che le regole legate alla preparazione del prodotto finale e alla descrizione del contenuto erano uguali in tutti e sei gli stati membri della CEE.

Si trattava in effetti di un comparto produttivo di grande rilevanza economica e di grande importanza in ambito sanitario (tra i maggiori consumatori si trovavano in particolare i bambini, ovvero il futuro della CEE): era quindi importante avere una normativa identica per tutti coloro che vivevano e operavano nel MEC. Le definizioni precise obbligavano i produttori che intendevano realizzare prodotti finiti ad utilizzare esattamente le materie prime indicate per quel determinato prodotto. Si riduceva in tal modo la possibilità di attribuire una qualità più alta di quella reale: questo poteva ugualmente accadere, ma si trattava di una vera e propria frode nei confronti dei consumatori (e delle imprese conserviere concorrenti) e non, come prima dell'emanazione della direttiva, dell'effetto delle differenze tra le normative esistenti o della presenza di norme non abbastanza chiare.

Per poter applicare in modo efficace la nuova direttiva era infatti importante dare le corrette definizioni dei beni oggetto della stessa, ovvero fare in modo che all'interno del MEC esistessero concetti univoci relativi ai prodotti finiti e alle materie prime utilizzate. I prodotti finiti definibili come confetture, marmellate e gelatine di frutta e crema di marroni, erano indicati nell'allegato II: nel MEC non si potevano quindi distribuire prodotti diversi da quelli indicati, mentre restava la possibilità di seguire regole diverse per l'export nei paesi extracomunitari visto che, in quest'ultimo caso, si dovevano sia rispettare le norme locali, sia garantire la competitività delle imprese conserviere comunitarie in mercati in cui dovevano confrontarsi con produttori soggetti a minori controlli sulle materie prime utilizzate e sulle modalità produttive seguite.

Da ciò derivava anche l'esigenza di dare una precisa definizione delle materie prime che si utilizzavano nella procedura che portava

alla realizzazione dei prodotti finiti: così nell'allegato I si indicavano le definizioni giuridico-merceologiche di frutta, succo di frutta, polpa di frutta, purea di frutta, marroni, zenzero, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, materie pectiche. A questo si aggiungevano tutte le informazioni relative a quanto poteva servire per l'analisi e il controllo dell'effettivo contenuto dei prodotti finiti a partire dal valore rifrattometrico («ottenuto dalla lettura senza alcuna correzione di un rifrattometro per zucchero a 20 °C») fino alla definizione del concetto di pesticida (per il quale si rimandava alle specifiche normative preesistenti). Infine per evitare dubbi sulla natura dei frutti utilizzabili si ricorreva anche all'uso delle definizioni botaniche in latino: il melone era quindi indicato come «*cucumis melo*», l'anguria come «*citrullus vulgaris*» e lo zenzero come «*zingiber officinalis*» e i marroni potevano essere solo quelli prodotti dalla «*castanea sativa*»<sup>7</sup>.

Per garantire l'effettivo contenuto dei prodotti venduti sul mercato comunitario, la direttiva prevedeva anche l'allegato III nel quale si elencavano i frutti utilizzabili nella preparazione dei prodotti finiti sopra indicati: grazie ai riferimenti fatti agli altri allegati si definivano le materie prime e le modalità per il loro utilizzo riducendo la possibilità per i produttori di essere competitivi usando frutta di minore qualità, facendo meno attenzione alla fase di pulizia o ricorrendo ad additivi meno naturali e meno costosi<sup>8</sup>.

<sup>7</sup> L'allegato I indicava le definizioni di frutto (il frutto fresco, sano, esente da alterazioni, non privato di suoi componenti essenziali, arrivato ad un grado di maturità appropriato alla fabbricazione dei prodotti finiti definiti nell'allegato II, dopo pulizia dalle parti non commestibili, snocciolata inclusa), succo di frutta (il succo ottenuto da pressione e spremitura del frutto), polpa di frutta (la parte commestibile del frutto intera o tagliata a fette, ma non ridotta in purea), purea di frutta (la polpa di frutta, finemente divisa tramite setacciamento o con altro mezzo meccanico), marroni (i frutti del castagno), zenzero (la parte commestibile e pulita della radice dello zenzero), zucchero (il saccarosio di purezza minima pari al 99,5% della sostanza secca), destrosio (il destrosio cristallizzato o anidro di purezza minima pari al 99,5% della sostanza secca), sciroppo di glucosio (il prodotto, raffinato e concentrato, ottenuto dall'idrolisi concentrata dell'amido alimentare puro, contenente almeno l'80% di sostanza secca, un equivalente in destrosio anidro di almeno il 50%, avente un tenore in ceneri inferiore allo 0,5% e un tenore massimo in anidride solforosa totale di 20 mg/kg), materie pectiche (l'estratto acquoso purificato, concentrato o meno, di mele o agrumi, o pectina in polvere di mele e agrumi).

<sup>8</sup> L'elenco includeva: tutte le varietà di zucche e cetrioli ad eccezione di melone e anguria (§ 1); pomodori, rabarbaro e melone (§ 2); mele, pere, prugne a nocciolo aderente, anguria e uva (§ 3); zenzero e tutti i frutti commestibili non precedentemente indicati ad eccezione dei marroni destinati alla sola preparazione della crema di marroni (§ 4).

Nell'allegato II si creava di fatto una classifica di qualità dei prodotti finiti distribuibili nel MEC: maggiore era la qualità attesa, maggiore era ovviamente la qualità delle materie prime richieste. Veniva definita «confettura extra», ovvero il top della gamma, la «mescolanza, portata a consistenza appropriata, di zucchero e di polpa e/o purea di una o più specie di frutta ed acqua, eventualmente pastorizzata, surgelata o liofilizzata, a partire da un solo frutto indicato nell'allegato III, § 2-4, con un valore rifrattometrico minimo di 64 e un tenore minimo in frutta del 50% nel prodotto finito». Erano tuttavia previste percentuali inferiori per alcuni frutti ritenuti troppo acidi per arrivare ad un tenore del 50%: da ciò derivavano i valori indicati per il ribes nero (40%), l'ananas e la banana (30%), gli agrumi (27%) e lo zenzero (17%).

Si definiva «confettura» un prodotto di qualità inferiore: la «mescolanza» poteva riguardare anche due prodotti, il valore rifrattometrico era poco più basso (63), ma soprattutto il tenore minimo di frutta scendeva al 35% con una contestuale riduzione dei valori previsti per le eccezioni relative ad ananas e banane (23%), agrumi (17%) e zenzero (11%). Nel caso poi di utilizzo di due frutti diversi il tenore minimo di ciascuno era pari al 12% al fine di evitare la produzione di confetture formalmente a due frutti, ma di fatto con la presenza assolutamente dominante di uno solo, di norma il meno costoso.

Veniva poi prevista la possibilità di avere confetture realizzate con la «mescolanza di tre o quattro frutti», ma si mettevano rigide selezioni merceologiche dovute alle materie prime, ovvero i «frutti rossi». Le «confetture tre frutti» potevano essere ottenute solo da polpa di fragole e lamponi e dalla polpa o dal succo di ribes rossi: ogni frutto doveva essere presente per un terzo del tenore minimo di frutta che restava pari al 35%. Le «confetture quattro frutti» potevano essere realizzate solo con polpa di fragole e ciliegie e con polpa o succo di lamponi e ribes rossi: ogni frutto doveva essere presente per un quarto del tenore minimo di frutta che restava pari al 35%. Le eccezioni dipendevano dalla tradizionale esistenza di confetture di «frutti rossi» e dalla difficoltà di conservazione di questi ultimi: da ciò derivava anche il permesso di ricorrere a una materia prima «conservata tramite anidride solforosa».

Alle confetture venivano affiancate le marmellate che si differenziavano dalle prime per la possibilità di utilizzare della «purea di frutta»: le marmellate definite «extra» avevano limiti rifrattometrici e tenori di frutta uguali a quelli previsti per le confetture «extra», mentre limiti più blandi erano previsti per le altre marmellate. Oltre

alla possibilità di usare due frutti, si consentivano un valore rifrattometrico pari a 60, un tenore minimo in frutta del 30% e, soprattutto, l'utilizzo di materia prima «conservata a mezzo di anidride solforosa». Le eccezioni previste per gli agrumi e lo zenzero riducevano il tenore minimo in frutta rispettivamente al 10 e al 7%.

Come per le confetture erano possibili mescolanze di tre o quattro frutti senza però avere obblighi sui frutti da utilizzare: così per le marmellate a due frutti bastava che uno solo appartenesse alla lista indicata nel paragrafo 3 e non si stabiliva alcuna percentuale minima. Era inoltre prevista l'esistenza di una marmellata realizzata con più di quattro frutti che di fatto corrispondeva ad una produzione domestica ottenuta con i residui di frutta rimasti disponibili.

Era ritenuta fondamentale la presenza di un'etichetta capace di chiarire al consumatore cosa stava acquistando e in particolare la qualità del contenuto: la presenza di purea di frutta o di un basso tenore in frutta, il ricorso alla mescolanza di frutti diversi o a frutta conservata tramite l'anidride solforosa evidenziavano un livello qualitativo più basso cui doveva corrispondere un prezzo più economico. Un'etichetta chiara consentiva al produttore che puntava sulla qualità di avere una concorrenza leale e al consumatore di acquistare un prodotto più ricco di frutta in termini qualitativi e quantitativi.

Ciò valeva anche per la «gelatine extra» definita come «mescolanza, sufficientemente gelificata, di zucchero e di succo di frutta, eventualmente pastorizzata, surgelata o liofilizzata, ottenuta a partire da un solo dei frutti indicati nell'allegato III § 3 e 4, o a partire da lamponi e ribes rossi, con un valore rifrattometrico minimo di 64 e un tenore minimo in succo di frutta del 50% nel prodotto finito». Per gli agrumi tale percentuale si riduceva al 40%, un valore che diveniva 30% nel caso della «gelatina» semplice caratterizzata dall'uso di succo di frutta conservato tramite anidride solforosa: si prevedeva poi un valore rifrattometrico minimo di 63 e un tenore minimo in succo di frutta del 35%.

L'ultima definizione riguardava la «crema di marroni», ovvero la «mescolanza di zucchero e purea di marroni, canditi o meno, con un valore rifrattometrico minimo di 60 e un tenore minimo in purea di marroni del 38% nel prodotto finito».

Nell'allegato IV erano poi indicate disposizioni speciali per le modalità produttive e l'etichetta: di fatto si limitava la libertà delle industrie conserviere nella fase di produzione e si ampliavano le informazioni in etichetta. Era possibile togliere semi per setacciamento da more, lamponi, ribes rossi e neri, ma nel caso di prodotti finiti

ottenuti da due frutti diversi tale operazione poteva riguardarne uno solo: si confermava così l'attenzione per i prodotti contenenti frutti di bosco che per loro natura avevano tempi di conservazione limitati e, volendo realizzare confetture di alta qualità, metodi di lavorazione complessi data l'impossibilità di schiacciare i semi. L'eliminazione dei semi per setacciamento era prevista anche per i cinorrodi di rosa canina e per gli agrumi: per questi ultimi si dovevano inoltre eliminare le membrane interne, mentre si consentiva l'uso di scorze non trattate con sostanze chimiche. Norme specifiche riguardavano lo zenzero (si poteva conservare in una soluzione acquosa zuccherina), i marroni (si potevano immergere per breve tempo in una soluzione acquosa contenente acido solforoso a patto di avere nella crema finale un tenore di anidride solforosa non superiore a 10 mg/kg) e le materie pectiche (il tenore in pectina espresso in pectato di calcio non poteva superare lo 0,7% nel prodotto finito e il limite saliva all'1% per i recipienti di 5 kg e oltre).

Il principio seguito era che a fronte di una maggiore qualità si potevano mettere in etichetta indicazioni capaci di attrarre i consumatori: così, ad esempio, per le confetture di agrumi («extra» o «qualità corrente») si poteva aggiungere la dizione «marmellata» («extra» o «qualità corrente») visto che per tradizione si usava questa definizione. Inoltre, in presenza di più frutti, questi ultimi dovevano essere menzionati in «ordine decrescente in funzione della quantità contenuta», ovvero si indicavano prioritariamente quelli presenti in percentuale maggiore. In caso di frutti indicati nell'allegato III, § 3 e 4, si dava la priorità a quelli indicati nel § 3 considerati di maggior costo di reperimento e lavorazione. Sempre per i prodotti realizzati con frutti diversi esistevano ulteriori regole: nelle confetture a tre e quattro frutti si potevano sostituire le denominazioni con immagini dei frutti stessi, mentre questo era proibito per prodotti di qualità inferiore, ovvero per le marmellate. Se queste ultime erano formate da quattro o più frutti diversi l'etichetta non poteva nemmeno indicarne i nomi: di fatto si lasciava all'industria conserviera la possibilità di vendere prodotti di qualità limitata a patto di informarne i consumatori (un'etichetta senza l'indicazione dei frutti contenuti era in proposito più che eloquente).

Per le marmellate era poi permesso l'uso di albicocche secche se il contenuto netto del prodotto venduto era pari ad almeno 2,5 kg: in tal caso si vietava l'immagine dell'albicocca sull'etichetta e c'era l'obbligo di indicare «albicocche secche» oppure «per pasticceria» o «per confetteria».

Si consentiva il ricorso ad alternative allo zucchero (che poteva anche essere in «soluzione acquosa o non parzialmente invertita»): il destrosio poteva sostituire del tutto o parzialmente lo zucchero, mentre lo sciroppo di glucosio doveva avere un tenore totale nel prodotto finito non superiore al 15% (ridotto al 5% per la crema di marroni). Si permetteva quindi ai produttori di usare sostanze dolcificanti meno costose in un contesto nel quale, a causa delle protezioni doganali previste dalla PAC, i prezzi dello zucchero da barbabietola e da canna potevano crescere significativamente.

In merito alle sostanze additive conservanti e aromatizzanti si consentiva l'utilizzo dell'acido citrico e dell'acido lattico (e dei loro sali di sodio), del potassio e del calcio, dell'acido tartarico e dell'acido l-ascorbico: potevano anche essere mescolati tra di loro, ma il tenore totale in acidi-ascorbico nel prodotto finito non poteva superare 150 mg/kg con la sola eccezione dei prodotti a base di cinorrodi della rosa canina e di bacche di olivello spinoso. Se l'aggiunta era limitata all'acido sorbico (e ai relativi sali di sodio), al potassio e al calcio, il tenore totale in acido sorbico nel prodotto finito non poteva superare 500 mg/kg. Erano valori di compromesso tra l'esigenza di tutelare la salute dei consumatori e quella di garantire ai produttori la possibilità di ottenere beni conservabili a lungo.

Alla crema di marroni si potevano poi aggiungere la vanillina (anche in forma d'estratto o sintetica), l'etilvanillina e il caramello (identificato come E 150). Un'ulteriore eccezione era prevista per la marmellata di mela cotogna alla quale si potevano aggiungere foglie di malvarosa («*pelargonium odoratissimum*»), vanillina (anche in forma d'estratto o sintetica) ed etilvanillina: in tal caso si doveva però mettere l'indicazione «aromatizzata con» seguita dalla materia prima aggiunta.

Regole specifiche erano dedicate all'uso di coloranti destinati a «rendere ai frutti il loro colore naturale» e quindi a meglio attrarre il consumatore: erano vietati nelle confetture e nelle marmellate «extra», ma consentiti in quelle di minore qualità a condizione di indicare nella denominazione del prodotto la dicitura «colorato/a». Questa possibilità valeva per confetture e marmellate semplici a base di fragole, lamponi, ribes rossi, ciliegie, anguria, cinorrodi di rosa canina e prugne (ad eccezione delle varietà *Reine Claude* e *Mirabelle*), nonché per quelle contenenti più frutti. Per migliorare il colore di confetture, marmellate e gelatine (non per la crema di marroni) era poi ammessa l'aggiunta di succo naturale di frutta, nonché di «concentrati di succo di frutta».

I prodotti definiti «extra» si caratterizzavano infine per l'assenza

di anidride solforosa: si noti però che un tenore di tale sostanza pari o inferiore a 5 mg per kg consentiva al produttore di dichiararne l'assenza. Per tutti gli altri prodotti valeva invece il limite già indicato di 50 mg per kg.

Si trattava di regole frutto di compromessi tra le esigenze dei produttori e dei consumatori, ma assolutamente innovative per l'epoca e con un effetto finale che rendeva complessa la sopravvivenza di una parte delle aziende del settore: questo portò alla moratoria della nuova normativa. Quanto stabilito nella Risoluzione approvata dall'assemblea parlamentare non entrò infatti in vigore nei tempi previsti: in assenza di norme per effettuare gli opportuni controlli ed evidentemente del pieno consenso degli stati membri, per la effettiva creazione dell'Europa dei golosi si dovettero attendere gli interventi legislativi apportati a cavallo tra gli anni Settanta e Ottanta (alla citata direttiva del 1979 fecero seguito le leggi di attuazione nei singoli paesi membri, in Italia il DPR n. 401 dell'8 giugno 1982) che ripresero la struttura della risoluzione del 1967, allegati inclusi.

Dopo le modifiche fatte negli anni Ottanta a seguito della Direttiva 88/593 del 18 novembre 1988, fu la direttiva 2001/113 del 20 dicembre 2001 (cui seguì in Italia il decreto legislativo 50/2004) ad aggiornare il quadro normativo<sup>9</sup>: rispetto alla Risoluzione del 1967 si accentuavano la tutela della salute dei consumatori (grazie ai risultati degli studi

<sup>9</sup> Sulle due direttive cfr. rispettivamente «Gazzetta ufficiale delle Comunità europee», 25 novembre 1988; ivi, 12 gennaio 2002. Si noti che in riferimento alle nuove normative comunitarie relative alle modalità di produzione e conservazione dei prodotti alimentari e al contenuto e alla visibilità delle loro etichette esiste un'ampia bibliografia che non può essere qui indicata: cfr., fra gli altri, *Eu Food Law Handbook*, a cura di B. van der Meulen, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2014 (nonché l'edizione 2020 a cura di B. van der Meulen e B. Wernaart); C. BALLKE, M. KIETZ, *The Origin Declaration of Food and its Primary Ingredients - A Quick Guide on Regulation (EU) No 1169/2011 and Regulation (EU) 2018/775*, «European Food and Feed Law Review», 2020, 4, pp. 316-326; C. FINARDI, L.G. VAQUE, *European Food (Mis)Information to Consumers: Do Safety Risks Lie Just around the Corner?*, «European Food and Feed Law Review», 2015, 2, pp. 92-106; C. BALLKE, *The New Novel Food Regulation - Reform 2.0*, ivi, 2014, 5, pp. 285-292; K.M. TERLICKA, D.J. JUKES, *From Harmonisation to Better, Smart and Fit Food Law: Reviewing the Legislators Attempts to Abolish Barriers to Food Trade in the EU*, ivi, pp. 302-313; P. NIHOUL, E. VAN NIEUWENHUYZE, *L'étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?*, «Journal de droit européen», 2012, 192, pp. 237-243; H. BREMMERS, *An Integrated Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress*, in *Proceedings in Food System Dynamics and Innovation in Food Network*, 2012, pp. 614-627.

in merito alla pericolosità di determinati coloranti e conservanti) e il livello dell'informazione in etichetta in riferimento alla materia prima utilizzata e agli additivi aggiunti (tenendo conto anche delle regole sull'etichetta dei prodotti alimentari stabilite nel Reg. UE 1169/2011). Cambiarono anche il tenore di frutta (ad una confettura «extra» si consentiva un minimo del 45%) e le denominazioni (si riservava la definizione di marmellata ai soli agrumi).

Allo stesso tempo l'industria conserviera, in un ambito in cui la concorrenza si basava sempre più sulla qualità, approfittava dell'evoluzione tecnologica per ottenere maggiori rendimenti quantitativi e qualitativi sia dalla frutta utilizzata che dalle diverse tipologie di zuccheri e dolcificanti e aromatizzanti disponibili<sup>10</sup>. Dell'Europa dei golosi concepita negli anni Sessanta restava invariata la volontà di avere un mercato comunitario in cui la salute dei consumatori era considerata un valore importante e dove la competizione privilegiava i produttori più efficienti e capaci di realizzare alimenti di qualità.

PAOLO TEDESCHI

*Università di Milano-Bicocca*

<sup>10</sup> Oltre a quanto indicato nella Risoluzione del 1967 si aggiunsero progressivamente, a seconda del prodotto finito, zucchero d'uva o di altri frutti, lattosio, fruttosio, maltosio, succo di barbabietole rosse, oli essenziali di agrumi, oli e grassi commestibili, sostanze alcoliche, vino, vino liquoroso, noci, nocciole, mandorle, erbe aromatiche e spezie.