

## L'altra informazione

Pensieri critici di Caterina Pennesi

# Il gatto di Schrödinger

«Dio non gioca a dadi»  
(Albert Einstein)

L'esperimento di Schrödinger consisteva nel chiudere un felino in una scatola con una fiala di veleno, la cui rottura, con conseguente morte, dipendeva dall'emissione o meno di una particella di una sostanza radioattiva. Visto che nel tempo dato, la particella ha una probabilità del 50 per cento di venire emessa, se si lascia indisturbato l'intero sistema per un'ora, si può dire che l'animale nella scatola sia ancora vivo, se nel frattempo nessun atomo è decaduto oppure morto, nel caso contrario. In pratica, apparentemente, il gatto può essere contemporaneamente vivo e morto.

Quando è stato emanato il Decreto del 9 dicembre 2016, che richiedeva l'indicazione in etichetta dell'origine del latte, molti hanno pensato che questa sarebbe stata la svolta per il latte italiano.

Sarebbero terminati i pellegrinaggi dei tir dai Paesi dell'Est Europa con tonnellate di cagliate congelate, cui basta un po' di acqua calda, un pizzico di sale e una goccia di limone per fare filanti mozzarelle ovviamente *made in Italy* e sarebbe forse anche cresciuto il prezzo del latte in stalla, perché quella didascalica in etichetta avrebbe potuto scongiurare il nebuloso plagio.

Ma non è stato così.

I pastori sardi sono andati in rivolta, i caseifici artigianali arrancano per mantenere le produzioni locali, i formaggi italiani hanno subito una flessione nelle esportazioni.

Eppure, il Regolamento 1169 già richiedeva la specifica sull'origine della

materia prima, poi viene il Decreto del 2016 e infine esce il Decreto legislativo 213 del 2017, che esplicita all'articolo 13 la violazione in materia di omessa indicazione del Paese di origine del latte e fissa la sanzione pecuniaria da 2.000 a 16.000 euro, sempre che il fatto non costituisca reato.

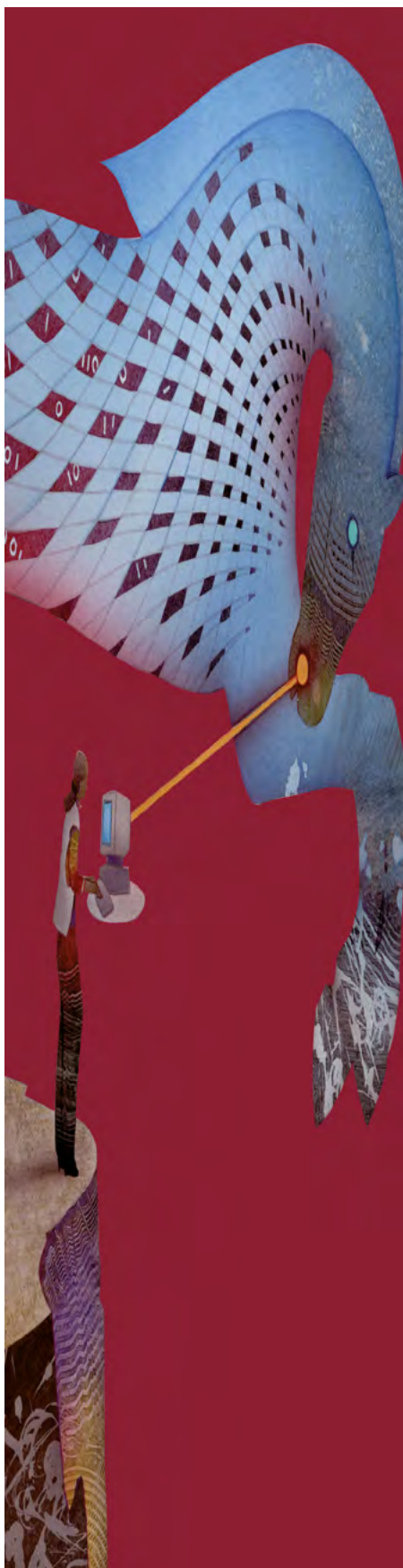
Nonostante il crescente normativo, la regolamentazione rimane ancora un fenomeno paradossale, cioè pur proteggendo l'autenticità delle produzioni italiane, trova forti ostruzioni.

È come per il gatto nella scatola, finché non la apriamo, non sappiamo se il gatto sia vivo o morto.

La teoria quantistica non c'entra, c'entra piuttosto il fatto che molto spesso alcune leggi sono come i contratti con le assicurazioni, non sai mai come e quando ti fregano.

Infatti, il Regolamento UE 1169, dice sì che l'etichettatura serve ad assicurare la corretta e trasparente informazione al consumatore, in modo da non indurlo in errore sulla natura e l'identità del Paese d'origine del prodotto, ed è pur vero che il Decreto del 9 dicembre avalla quanto già sancito nel Regolamento, però poi proprio questo Decreto, cita l'articolo 2 del suddetto Regolamento, dicendo che la disposizione è riferita solo a tutti i tipi di latte e prodotti lattiero caseari "primaballati".

Quindi, solo i formaggi sottovuoto rientrano in questo campo, mentre le mozzarelle, grazie a una distrazione normativa, non debbono rendere conto sull'origine della cagliata e del Paese di trasformazione.



ne, che si confonde con quello dell'ultima trasformazione (acqua calda e acido citrico per le cagliate congelate).

In questo caso, il consumatore - a cui si dice con la solita ridondante retorica, che debba essere informato con indicazioni chiare e precise - non ha possibilità di conoscere l'origine del latte dei prodotti venduti non confezionati, che proprio per questo sono considerati nell'immaginario collettivo genuini e nostrani.

A pensare male degli altri si fa peccato, ma spesso si indovina, diceva Andreotti, visto che la norma dovrebbe almeno tutelare le esportazioni, ma il Canada - divenuto la piattaforma commerciale tra Europa e Paesi del Nord America - non gradisce la dichiarazione di origine del prodotto - né per il grano, né per il latte - perché teme un impatto sul mercato internazionale delle *commodities* alimentari, visto che l'*italian sounding* costa meno e l'America è piena di formaggi così *perfect italian*, che nemmeno centrano i colori della bandiera.

A complicare la situazione c'è lo spettro dei dazi che rischia di costare molto alle nostre esportazioni agro-alimentari con tariffe aumentate del 25% su pecorino romano, parmigiano reggiano, provolone e prosciutto.

Non bastasse, c'è poi un documento della *National milk producer federation*, l'associazione americana di produttori latte, che fattura fuori dall'Unione europea 2 miliardi di euro all'anno con un volume di affari 15 volte superiore a quello del Parmigiano reggiano al grido di «*Make Parmesan great again*», che vorrebbe addirittura vendere le imitazioni di formaggi italiani proprio a noi.

Così facendo, se le cose non andassero per il giusto verso, presto faremo un aperitivo con *Prisecco* gustando qualche tocco di *Parmesan* e faremo cena con un *Tuscany Salama*, sorseggiando un *Barollo*.

Sappiamo già che all'apertura della scatola il gatto è morto, ucciso dalle Giubbe rosse e dalle forze speciali dei *Marines*, c'entra poco la casualità. Dio non gioca a dadi.



Edizione luglio 2017  
Formato 150x210 mm  
170 pagine

Prezzo di copertina: € 15,00

Prezzo Club\*: € 12,75

Spese di spedizione escluse

**SCONTO**  
**15%**

per gli abbonati

#### CONTENUTI

##### Parte 1

INTRODUZIONE. Sicurezza alimentare, il legislatore italiano in perenne bilico tra prevenzione e repressione

Il controllo ufficiale solo per via analitica: un'indagine pigra e inadeguata per la successiva fase giudiziaria

Inutilizzabilità probatoria del referto di prima analisi non impugnato

Alimenti deteriorabili: il controllo "garantito" delle analisi di ripetizione

Per le analisi sul "campionamento unico" garanzie difensive discutibili e incomplete

La analisi sui "reperti" alimentari: per la Cassazione si applicano le regole e le garanzie processuali e non quelle sulla campionatura amministrativa

Analisi garantite e perizia: l'assimilazione probatoria e i suoi limiti

Le indagini analitiche e le garanzie difensive

Analisi amministrative e analisi giudiziarie: il ruolo del consulente tecnico

La tassa sulle analisi di revisione

sione come tassa sul "diritto alla difesa"

Laboratori "non accreditati": preoccupante orientamento della Cassazione

La nuova disciplina per metodi analisi e laboratori ufficiali nel Regolamento (UE) 625/2017 e le invasioni di campo della "Riforma Caselli" per i reati alimentari

##### Parte 2 - Giurisprudenza commentata

##### Parte 3 - Appendice legislativa

#### PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)



presso le librerie fiduciarie PVI  
(elenco consultabile sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it))



inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)



telefonando allo 02/60 85 23 32  
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)



POINT VETERINAIRE ITALIE Via Medardo Rosso 11 - 20159 Milano