

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi relativi al settore agroalimentare.

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato ed Esperta
di Legislazione degli alimenti

Produzione biologica, armonizzate le norme sui controlli

Decreto legislativo 23 febbraio 2018, n. 20
Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica, predisposto ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lettera g), della legge 28 luglio 2016, n. 154, e ai sensi dell'articolo 2 della legge 12 agosto 2016, n. 170.
(G.U. n. 67 del 21 marzo 2018)

Il decreto legislativo 20/2018 costituisce una sorta di Testo Unico in materia di controlli di conformità alla normativa sulla produzione biologica, sull'attività di certificazione e la relativa disciplina sanzionatoria, a carico sia degli organismi di controllo sia degli operatori del settore alimentare.

Il provvedimento, che abroga e sostituisce il decreto legislativo 220/1995, persegue i seguenti obiettivi:

- garantire una maggiore tutela del consumatore;
- assicurare una maggiore tutela del commercio e della concorrenza;
- semplificare e unificare in un solo testo di legge la materia dei controlli sulla produzione agricola biologica;
- rendere il sistema dei controlli più efficace anche sotto il profilo della repressione.

Senza pretesa di esaustività, se ne segnalano, di seguito, alcuni aspetti.

Vigilanza sugli Odc

Il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf), le Regioni e le Province auto-



Il decreto legislativo 20/2018 costituisce una sorta di Testo Unico in materia di controlli di conformità alla normativa su produzione biologica, attività di certificazione e relativa disciplina sanzionatoria, a carico sia degli organismi di controllo sia degli operatori del settore alimentare.

nome di Trento e di Bolzano sono le autorità responsabili della vigilanza sugli organismi di controllo (Odc). Il Mipaaf esercita tale attività di controllo mediante il Dipartimento dell'Ispezione centrale della Tutela della qualità e Repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Tale vigilanza è volta alla verifica de:

- il mantenimento dei requisiti degli organismi di controllo;
- l'efficacia e l'efficienza delle procedure di controllo;
- l'imparzialità e il comportamento non discriminatorio per l'accesso degli operatori nel sistema e alla corretta applicazione delle disposizioni impartite al momento dell'autorizzazione.

La nuova normativa introduce importanti meccanismi per l'eliminazione dei conflitti di interessi tra controllori (Odc) e controllati (Osa) quali, a mero titolo esemplificativo, il divieto, per gli operatori del biologico, di detenere partecipazioni societarie di un organismo di controllo che superi la metà del capitale sociale dell'organismo di controllo stesso o il divieto, per il medesimo personale, di svolgere attività di controllo presso lo stesso operatore per più di tre visite consecutive.

I controlli degli Odc: infrazioni, irregolarità e inosservanze

Il personale degli organismi di controllo, nello svolgimento dell'attività, è incaricato di pubblico servizio, ai sensi dell'articolo 358 del codice penale. Il suo compito è eseguire ispezioni, al fine di accertare eventuali infrazioni e irregolarità nonché inosservanze, riguardanti la qualificazione biologica dei prodotti, ed adottare le misure necessarie per la tutela dei consumatori.

Infrazioni

Le infrazioni sono inadempienze di carattere sostanziale che compromettono la conformità del processo di produzione, del sistema di autocontrollo sul metodo di produzione, della gestione della documentazione aziendale e del rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti

degli organismi di controllo. Si caratterizzano, inoltre, per avere effetti prolungati tali da determinare variazioni sostanziali della forma giuridica dell'operatore, della conformità dei prodotti e della affidabilità dell'operatore.

L'accertamento di una o più infrazioni comporta l'applicazione, da parte dell'organismo di controllo al quale è assoggettato l'operatore, della sospensione della certificazione per una o più attività ovvero dell'esclusione dell'operatore dal sistema di controllo.

La sospensione consiste nel divieto per l'operatore di commercializzare i prodotti con indicazioni riferite al metodo di produzione biologica e, se pertinente, comporta la soppressione delle indicazioni biologiche anche di prodotti, oggetto di non conformità, già immessi sul mercato, per un periodo da concordare con l'autorità competente.

L'esclusione consiste nel ritiro del documento giustificativo e nella cancellazione dall'elenco degli operatori biologici e, se pertinente, comporta la soppressione delle indicazioni di prodotti, oggetto di non conformità, già immessi sul mercato.

Irregolarità

Le irregolarità sono inadempienze che compromettono la qualificazione del prodotto, ma non la conformità del processo di produzione o del sistema di autocontrollo sul metodo di produzione o della gestione della documentazione aziendale e si caratterizzano per non avere effetti prolungati nel tempo e non determinare variazioni sostanziali della forma giuridica dell'impresa.

L'accertamento di una o più irregolarità comporta l'applicazione, da parte dell'organismo di controllo al quale è assoggettato l'operatore, previa diffida in caso di irregolarità sanabili, della soppressione delle indicazioni biologiche, in proporzione all'importanza del requisito violato e alla natura e alle circostanze particolari delle attività irregolari.

La soppressione comporta il divieto per l'operatore di riportare le indicazioni relative al metodo di produzione biologica, nell'etichettatura e nella pubblicità dell'intera partita o dell'intero ciclo di produzione in cui è stata riscontrata l'irregolarità.

Inosservanze

Le inosservanze sono inadempienze di lieve entità, prive di effetti prolungati nel tempo, tali da non compromettere la conformità del processo di produzione o del sistema di autocontrollo sul metodo di produzione o della gestione della documentazione e da non determinare variazioni della forma giuridica dell'operatore o di conformità dei prodotti o di affidabilità dell'operatore. L'accertamento di una o più inosservanze comporta l'applicazione, da parte dell'organismo di controllo al quale è assoggettato l'operatore, di una diffida scritta, contenente l'invito a correggere l'inosservanza in tempi definiti e a predisporre le opportune azioni correttive affinché l'evento non si ripeta.

Nel caso di mancata ottemperanza alla diffida, l'organismo di controllo reitera una diffida definitiva scritta, assegnando un termine per l'adempimento, con l'avvertenza che, in caso di omesso adeguamento, è applicata la soppressione delle indicazioni biologiche

L'articolo 7 del decreto legislativo 20/2018 disciplina inoltre la sospensione e revoca, previa intimazione, da parte del Mipaaf, dell'autorizzazione agli Odc mentre il successivo articolo 8 reca le sanzioni amministrative pecuniarie a loro carico.

Obblighi degli Osa

Gli operatori, prima di immettere prodotti sul mercato come biologici o in conversione al biologico, notificano l'inizio della loro attività e assoggettano la loro impresa al sistema di controllo.

È fatto obbligo agli operatori di:

- a) redigere ed aggiornare il documento contenente la descrizione completa dell'attività, del sito e dell'unità produttiva, ai sensi dell'articolo 63 del regolamento (CE) 889/2008;
- b) redigere ed aggiornare il documento contenente le misure per garantire, a livello di unità, di sito e di attività, il rispetto delle norme di produzione biologica e prevenire i rischi di contaminazione;
- c) eseguire le misure adottate dall'organismo di controllo, anche se successive al recesso o all'esclusione dell'operatore per fatti antecedenti l'esclusione o il recesso medesimi;

d) in caso di soppressione delle indicazioni, informare, per iscritto, gli acquirenti del prodotto circa l'avvenuta soppressione delle indicazioni dalle produzioni;

e) non presentare, in caso di esclusione, nuova domanda di notifica di cui all'articolo 28 del regolamento (CE) 889/2008 prima che siano trascorsi due anni dalla data della misura di esclusione, fatta salva l'esclusione di morosità;

f) annotare tutte le operazioni riguardanti la produzione e la commercializzazione dei prodotti biologici o in conversione, su appositi registri, o, in alternativa, su registri obbligatori già utilizzati in adempimento di altre disposizioni normative purché contenenti le informazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale per il settore biologico;

g) adottare un sistema, che consenta la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti biologici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) 178/2002;

h) comunicare preventivamente all'organismo di controllo la tipologia di contabilità e tracciabilità utilizzata;

i) mettere a disposizione i registri di cui alla lettera f) all'organismo di controllo ed alle autorità di cui all'articolo 3;

l) per le finalità di cui all'articolo 5, comma 12, comunicare periodicamente all'organismo di controllo la natura e la quantità di prodotto biologico, o in conversione, immesso sul mercato;

m) comunicare tempestivamente all'organismo di controllo i reclami ricevuti dai clienti;

n) comunicare tempestivamente all'organismo di controllo l'esito dei controlli svolti dalle autorità competenti, in caso di contestazioni di non conformità.

Sanzioni

Le sanzioni di seguito riportate sono di carattere amministrativo pecuniario, «salvo che il fatto costituisca reato».

La procedura prevede, in prima battuta, l'ammissione del trasgressore al pagamento in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole, pari al doppio del relativo importo, oltre alle spese del procedimento.

L'Autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della qualità e Repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf.

Sanzioni relative a designazione, presentazione e uso commerciale

Salvo che il fatto costituisca reato:

- chiunque utilizzi sulla confezione o sull'imballaggio, nei marchi commerciali, nell'informazione ai consumatori anche tramite internet o sui documenti di accompagnamento, indicazioni, termini o simboli che possono indurre in errore il consumatore sulla conformità del prodotto o dei suoi ingredienti alle prescrizioni del regolamento (CE) 834/2007 è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 7.000 a 18.000 euro;
- chiunque utilizzi in maniera non conforme al regolamento (CE) 834/2007 i termini relativi alla produzione biologica nell'etichettatura, nella pubblicità, nella presentazione e nei documenti commerciali di prodotti rinvenuti in fase di commercializzazione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000 euro;
- chiunque utilizzi in maniera non conforme al regolamento (CE) 834/2007 il logo comunitario di produzione biologica nell'etichettatura, nella pubblicità e nella presentazione di prodotti rinvenuti in fase di commercializzazione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 a 1.800 euro.

Sanzioni a carico degli operatori

Salvo che il fatto costituisca reato:

- chiunque, anche se non più inserito nel sistema di controllo, a seguito di esclusione o di recesso volontario, non provvede a mettere in atto, nei tempi previsti dalla vigente normativa europea e nazionale, le necessarie procedure per il ritiro della merce ovvero a comunicare ai propri clienti la soppressione dei termini riferiti al metodo di produzione biologico, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 20.000 euro.

Salvo che il fatto costituisca reato, alla medesima sanzione soggiace chiunque, non più inserito nel sistema di controllo, a seguito di esclusione o di recesso volontario, non provvede a comunicare la soppressione delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico;

- chiunque non consente o impedisce le verifiche dell'organismo di controllo è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 a 18.000 euro;
- a chiunque sia stato applicato da parte dell'organismo di controllo un provvedimento definitivo di sospensione della certificazione biologica è irrogata la sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 18.000 euro, fatta eccezione per la sospensione imputabile a morosità;
- a chiunque sia stato applicato da parte dell'organismo di controllo un provvedimento definitivo di esclusione dal sistema biologico è irrogata la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 30.000 euro, fatta eccezione per l'esclusione imputabile a morosità.

Alghe marine, alofite e prodotti a base di alghe marine: raccomandazione della Commissione UE

Raccomandazione (UE) 2018/464

della Commissione del 19 marzo 2018, relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine.

(G.U.U.E. L 78 del 21 marzo 2018)

Con la raccomandazione (UE) 2018/464, la Commissione europea raccomanda agli Stati membri, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, il monitoraggio, nel corso degli anni 2018, 2019 e 2020, della presenza di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio nelle alghe marine, nelle alofite commestibili e nei prodotti a base di alghe marine.

Tra le alghe marine che dovranno essere oggetto di monitoraggio si segnalano *wakame* (*Undaria pinnatifida*), *kombu* (*Laminaria japonica*, *Sacchari-*



©shutterstock.com

La Commissione europea raccomanda agli Stati membri il monitoraggio, nel periodo 2018-2020, della presenza di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio in alghe marine, alofite commestibili e prodotti a base di alghe marine.

na japonica), nori (*Porphyra* e *Pyropia* spp.), oltre a arame (*Ecklonia bicyclis*), quercia marina (*Fucus vesiculosus*), dulse (*Palmaria palmata*), hijiki (*Hizikia fusiforme*), carragheen (*Chondrus crispus*), laminaria (*Laminaria digitata*), ascofillo nodoso (*Ascophyllum nodosum*), lattuga di mare (*Ulva* sp.), spaghetti di mare (*Himanthalia elongata*), fucus serratus (*Fucus serratus*), palla verde (*Codium* sp.), saccharina (*Saccharina latissima*) e alaria (*Alaria esculenta*).

La Commissione ritiene inoltre opportuno raccogliere dati anche relativi gli additivi alimentari a base di alghe marine, compresi E400, E401, E403, E404, E405, E406, E407, E407a ed E160a(iv).

La ratio della raccomandazione si fonda sulla constatazione della sempre maggior importanza che le alghe marine stanno assumendo nelle abitudini di taluni consumatori dell'Unione europea.

Dai dati disponibili risulta che tali alghe marine contengono rilevanti concentrazioni di arsenico, cadmio, iodio, piombo e mercurio.

L'attuale normativa prevede solo, per quanto concerne le alghe e gli organismi procarioti, il livello massimo di residui (Lmr) per il mercurio, attualmente stabilito a un valore per difetto di 0,01 mg/kg (regolamento (CE) 396/2005).

Dalle risultanze del monitoraggio verrà valutata l'opportunità di stabilire tenori massimi di arsenico, cadmio e piombo in questi prodotti o modificare gli Lmr per il mercurio per quanto concerne le alghe e gli organismi procarioti o adottare provvedimenti in merito all'esposizione allo iodio da questi prodotti.

Nuovi alimenti, estensione dell'uso dell'estratto ricco in tassifolina

Regolamento di esecuzione (UE) 2018/461 della Commissione del 20 marzo 2018, che autorizza un'estensione dell'uso dell'estratto ricco in tassifolina quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione. (G.U.U.E. L 78 del 21 marzo 2018)

Con il regolamento di esecuzione (UE) 2018/461, è autorizzato l'utilizzo dell'estratto ricco in tassifolina, già ammesso nella dose massima di 100 mg/giorno negli integratori alimentari destinati alla popolazione in generale, esclusi i lattanti, i bambini nella prima infanzia, i bambini e gli adolescenti di età inferiore a 14 anni, nei seguenti prodotti ed ai livelli massimi indicati nella Tabella 1.

Tabella 1
Prodotti e livelli massimi in cui è autorizzato l'utilizzo dell'estratto ricco in tassifolina

PRODOTTI	LIVELLI MASSIMI
Yogurt bianco/Yogurt alla frutta (*)	0,020 g/kg
Chefir (*)	0,008 g/kg
Latticello (*)	0,005 g/kg
Latte in polvere (*)	0,052 g/kg
Crema (*)	0,070 g/kg
Crema acida (*)	0,050 g/kg
Formaggio (*)	0,090 g/kg
Burro (*)	0,164 g/kg
Prodotti a base di cioccolato	0,070 g/kg
Bevande analcoliche	0,020 g/l

(*) Ove utilizzato in prodotti lattiero-caseari, l'estratto ricco in tassifolina non può sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte.

La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è "estratto ricco in tassifolina".

È conseguentemente modificato l'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti normativi relativi al settore agroalimentare.

a cura di **Cristina La Corte** e **Gaetano Forte**
Avvocati ed Esperti
di Legislazione degli alimenti

Etichettatura dei prodotti bio a marchio, nota ministeriale

Nota n. 26452 del 10 aprile 2018 – Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali

Oggetto: etichettatura dei prodotti biologici a marchio

Come noto, l'articolo 24 del regolamento (CE) 834/2007 relativo alla produzione biologica prevede che in etichetta debba essere riportato «il numero di codice di cui all'articolo 27, paragrafo 10, dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente».

È di recente emerso che la norma è stata oggetto di divergenti interpretazioni in relazione all'individuazione dell'«operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente».

In estrema sintesi, in Italia è stata sposata la tesi per cui, in caso di produzione e confezionamento conto terzi, i codici dovessero essere riferiti al titolare del marchio commerciale con cui il prodotto è commercializzato, peraltro responsabile dell'etichettatura ex art. 8/1 del regolamento (UE) 1169/2011.

Al contrario, vari Paesi dell'Unione europea e la stessa Commissione hanno adottato la diversa interpretazione in base alla quale è necessario riportare obbligatoriamente in etichetta i codici dell'operatore che ha effettuato materialmente, sul prodotto, l'ultima attività di preparazione.

Si ricorda, a tal proposito, che, ai sensi dell'articolo 2, lettera i), del regolamento (CE) 834/2007, per "preparazione" s'intendono le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento,

l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico.

Di recente, facendo seguito alle richieste di chiarimento pervenute dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, a sua volta sollecitato dagli organismi di controllo ed alcune amministrazioni regionali italiane, la Commissione europea ha confermato la posizione già espressa nella nota Ripac 2012-01, in base alla quale: «Sull'etichetta dei prodotti biologici è obbligatorio indicare il numero di codice dell'organismo di controllo a cui è soggetto l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o di preparazione (articolo 24, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) 834/2007). Il presente articolo, in combinato disposto con l'articolo 2, lettera i), precisa che il numero di codice del-



Qualora un distributore affidi a terzi l'etichettatura del proprio prodotto biologico a marchio, nell'etichetta dello stesso deve obbligatoriamente comparire il codice dell'organismo di controllo dell'operatore che ha effettuato l'attività di etichettatura.

focus normativo

l'organismo di controllo dell'operatore che effettua o modifica l'etichettatura deve figurare sull'etichettatura dei prodotti biologici.

Alla luce dell'articolo 24, paragrafo 1, lettera a), e del paragrafo 2, lettera i), del regolamento (CE) 834/2007, si richiama l'attenzione sul seguente aspetto: nel caso in cui il prodotto, già imballato e etichettato, è commercializzato da un altro operatore/da un'altra società diversa dall'operatore responsabile dell'etichettatura, non è possibile sostituire il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo dell'operatore che ha effettuato l'ultima fase di preparazione (ossia l'etichettatura) con il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo dell'operatore che vende il prodotto sul mercato.

Lo stesso vale per il subappalto, nel qual caso il numero di codice dell'organismo o dell'autorità di controllo che esegue il controllo della fase finale della preparazione (etichettatura o modifica di quest'ultima) deve anche comparire sull'etichetta del prodotto, indipendentemente dalla proprietà legale del prodotto durante il processo di etichettatura».

Ciò premesso, allo scopo di definire una situazione di fatto incerta e fonte di problematiche soprattutto in caso di commercializzazione dello stesso prodotto sia in Italia che in altri Paesi dell'Unione europea, con la nota del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali del 10 aprile scorso, è stata definitivamente accolta l'interpretazione consolidata in sede comunitaria da cui «[...] deriva che, qualora un distributore affidi a terzi l'etichettatura del proprio prodotto a marchio, nell'etichetta dello stesso deve obbligatoriamente comparire il codice dell'organismo di controllo dell'operatore che ha effettuato l'attività di etichettatura. Diversamente, riportare in etichetta esclusivamente il codice dell'organismo di controllo del distributore a marchio non risulta in linea con quanto previsto dall'articolo 24 del regolamento (CE) 834/2007».

In conclusione, si osserva che a nulla sono valse le sollevate osservazioni volte a mettere in luce le incongruenze di siffatta interpretazione con la normativa comunitaria in materia di responsabilità delle informazioni sugli alimenti ai consuma-

tori posto che, «il distributore a marchio, imponendo contrattualmente al fornitore le specifiche tecniche e legali del prodotto commissionato e assumendo la qualifica di Osa in etichetta, inevitabilmente interviene (anche se non materialmente) sull'etichettatura del prodotto riguardo l'indicazione del metodo biologico».

Decreto Sanzioni e informazioni ai consumatori, i chiarimenti del Mise

Nota n. 26452 del 10 aprile 2018 – Ministero dello Sviluppo economico

Oggetto: chiarimenti sugli effetti abrogativi recati dall'articolo 30 del decreto legislativo 231/2017

Con la nota n. 133330 del 9 aprile 2018¹, pubblicata sul sito web del Ministero dello Sviluppo economico (Mise), son stati forniti gli opportuni chiarimenti in merito a quanto previsto dall'articolo 30 del decreto legislativo 231/2017 (in vigore dal 9 maggio scorso) recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale che ha disposto l'abrogazione, tra le altre norme, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Per quel che concerne l'abrogazione degli articoli da 19 a 28 del decreto legislativo 109/1992, che recano interventi su discipline settoriali (quali, ad esempio, birra, formaggi freschi a pasta filata, cereali, sfarinati, pane, paste alimentari eccetera) andando a modificare le relative norme di riferimento, il Mise ha chiarito che «la loro abrogazione non ha prodotto alcun effetto sulle modifiche e sulle abrogazioni medio tempore apportate dallo stesso decreto legislativo 109/1992 ad altre disposizioni di legge, mancando la relativa *intentio legislatoris*». Pertanto, «come richiamato nella relazione illustrativa di accompagnamento al decreto legislativo 231/2017, sono fatte salve dall'abrogazione, mantenendole in vita, ove compatibili con il diritto del-

¹ Vedi www.sviluppoeconomico.gov.it/images/stories/normativa/2018-04-06-Circolare-su-abrogazioni-art-30.pdf

focus normativo

l'Unione, le modifiche e le abrogazioni apportate nel tempo dallo stesso decreto legislativo 109/1992 nelle norme di settore».

Alla luce del fatto che svariate disposizioni oggetto degli articoli dal 19 al 28 del decreto legislativo 109/1992 risultavano, inoltre, già abrogate, in allegato alla nota in esame è riportata, per maggiore chiarezza, una tabella riepilogativa nella quale viene evidenziato il permanere della vigenza o dell'abrogazione delle stesse.

Viene poi chiarito che:

- è abrogato l'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 391/1980, recante "Disciplina metrologica del preimballaggio in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello C.E.E.", rubricato "Identificazione del lotto di appartenenza", in quanto le relative disposizioni sono superate dal recepimento della direttiva 2011/91/UE in materia di lotto attuata, più di recente, dall'articolo 17 del decreto legislativo 231/2017;
- è abrogato il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, recante «Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari», in quanto le relative disposizioni sono superate dalle disposizioni recate dal regolamento (UE) 1169/2011.

Durabilità del latte

A tal proposito, è chiarito che:

Latte fresco

Con riferimento alle disposizioni sulla durabilità del latte, viene abrogato il comma 3 dell'articolo 5 della legge 169/1989, che, all'ultimo capoverso, dispone: «Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento».

Tale indicazione era già stata superata dal decreto ministeriale 24 luglio 2003, che, all'articolo 1, aveva disposto che «la data di scadenza del "latte fresco pastorizzato" e del "latte fresco pastorizzato di alta qualità", così come definiti dall'articolo 4 della legge 3 maggio 1989, n. 169 è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico».

La scadenza del latte fresco è stata successiva-

mente confermata a sei giorni dall'articolo 1, comma 1, del decreto legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito con modificazioni dalla legge 3 agosto 2004, n. 204, che dispone: «La data di scadenza del "latte fresco pastorizzato" e del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore. L'uso del termine "fresco" nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico».

Latte UHT a lunga conservazione

Si è provveduto ad abrogare le disposizioni di cui all'articolo 6, comma 1, lettere a) e b), della legge 169/1989, la cui efficacia era già cessata per effetto del comma 4 dell'articolo 10-bis del decreto legislativo 109/1992. Tali disposizioni prevedevano per il "latte sterilizzato a lunga conservazione" e per il "latte UHT a lunga conservazione" una data di riferimento rispettivamente di 180 giorni e di 90 giorni dal confezionamento.

Latte microfiltrato

Per quanto riguarda il latte microfiltrato, il decreto ministeriale 24 luglio 2003 «Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità», al comma 2 dell'articolo 1, ne aveva previsto la durata a 10 giorni. Tale disposizione è stata cassata con l'abrogazione del decreto ministeriale 24 luglio 2003, da parte dell'articolo 6 del decreto ministeriale 27 maggio 2004. L'abrogazione delle disposizioni della durabilità del latte è inoltre confermata implicitamente dall'emanazione del decreto legge 24 giugno 2004, n. 157, convertito con modificazioni dalla legge 3 agosto 2004, n. 204, che non le ha richiamate.

Latte pastorizzato ad alta temperatura

Per il "latte pastorizzato ad alta temperatura" trattato con temperatura più elevata rispetto alla pastorizzazione classica, non ci sono indicazioni di durabilità.

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi relativi al settore agroalimentare.

a cura di **Cristina La Corte** e **Gaetano Forte**
Avvocati ed Esperti
di Legislazione degli alimenti

Etichettatura: il regolamento di esecuzione sull'indicazione dell'origine dell'ingrediente principale

Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione del 28 maggio 2018, recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di **informazioni sugli alimenti ai consumatori**, per quanto riguarda **le norme sull'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento**.

(G.U.U.E. L 131 del 29 maggio 2018)

È stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 29 maggio 2018 e diverrà applicabile dal 1° aprile 2020, il regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 sulle modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Premesse

Prima di passare all'analisi del provvedimento in oggetto, è necessario premettere le regole generali in materia di indicazione dell'origine in etichetta nonché alcune definizioni normative. Sotto il primo profilo, è necessario rilevare che, salva l'esistenza di una normativa verticale di settore che la richieda espressamente (a mero titolo

esemplificativo, si ricordano: ortofrutta, carni bovine, carni di volatili, pesce, olio d'oliva, vino, uova e miele), l'indicazione dell'origine in etichetta è di regola facoltativa salvo il «caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente Paese d'origine o luogo di provenienza» (articolo 26, comma 2, lettera a), del regolamento (UE) 1169/2011). Per quel che concerne il concetto di "origine", l'articolo 2, comma 3, del regolamento (UE) 1169/2011 stabilisce che: «Ai fini del presente regolamento, il Paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) 2913/92, che istituisce un codice doganale comunitario».



focus normativo

La definizione di "luogo di provenienza" è residuale ed identifica qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "Paese d'origine", come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) 2913/92 (articolo 2, comma 2, lettera g), del regolamento (UE) 1169/2011).

Il richiamato regolamento (CEE) 2913/92, già abrogato e sostituito dal regolamento (CE) 450/2008, non è attualmente vigente e, dal 1° giugno 2016, il codice doganale dell'Unione è stato rifuso nel regolamento (UE) 952/2013.

Ai sensi dell'articolo 24 del regolamento (CEE) 2913/92, «una merce alla cui produzione hanno contribuito due o più Paesi (ad esempio, l'uno conferendo la materia prima e l'altro il *know how* necessario ai fini dell'elaborazione, *n.d.r.*) è originaria del Paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo od abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione».

L'articolo 60 del nuovo codice doganale, in linea con la precedente normativa, prevede che «le merci interamente ottenute in un unico Paese o territorio sono considerate originarie di tale Paese o territorio. Le merci alla cui produzione contribuiscono due o più Paesi o territori sono considerate originarie del Paese o territorio in cui hanno subito l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione». Per valutare la "novità" del prodotto finito rispetto alle materie prime ed ingredienti impiegati in ricettazione può essere applicato, tra gli altri, il criterio del cosiddetto "cambio voce doganale" per cui si considerano trasformazioni complete le lavorazioni o trasformazioni che hanno l'effetto di classificare i prodotti ottenuti in una voce della nomenclatura combinata diversa da quella relativa a ciascuno dei prodotti non originari utilizzati.

A tal proposito, si segnala la sentenza n. 27250/2007 della Sezione III della Cassazione penale, attinente alla valutazione della dicitura

"Made in Italy", apposta su confezioni di macedonia di frutta e di prugne allo sciroppo, in cui si legge come: "[...] l'ordinamento europeo contenga una serie di disposizioni attuative, che indicano all'interprete i canoni da seguire per stabilire, almeno per alcune tipologie di prodotti, quando una certa lavorazione determini una trasformazione sostanziale del prodotto". In particolare, ha richiamato il regolamento CEE 2454/93, che fissa alcune disposizioni per l'applicazione del codice doganale europeo, e specificamente l'articolo 35 e seguenti, che stabiliscono alcuni principi guida "sia per le materie tessili ed i loro manufatti [...] sia per taluni prodotti diversi dalle materie tessili e dai loro manufatti", principi cui può attribuirsi il valore di regole generali, valevoli per tutti i prodotti per i quali ne è possibile l'applicazione.

Più specificamente, il Tribunale ha rilevato:

- come un principio basilare sia individuato dall'articolo 37 del regolamento (CE) 2454/93, che considera trasformazioni sufficienti ed utili per l'attribuzione dell'origine doganale «le lavorazioni o trasformazioni che hanno l'effetto di classificare i prodotti ottenuti in una voce della nomenclatura combinata diversa da quella relativa a ciascuno dei prodotti non originari utilizzati»; e
- che altro principio generale fondamentale per definire "per esclusione" la trasformazione sufficiente è posto dal successivo articolo 38, secondo il quale «si considerano sempre insufficienti a conferire il carattere originario, che vi sia o meno cambiamento di voce tariffaria, una serie di lavorazioni o trasformazioni, quali, ad esempio, le manipolazioni destinate ad assicurare la conservazione dei prodotti tal quali durante il trasporto e il magazzinaggio; le semplici operazioni di spolveratura, vagliatura, cernita, classificazione, assortimento (ivi compresa la composizione di serie di prodotti), lavatura, riduzione in pezzi; i cambiamenti d'imballaggio; le divisioni e riunioni di partite; la semplice insaccatura, nonché il semplice collocamento in astucci, scatole o su tavolette e ogni altra semplice operazione di condizionamento; l'apposizione sui prodot-

ti e sul loro imballaggio di marchi, etichette o altri segni distintivi di condizionamento; la semplice riunione di parti di prodotti per costituire un prodotto completo».

Il citato criterio che potremmo definire "per esclusione" è enunciato all'articolo 34 del regolamento (UE) 2015/2446, che, ricalcando quanto già previsto dall'abrogato regolamento (CEE) 2454/93, individua una serie di operazioni che non sono considerate come trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata, ai fini del conferimento dell'origine.

Tali "operazioni minime" sono:

- «a) le manipolazioni destinate ad assicurare la conservazione in buone condizioni dei prodotti durante il loro trasporto e magazzinaggio (ventilazione, spanditura, essiccazione, rimozione di parti avariate e operazioni analoghe) o operazioni volte a facilitare la spedizione o il trasporto;
- b) le semplici operazioni di spolveratura, vagliatura o cernita, selezione, classificazione, assortimento, lavatura, riduzione in pezzi;
- c) i cambiamenti d'imballaggio e le divisioni e riunioni di partite, le semplici operazioni di riempimento di bottiglie, lattine, boccette, borse, casse o scatole, o di fissaggio a supporti di cartone o tavolette e ogni altra semplice operazione di condizionamento;
- d) la presentazione delle merci in serie o insieme o la loro messa in vendita;
- e) l'apposizione sui prodotti e sul loro imballaggio di marchi, etichette o altri segni distintivi;
- f) la semplice riunione di parti di prodotti allo scopo di formare un prodotto completo;
- g) lo smontaggio o il cambiamento di uso;
- h) il cumulo di due o più operazioni tra quelle di cui alle lettere da a) a g)».

Cosa prevede il regolamento (UE) 1169/2011

Sulla base di tali premesse, il comma 3 dell'articolo 26 del regolamento (UE) 1169/2011 ha stabilito che: «Quando il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

- a) è indicato anche il Paese d'origine o il luogo di

provenienza di tale ingrediente primario; oppure b) il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento", aggiungendo che l'applicazione di tale paragrafo sarebbe stata soggetta all'adozione degli atti di esecuzione da parte della Commissione europea».

Per "ingrediente primario" s'intende, in base all'articolo 2, comma 2, della lettera q) del regolamento (UE) 1169/2011, «l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa».

La sospensione dell'applicabilità della norma sino all'adozione degli atti di esecuzione della Commissione europea è stata ribadita dal Ministero dello Sviluppo economico, con nota del 15 luglio 2014, protocollo n. 0129384, in cui è stato precisato che «l'applicazione delle norme contenute nell'articolo 26, comma 2, lettera b), commi da 3 a 6, del citato regolamento (il n. 1169/2011, n.d.r.) è tuttavia soggetta all'adozione di atti di esecuzione come richiamati nello stesso articolo, i quali atti di esecuzione hanno tempi di applicazione non immediati. L'unico atto esecutivo dell'articolo 26 finora emanato è il "regolamento di esecuzione (UE) 1337/2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili».

Il tanto atteso atto di esecuzione

Il regolamento (UE) 775/2018 rappresenta il tanto atteso "atto di esecuzione", che, dal 1° aprile 2020, renderà esecutiva la norma enunciata all'articolo 26, comma 3, del regolamento (UE) 1169/2011.

Il nuovo provvedimento stabilisce, infatti, «le modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011, quando il Paese d'origine o il luogo di prove-

focus normativo

nienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza».

A tal proposito, si osserva che l'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011 contempla sia le ipotesi in cui l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza è fornita su base obbligatoria (caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento), che quelli in cui tale informazione è resa su base volontaria applicando, per quel che concerne, ad esempio, un prodotto trasformato ottenuto in Paese diverso da quello di origine della materia prima, le sopra esposte regole di radicazione dell'origine del codice doganale comunitario.

Le norma di cui al regolamento in esame si applicano, pertanto, solo quando il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato – su base obbligatoria o facoltativa – e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario.

Sono escluse dal campo di applicazione del regolamento in esame le denominazioni usuali e generiche contenenti termini geografici che indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione dell'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

Le esenzioni

Vi sono inoltre ipotesi che, sebbene rientranti nell'ambito di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011, saranno esaminate in seguito in ordine alle modalità di indicazione dell'origine dell'ingrediente primario e sono pertanto ugualmente escluse dall'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2018/775. Tali casi riguardano le:

- indicazioni del Paese d'origine o del luogo di provenienza di un alimento che fanno parte delle denominazioni di prodotto protette in

quanto indicazioni geografiche, a norma dei regolamenti (UE) 1151/2012, 1308/2013, 110/2008 o 251/2014;

- indicazioni del Paese d'origine o del luogo di provenienza di un alimento che fanno parte dei marchi d'impresa registrati. A tal proposito, si osserva che possono costituire marchi d'impresa tutti i segni, in particolare le parole, compresi i nomi di persone, i disegni, le lettere, le cifre, i colori, la forma del prodotto o del suo confezionamento, oppure i suoni, a condizione che tali segni conferiscano ai prodotti o ai servizi di un'impresa un carattere distintivo.

Le diciture consentite

L'articolo 2 del regolamento (UE) 2018/775 detta le modalità d'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario nei casi in cui sia diverso dal Paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento.

Tale informazione dovrà essere fornita:

«a) con riferimento a una delle seguenti zone geografiche:

- i) "UE", "non UE" o "UE e non UE"; o
- ii) una Regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di Paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- iii) la zona di pesca Fao, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce, se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
- iv) uno o più Stati membri o Paesi terzi; o
- v) una Regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un Paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- vi) il Paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;

b) oppure attraverso una dicitura del seguente tenore:

“(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (Paese d'origine o luogo

focus normativo

go di provenienza dell'alimento)" o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore».

Così come previsto per tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura, anche le informazioni relative all'origine dell'ingrediente primario dovranno essere riportate con caratteri di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (UE) 1169/2011. Dovranno inoltre essere inserite nello stesso campo visivo dell'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento e, nel caso in cui il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'alimento sia indicato con parole, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x come definita all'allegato IV del regolamento (UE) 1169/2011) è pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento.

S'intendono per "campo visivo", «tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale».

Le sanzioni

A livello sanzionatorio, la violazione della nuova normativa sarà punita, in Italia, in forza di quanto previsto dell'articolo 13 del decreto legislativo 231/2017, ai sensi del quale: «1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative a contenuti e modalità dell'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza di cui all'articolo 26 del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 a 16.000 euro. 2. Quando la violazione di cui al comma 1 riguarda solo errori ed omissioni formali essa comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 a 4.000 euro».

Si segnala, in ogni caso, che gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1° aprile 2020 in difformità al regolamento (UE) 2018/775 potranno essere commercializzati sino ad esaurimento delle scorte.

