

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 1215}

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato VOLONTÈ

Nuove norme per assicurare la conservazione
dei prodotti preconfezionati deperibili

Presentata il 5 luglio 2001

ONOREVOLI COLLEGHI! — Nelle società industrializzate, i ritmi della vita, i tempi della famiglia e la stessa organizzazione familiare spingono al consumo di prodotti e di alimenti preconfezionati e di facile utilizzo che l'offerta cerca di soddisfare attraverso specifiche produzioni tese a limitare la deteriorabilità dei prodotti stessi.

Si sono allungati i tempi tra il momento della produzione e quello del consumo. Oggi v'è la necessità di offrire sempre maggiori garanzie al consumatore sulla deteriorabilità dei prodotti.

Il problema della conservazione assume dunque un grande significato a tutela, garanzia e sicurezza dei cittadini consumatori ed un valido ausilio in questo senso può venire sia dai risultati ottenuti dalla ricerca scientifica nel garantire la non

deteriorabilità del prodotto che dalle esperienze registrate da Paesi extraeuropei nella applicazione di normative adeguate e specifiche.

Un recente studio del Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche della università degli studi di Milano ha rilevato come le caratteristiche qualitative dei prodotti freschi evolvono più o meno rapidamente in funzione delle condizioni di conservazione, determinando alterazioni che rendono il prodotto inadatto al consumo.

Tra i fattori che più influenzano la *shelf life* (cioè la durabilità), la temperatura è sicuramente il più importante anche perché essa è assoggettata ai vincoli dettati dalla organizzazione della catena distributiva. La freschezza è un attributo sempre più ricercato dal consumatore e

poco garantito dalle indicazioni obbligatorie di legge, quale il termine minimo di conservazione.

Al deperimento di un prodotto alimentare corrispondono differenti e complessi schemi ascrivibili a processi chimici, biochimici, di natura fisica o fisico-chimica caratteristici di ogni alimento. Nei prodotti freschi, simil-freschi o nelle semi-conserve la causa principale di questa evoluzione è biologica: microrganismi ed enzimi naturalmente presenti nell'alimento o provenienti dall'ambiente circostante instaurano le più svariate reazioni degradative. Anche i prodotti sui quali la tecnologia ha esercitato un intervento mirato per aumentarne la conservabilità manifestano un declino, seppur lento, delle loro caratteristiche nutrizionali organolettiche e strutturali: ad esempio alcune reazioni ossidative continuano anche alle bassissime temperature impiegate nella catena del freddo mentre le conserve con il tempo vanno incontro a vari tipi di decadimento qualitativo poiché parte delle sostanze aromatiche si altera e possono instaurarsi indesiderate reazioni all'interfaccia fra alimento e materiale di confezionamento. Come è noto, fattori quali la temperatura, l'umidità, la presenza di ossigeno o la luce giocano un ruolo fondamentale nella velocità dei singoli eventi reattivi.

Ovviamente al progresso di questi eventi corrispondono modificazioni sul piano sensoriale, nutrizionale e della sicurezza. Si può intendere come *shelf life* o durabilità di un prodotto in determinate condizioni di conservazione il tempo limite entro il quale il progredire dei singoli eventi reattivi determina modificazioni impercettibili sul piano sensoriale o comunque ancora accettabili sul piano della sicurezza d'uso.

Le convenzioni attuali di indicare la *shelf life* attraverso formulazioni del tipo « data di scadenza » o « termine minimo di conservazione » sono aleatorie e largamente insoddisfacenti — come hanno dimostrato alcuni recenti fatti di cronaca —, poiché non tengono conto della « storia termica » del prodotto.

Negli ultimi anni sono stati proposti — sia a livello di ricerca che di applicazione — dispositivi di monitoraggio della storia termica (TTI *time temperature indicators*) configurati sotto forma di etichette applicate alla confezione del prodotto e strutturate in modo tale da manifestare una variazione cromatica proporzionale al rapporto tra il tempo intercorso tra la produzione e la vendita del prodotto al consumatore e la temperatura di conservazione durante il periodo di immagazzinamento, sinteticamente definito « esposizione tempo-temperatura ». Ad oggi risultano brevettati oltre 100 dispositivi di questo tipo. Tali dispositivi una volta « programmati » sulla base della cinetica di decadimento di un indice qualitativo (cioè della perdita di « freschezza » dell'alimento) si prestano a studi predittivi di *shelf life* piuttosto che all'informazione finale al consumatore. In questo caso una volta apposto l'indicatore reagisce alle condizioni termiche di esposizione manifestando una reazione di annerimento irreversibile quando questo annerimento raggiunge un certo livello (in paragone ad una zona prestampata) e ciò significa che il prodotto ha raggiunto il suo tempo limite di conservazione e di consumo. Questo principio consente al consumatore di acquistare prodotti qualitativamente sicuri e di evitare la loro conservazione prolungata anche nel refrigeratore domestico.

Differenti modelli di tali indicatori adatti al monitoraggio dei prodotti refrigerati sono ormai presenti e disponibili sul mercato.

Oltre al controllo della *shelf life* dei prodotti, i dispositivi TTI si prestano ad una più semplice applicazione, ovvero a quella di monitoraggio della catena distributiva in condizioni reali.

In questo caso le fluttuazioni di temperatura sono registrate dal progressivo esaurimento della risposta dell'indicatore e dalla misura di questa. Rispetto ai sistemi più raffinati di monitoraggio tale applicazione gode del privilegio del basso costo dell'indicatore e della possibilità del suo posizionamento localizzato (sulla confe-

zione di un prodotto-vettore in un veicolo deputato al trasporto, in una postazione particolarmente sfavorevole nel *display* di esposizione): mediante questi dispositivi è dunque possibile un controllo esteso e ripetuto.

L'impiego di questi dispositivi richiede un adeguamento della legislazione sia per i prodotti a forte rischio igienico, sia, ad esempio, per testimoniare più in generale le condizioni di esposizione nella catena distributiva attraverso rigorosi controlli delle condizioni di esposizione tempo-temperatura.

La presente proposta di legge consta di 5 articoli.

Con l'articolo 1 è prevista una delega al Governo per l'emanazione, entro un anno dalla data di entrata in vigore della legge, di uno o più decreti legislativi recanti norme per garantire la protezione della salute del consumatore con riguardo alla produzione, distribuzione e vendita di prodotti alimentari con scadenza breve e ad alto rischio di deteriorabilità in relazione

al rapporto tra il tempo intercorso tra la produzione e la vendita del prodotto al consumatore e la temperatura di conservazione durante il periodo di immagazzinamento.

Con l'articolo 2 si provvede alla definizione relativa alla deteriorabilità e alla durabilità dei prodotti nonché agli indicatori di tempo e temperatura.

Con l'articolo 3 sono fissati i principi e criteri direttivi dei decreti di cui all'articolo 1, tra i quali la previsione di opportune sanzioni penali e amministrative per gli inadempienti.

L'articolo 4 provvede ad affidare al Ministro della sanità, di concerto con il Ministro delle attività produttive, il compito di stabilire le caratteristiche minime ed essenziali dei dispositivi di monitoraggio e la loro applicazione.

Con l'articolo 5 si prevede la trasmissione degli schemi dei decreti di cui all'articolo 1 alle competenti Commissioni parlamentari per l'espressione del parere.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Il Governo è delegato ad emanare, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, e secondo i principi e criteri direttivi stabiliti all'articolo 3, uno o più decreti legislativi recanti norme per garantire la protezione della salute del consumatore con riguardo alla produzione, distribuzione e vendita di prodotti alimentari freschi, refrigerati e surgelati con scadenza breve e ad alto rischio di deteriorabilità in relazione al rapporto tra il tempo intercorso tra la produzione e la vendita del prodotto al consumatore e la temperatura di conservazione durante il periodo di immagazzinamento.

ART. 2.

1. Ai fini della presente legge si intende per:

a) deperibilità: il processo biologico che causa la perdita delle qualità originarie del prodotto alimentare all'atto della confezione;

b) durabilità (*shelf life*) di un prodotto in determinate condizioni di conservazione: il tempo limite entro il quale l'alimento conserva in percentuale accettabile le sue principali caratteristiche organolettiche, strutturali, sensoriali e nutrizionali, nonché le principali condizioni di sicurezza igienica;

c) indicatori di tempo e di temperatura (*TTI time temperature indicators*): i dispositivi di registrazione della storia tecnica del prodotto e delle sovrapposizioni termiche dell'alimento i quali, come parte integrante dell'alimento confezionato, manifestino variazioni strutturali facilmente percettibili da chiunque e proporzionali all'esposizione temporale alla temperatura dell'alimento stesso.

ART. 3.

1. I decreti legislativi di cui all'articolo 1 devono essere informati ai seguenti principi e criteri direttivi:

a) prevedere l'applicazione esclusivamente agli alimenti freschi, refrigerati e surgelati che hanno breve durabilità, prolungata da bassa temperatura e sono prodotti e posti in commercio in imballaggi preconfezionati;

b) prevedere l'obbligo di inserire all'interno o all'esterno dell'imballaggio preconfezionato dell'alimento uno o più TTI e prevedere che sulla confezione siano apposte avvertenze, facilmente leggibili dai consumatori, sull'uso e lo scopo del TTI;

c) stabilire specifiche sanzioni penali ed amministrative per i trasgressori adeguandosi a quelle vigenti in tema di sicurezza degli impianti e ai principi della legge 25 giugno 1999, n. 205;

d) adeguare la normativa vigente, apportando le opportune modificazioni, in particolare alle leggi 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, 27 gennaio 1968, n. 32, e successive modificazioni, 25 ottobre 1978, n. 690, al decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391, e successive modificazioni, ai decreti legislativi 27 gennaio 1992, n. 110, e 26 maggio 1997, n. 155, e successive modificazioni, e al regolamento di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 25 settembre 1995, n. 493.

ART. 4.

1. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Governo ottempera all'obbligo previsto dal paragrafo 3 dell'articolo 3 della direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, e nel caso non sia contrario il parere espresso dalla Commissione di cui alla medesima direttiva, entro un anno dalla

data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro della sanità, di concerto con il Ministro delle attività produttive stabilisce, con proprio decreto, i requisiti minimi e le specifiche tecniche dei TTI e della loro applicazione e taratura in relazione alla curva di durabilità indicata dal produttore per ogni singolo alimento preconfezionato e alle sue qualità, caratteristiche, durabilità o modalità di conservazione indicate dal produttore stesso.

ART. 5.

1. Gli schemi dei decreti legislativi di cui all'articolo 1 sono trasmessi alle Camere per l'espressione del relativo parere almeno due mesi prima della scadenza del termine previsto per l'esercizio della delega.

Lire 500 = € 0,26



14PDL0010070