

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

Etichettatura, comunicazione della Commissione europea sulla dichiarazione del *quid*

Comunicazione 2017/C 393/05
della Commissione sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (*quid*).
(G.U.U.E. C 393/05 del 21 novembre 2017)

Con la comunicazione 2017/C 393/05 la Commissione europea ha fornito gli orientamenti per le imprese e le autorità nazionali sull'applicazione del principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (*quid*) nel contesto del regolamento (UE) 1169/2011.

Quando dichiarare il *quid*

L'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento recita: «L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:

- figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore» (ad esempio, yogurt alla fragola, pizza prosciutto e funghi, pasticcio di verdure in crosta, torta di frutta).
In tal caso è precisato che, quando gli ingredienti sono composti, si applicano le seguenti disposizioni:
 - se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente composto (per esempio, biscotti ripieni di crema), si deve indicare il

quid dell'ingrediente composto (il ripieno di crema);

- se nella denominazione dell'alimento figura un ingrediente dell'ingrediente composto (per esempio, biscotti ripieni di crema all'uovo), si deve indicare anche il *quid* di tale ingrediente (le uova), oltre a quello dell'ingrediente composto.

- «è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica»;

Il documento interpretativo precisa che alcune "rappresentazioni" si considerano escluse dall'ambito di applicazione di questa norma; ad esempio:

- quando l'immagine rappresenta l'alimento offerto in vendita;
- quando un'illustrazione è destinata a suggerire come servire l'alimento, a condizione che la natura dell'illustrazione sia inequivocabile e non evidenzi in altro modo l'alimento offerto in vendita e/o alcuni suoi ingredienti;
- quando l'immagine rappresenta tutti gli ingredienti dell'alimento, senza evidenziarne uno in particolare;
- quando, nel caso di una miscela alimentare, l'illustrazione mostra come preparare l'alimento conformemente alle istruzioni, senza evidenziare alcun ingrediente particolare;

- «è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto».

La gamma di alimenti che possono rientrare in questa categoria è molto limitata, in quan-

focus normativo

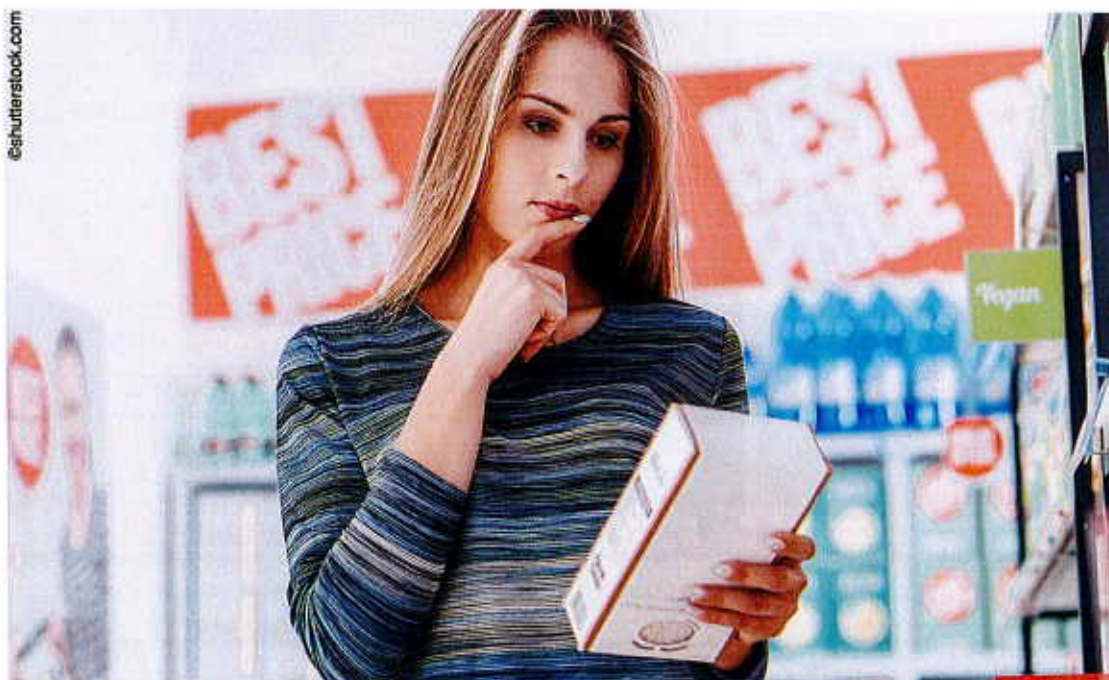
to la disposizione riguarda prodotti la cui composizione può differire nettamente da uno Stato membro a un altro, ma che sono generalmente commercializzati con la stessa denominazione.

I casi individuati finora nell'ambito delle discussioni con gli esperti degli Stati membri sono maionese e marzapane.

Esenzioni

L'indicazione quantitativa non è richiesta:

- per gli alimenti non preimballati (alimenti offerti in vendita senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta);
- per un ingrediente o una categoria di ingredienti il cui peso netto sgocciolato è indicato conformemente all'allegato IX, punto 5 [...]» del regolamento (UE) 1169/2011 (ad esempio, tonno al naturale o ananas sciroppato). Per analogia, il medesimo principio può applicarsi anche nel caso in cui l'etichettatura di un prodotto presentato in un liquido (di co-
- pertura) non compreso nell'allegato IX, punto 5 (per esempio, olio di girasole), comporti l'indicazione, su base volontaria, del peso netto sgocciolato. La quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti può essere calcolata sulla base del peso netto sgocciolato indicato. In tali circostanze non è dunque necessario indicare il *quid*. La deroga non si applica quando il peso netto e il peso netto sgocciolato sono indicati per prodotti che contengono una miscela di ingredienti e uno o più ingredienti sono citati nella denominazione o evidenziati in qualsiasi modo. Il loro tenore non è infatti calcolabile sulla base delle indicazioni di peso fornite. Ad esempio, olive e pepe presentati in un liquido di copertura. In questo caso, il *quid* è richiesto per le olive e per il pepe singolarmente;
- per un ingrediente o una categoria di ingredienti la cui quantità deve già figurare sull'etichettatura in virtù delle disposizioni dell'Unione europea (ad esempio, estratti di caffè ed estratti di cicoria, prodotti di cacao e cioccolato, nettari di frutta, confetture, gelatine e marmellate di frutta);
- per un ingrediente o una categoria di ingre-



Come regola generale, la quantità dichiarata di un ingrediente è calcolata secondo lo stesso metodo usato per determinare l'ordine degli ingredienti nell'elenco in etichetta.

focus normativo

dienti utilizzati in piccole quantità a fini di aromatizzazione. La deroga non è da intendersi limitata agli aromi, come definiti nel regolamento (CE) 1334/2008, ma si applica a ogni ingrediente (o categoria di ingredienti) utilizzato in piccole quantità per aromatizzare un alimento (ad esempio, aglio, erbe aromatiche, spezie). La nozione di "piccole quantità" non è definita nel regolamento (UE) 1169/2011 e deve essere valutata caso per caso. Ad esempio, pane all'aglio, patatine aromatizzate ai gamberetti, patatine aromatizzate al pollo;

- per un ingrediente o una categoria di ingredienti che, pur figurando nella denominazione dell'alimento, non sia suscettibile di determinare la scelta del consumatore nel Paese di commercializzazione, poiché la variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare l'alimento o tale da distinguerlo da altri prodotti simili (ad esempio, salsa di soia, grissini salati, grissini con semi di papavero, grissini con semi di sesamo, chicchi di mais fritti o tostanti, birra al miele).

Tale deroga si applica soltanto se la denominazione dell'ingrediente o della categoria di ingredienti figura nella denominazione dell'alimento mentre non si applica se la denominazione dell'ingrediente è evidenziata, in particolare quando figura in un punto diverso dalla denominazione dell'alimento, fra le indicazioni che attirano l'attenzione dell'acquirente sulla presenza di tale ingrediente;

- quando disposizioni specifiche dell'Unione europea (UE) determinano in modo preciso la quantità degli ingredienti o della categoria d'ingredienti senza prevederne l'indicazione sull'etichettatura. In realtà, la legislazione dell'UE non prevede disposizioni che determinano con precisione la quantità degli ingredienti. Vi sono norme che prescrivono quantitativi minimi che comunque non esonerano dall'obbligo del *quid*;
- nei casi di cui all'allegato VII, parte A, punti 4 (frutta, ortaggi o funghi in proporzione variabile) e 5 (miscela di spezie o piante aromatiche in proporzione variabile);
- ingredienti o categorie di ingredienti recanti l'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)» quando la de-

nominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'allegato III; oppure vitamine o minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale. Secondo il medesimo principio, il *quid* non è richiesto per ogni sostanza aggiunta, il cui quantitativo è indicato nella dichiarazione nutrizionale.

Calcolo

Come regola generale, la quantità dichiarata di un ingrediente è calcolata sulla base della ricetta al momento dell'utilizzazione degli ingredienti, cioè secondo lo stesso metodo usato per determinare l'ordine degli ingredienti nell'elenco. Sono in ogni caso previste alcune deroghe per gli alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento, gli ingredienti volatili e gli alimenti e ingredienti concentrati e disidratati.

L'indicazione del *quid* degli ingredienti volatili (ad esempio, il brandy in una torta) deve basarsi sulla quantità dell'ingrediente al momento della miscelatura, espressa in percentuale del peso del prodotto finito.

La quantità degli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale, così come registrata prima della loro concentrazione o disidratazione. Si ricorda, inoltre, che, gli ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o disidratata e ricostituiti durante la fabbricazione possono essere indicati nell'elenco in ordine di peso, così come sono stati registrati prima della concentrazione o della disidratazione.

Quando si tratta di alimenti concentrati o disidratati da ricostituirsi mediante l'aggiunta di acqua, la quantità degli ingredienti può essere indicata sulla base della loro proporzione ponderale nel prodotto ricostituito. A tal proposito, si ricorda inoltre che gli ingredienti utilizzati in alimenti concentrati o disidratati che sono destinati a essere ricostituiti mediante l'aggiunta di acqua possono essere indicati nell'elenco secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti sia accompagnato da diciture quali "ingredienti del prodotto ricostituito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".

Il *quid* si riferisce agli ingredienti che figurano nell'elenco degli ingredienti. Ad esempio, gli ingredienti identificati con termini come "pollo", "latte", "uova", "banane" devono essere quantificati nella forma cruda/intera, in quanto i termini utilizzati non indicano che abbiano subito un trattamento e sottintendono, quindi, l'uso dell'alimento crudo/intero. Gli ingredienti identificati con denominazioni da cui risulta

che sono stati utilizzati in una forma diversa da quella cruda/intera, per esempio "pollo arrosto", "latte in polvere", "frutta candita", devono essere quantificati nella forma in cui sono stati utilizzati.

Si ricorda, infine, che le quantità indicate nell'etichettatura designano la quantità media dell'ingrediente o della categoria di ingredienti da citare.

Per quantità media s'intende la quantità dell'ingrediente o della categoria di ingredienti ottenuta rispettando la ricetta e la buona pratica di fabbricazione, tenendo conto delle normali variazioni che si verificano durante la produzione.

Acrilammide, predisposti misure e livelli di riferimento per ridurla

Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

(G.U.U.E. L 304 del 21 novembre 2017)

Con il regolamento (UE) 2017/2158 sono indicate misure volte a ridurre la presenza di acrilammide negli alimenti. Tale contaminante si forma prevalentemente negli prodotti ricchi di carboidrati, cotti al forno o fritti, costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori, come i cereali, le patate e i chicchi di caffè.



Le misure di attenuazione dell'acrilammide sono volte ad individuare le fasi della trasformazione degli alimenti durante le quali si potrebbe formare.

Sulla base degli studi effettuati dall'Efsa, i livelli attuali di esposizione alimentare all'acrilammide destano preoccupazione ed è pertanto necessario ridurre la presenza adottando misure di attenuazione volte ad individuare le fasi della trasformazione degli alimenti durante le quali si potrebbe formare questo contaminante.

Le misure di attenuazione sono adattate alla natura dell'attività di vendita generalmente svolta dagli operatori del settore alimentare che producono alimenti rientranti nel campo di applicazione del regolamento (UE) 2017/2158.

Principalmente si tratta di operatori su piccola scala che svolgono attività di vendita al dettaglio e/o rifornimento di soli esercizi locali di vendita al dettaglio.

Gli operatori di più ampie dimensioni dovrebbero invece applicare misure supplementari praticabili per aziende operanti su una scala più vasta.

Struttura e applicazione

Il regolamento (UE) 2017/2158 è composto da 6 articoli e 4 allegati.

L'articolo 1, delineando l'ambito di applicazione, stabilisce che le misure di attenuazione si applicano agli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i seguenti alimenti:

- patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (*chips*) ottenuti a

focus normativo

- partire da patate fresche;
- patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
- pane;
- cerali per la prima colazione (escluso il *porridge*);
- prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, *scones*, coni, cialde, *crumpets* e pane con spezie (panepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane. In questa categoria per "cracker" si intende una galletta secca (prodotto da forno a base di farina di cereali);
- caffè: caffè torrefatto e caffè (solubile) istantaneo;
- sucedanei del caffè;
- alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) 609/2013.

Le misure di attenuazione, citate all'articolo 2, sono riportate, differenziandole per ogni categoria di prodotti, negli allegati I e II.

Dopo una breve puntualizzazione in merito alle definizioni (contenuta all'articolo 3), l'articolo 4 prevede la predisposizione di un programma per la campionatura e l'analisi dei tenori di acrilammide, prescrizioni contenute nell'allegato III.

Per quanto riguarda il riesame dei livelli di riferimento, di cui all'allegato IV, l'articolo 5 prevede che avvenga ogni tre anni da parte della Commissione.

Tali disposizioni si applicheranno a decorrere dall'11 aprile di quest'anno.

Caseine e caseinati, cosa prevede la legge europea 2017

Legge 20 novembre 2017, n. 167

Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea – Legge europea 2017.
(G.U. n. 277 del 27 novembre 2017)

In seguito alla procedura di infrazione attivata dalla Commissione nei confronti dell'Italia per

mancato recepimento di direttive comunitarie, l'articolo 12 della legge europea 2017 reca le disposizioni di attuazione della direttiva 2015/2203 sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana.

Definizioni

Ai fini della direttiva, per:

- "caseina acida alimentare" si intende il prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo acido precipitato del latte scremato o di altri prodotti ottenuti dal latte, di cui all'allegato I, sezione I, della direttiva (UE) 2015/2203;
- "caseina presamica alimentare" si intende il prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo del latte scremato o di altri prodotti ottenuti dal latte; il coagulo è ottenuto dalla reazione del presame o di altri enzimi coagulanti, di cui all'allegato I, sezione II, della direttiva;
- "caseinati alimentari" si intendono i prodotti del latte ottenuti dall'azione della caseina alimentare o dal coagulo della cagliata della caseina alimentare con agenti neutralizzanti, seguita da essiccazione, di cui all'allegato II della direttiva.

Etichettatura

I prodotti di cui sopra, fermo restando quanto stabilito dal regolamento (UE) 1169/2011 in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, devono riportare sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette le seguenti indicazioni in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:

a) la denominazione legale come sopra definita (caseina acida alimentare, caseina presamica alimentare o caseinati alimentari) seguita, per i caseinati alimentari, dall'indicazione del catione o dei cationi elencati all'allegato II, lettera d), della direttiva 2015/2203 (idrossidi, carbonati, fosfati e citrati);

b) per i prodotti commercializzati in miscela:
- la dicitura "miscela di", seguita dall'indicazione

dei vari prodotti di cui la miscela è composta, in ordine ponderale decrescente;

- per i caseinati alimentari, un'indicazione del catione o dei cationi elencati all'allegato II, lettera d), della direttiva (UE) 2015/2203;

- il tenore di proteine per le miscele contenenti caseinati alimentari;

c) la quantità netta dei prodotti espressa in chilogrammi o in grammi;

d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore del settore alimentare non è stabilito nell'Unione europea, dell'importatore nel mercato dell'Unione europea;

e) per i prodotti importati da Stati terzi, l'indicazione dello Stato d'origine;

f) l'identificazione della partita dei prodotti o la data di produzione.

Le diciture di cui alle lettere a), b), e) ed f) devono essere riportate in lingua italiana; le stesse indicazioni possono essere altresì essere riportate anche in un'altra lingua.

Quando risulta superato il tenore minimo di proteine del latte stabilito nell'allegato I, sezione I, lettera a), punto 2; nell'allegato I, sezione II, lettera a), punto 2; e nell'allegato II, lettera a), punto 2, della direttiva (UE) 2015/2203 è consentito indicarlo in modo adeguato sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette dei prodotti.

Misure transitorie

I lotti di prodotti fabbricati anteriormente alla data di entrata in vigore della legge europea 2017 (il 12 dicembre 2017) e le etichette stampate anteriormente a tale data, non conformi a quanto stabilito dall'articolo 12 della suddetta legge, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte e comunque non oltre 180 giorni dalla data di entrata in vigore, purché siano conformi alla normativa previgente.

Resta salva, in ogni caso, la possibilità di utilizzare etichette e materiali di confezionamento non conformi, a condizione che siano integrati con le informazioni obbligatorie previste dall'articolo 12 mediante l'apposizione di etichette adesive inamovibili e graficamente riconoscibili.

Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato:

- chiunque utilizzi per la preparazione di alimenti le caseine e i caseinati che non soddisfano le norme stabilite nell'allegato I, sezione I, lettere b) e c); nell'allegato I, sezione II, lettere b) e c); o nell'allegato II, lettere b) e c) della direttiva (UE) 2015/2203 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 10.000 euro.

La sanzione sopra prevista non si applica a chi utilizza caseine e caseinati in confezioni originali, qualora la mancata corrispondenza alle prescrizioni di cui sopra riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti, purché l'utilizzatore non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione;

- chiunque denomina ed etichetta le caseine e i caseinati, legalmente commercializzati per uso non alimentari, in modo da indurre l'acquirente in errore sulla loro natura o qualità o sull'uso al quale sono destinati, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 5.000 euro;
- chiunque pone in commercio, con le denominazioni indicate al comma 2 ovvero con altre denominazioni similari che possono indurre in errore l'acquirente, prodotti non rispondenti ai requisiti stabiliti dall'articolo 12 della legge europea 2017 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 5.000 euro;
- chiunque pone in commercio i prodotti di sopra con una denominazione comunque diversa da quelle prescritte dall'articolo 12 della legge europea 2017 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 250 a 2.500 euro;
- in caso di violazione delle disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie che devono essere apposte su imballaggi, recipienti, etichette o documenti, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 5.000 euro.

Abrogazioni

Il decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 180 è abrogato.

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

Nuovi alimenti, istituito l'elenco comunitario

Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti. (G.U.U.E. L 351 del 30 dicembre 2017)

Come noto, dal 1° gennaio 2018 è applicabile il regolamento (UE) 2283/2015 relativo ai nuovi alimenti (novel food), che abroga e sostituisce il regolamento (CE) 258/97.

Sino a tale data, i novel food sono stati autorizzati attraverso singole decisioni di esecuzione, che ne consentivano l'immissione sul mercato comunitario quale nuovo ingrediente alimentare alle condizioni in esse specificate.

L'articolo 8 del regolamento (UE) 2283/2015 ha previsto che la Commissione istituisse un elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati o notificati a norma del regolamento (CE) 258/97.

Ciò premesso, tale elenco, di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2283/2015, è stato istituito conformemente all'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

Alimenti tradizionali da Paesi terzi, i requisiti amministrativi e scientifici

Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2468 della Commissione del 20 dicembre 2017, che stabilisce i requisiti amministrativi e

scientifici riguardanti gli alimenti tradizionali da Paesi terzi, a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti.

(G.U.U.E. L 351 del 30 dicembre 2017)

Con la nuova normativa comunitaria sui novel food, alimenti "inusuali" quali, ad esempio, insetti interi e loro parti potranno essere riconosciuti e commercializzati nell'Unione europea sia come nuovi alimenti che come prodotti tradizionali di Paesi terzi.

In base al regolamento di esecuzione (UE) 2017/2468, l'immissione sul mercato dell'Unione di alimenti tradizionali di Paesi terzi può essere agevolata, dal punto di vista procedurale, in presenza di una «storia di uso sicuro come alimento».

Per ritenere sussistente una storia di uso sicuro come alimento, tali alimenti devono essere stati consumati in almeno un Paese terzo e per minimo 25 anni nella dieta abituale di un numero significativo di persone. Tale storia di uso sicuro come alimento non dovrebbe comprendere gli usi non alimentari o gli usi non collegati a una dieta normale.

Ciò premesso, sono previste due procedure, attivabili attraverso:

- notifica: un fascicolo autonomo completo contenente le informazioni e i dati scientifici presentati a norma dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283;
- domanda: un fascicolo autonomo completo contenente le informazioni e i dati scientifici presentati a norma dell'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283.

Anziché seguire la procedura di cui all'articolo 10, un richiedente che intenda immettere sul mercato dell'Unione un alimento tradizionale da un Paese terzo può scegliere di presentare una notifica di tale intenzione alla Commissione.

In assenza di obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza dell'alimento, la Commissione autorizza l'immissione sul mercato UE dell'alimento tradizionale e aggiorna l'elenco dell'Unione.

Nell'inserire il prodotto in tale elenco, è precisato che si tratta di un alimento tradizionale proveniente da un Paese terzo.

Se del caso, sono specificate alcune condizioni d'uso e precisati i requisiti specifici di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato.

La notifica è presentata per via elettronica alla Commissione europea e si compone degli elementi indicati nell'allegato documento (articolo 3).

Laddove la Commissione non ne autorizzi l'immissione sul mercato, il richiedente può presentare una domanda che includa, oltre alle informazioni già fornite, dati documentati relativi alle obiezioni motivate sulla sicurezza.

La domanda è presentata per via elettronica alla Commissione e si compone degli elementi indicati nell'allegato documento (articolo 4).

Gli articoli 5 e 6 del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2468 prevedono dati amministrativi e dati scientifici aggiuntivi, che devono essere presentati congiuntamente alla notifica o alla domanda, mentre i successivi articoli 7 e 8 sono relativi alla verifica della validità di notifica o domanda.

Nuovi ingredienti, autorizzati i semi di chia (*Salvia hispanica*)

Decisione di esecuzione (UE) 2017/2354 della Commissione del 14 dicembre 2017, che autorizza un ampliamento dell'uso dei semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare, ai sensi del regolamento (CE) 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio.

(G.U.U.E. L 336 del 16 dicembre 2017)

Con la decisione di esecuzione (UE) 2017/2354 i semi di chia (*Salvia hispanica*), di cui al suo allegato, possono essere immessi sul mercato dell'Unione europea in qualità di nuovo ingrediente alimentare da utilizzare negli yogurt con un tenore massimo di 1,3 g di semi di chia interi per 100 g di yogurt o 4,3 g di semi di chia interi per 330 g di yogurt (porzione).

I semi di chia (*Salvia hispanica*) autorizzati dalla decisione in esame sono denominati "semi di chia (*Salvia hispanica*)" sull'etichetta dei prodotti alimentari.

Varietà di risone e riso, le denominazioni per l'annata agraria 2017/2018

Decreto 10 ottobre 2017 – Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali

Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2017/2018.

(G.U. n. 6 del 9 gennaio 2018)

Considerate le istanze rappresentate dalle associazioni di filiera e ravvisata l'esigenza di apportare modifiche agli allegati all'analogo provvedimento adottato per l'annata 2016/2017, il decreto 10 ottobre 2017 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, per l'annata agraria 2017/2018, reca:

- l'elenco delle denominazioni delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso;
- la loro ripartizione in gruppi;
- le caratteristiche di ciascuna varietà.

Le nuove varietà di risone e le caratteristiche dei risi italiani, inserite rispettivamente nell'allegato A e nell'allegato C, rispettano i parametri di classificazione della denominazione di vendita, di cui all'allegato F. Allo scopo di verificare la rispondenza alle caratteristiche indicate nell'allegato F, la classificazione merceologica delle varietà di riso è effettuata secondo le procedure e le modalità di cui all'allegato G.

Le tolleranze dei difetti consentite per le varietà di riso e la definizione dei difetti stessi sono disciplinate, rispettivamente, dagli allegati D ed E.

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

Import di prodotti bio, gli operatori devono essere iscritti nell'Elenco nazionale

Decreto 6 febbraio 2018 – Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali

Disposizioni per l'attuazione del regolamento (CE) 1235/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 834/2007 del Consiglio, per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi e che abroga il decreto n. 18378 del 9 agosto 2012.

(G.U. n. 40 del 17 febbraio 2018)

Il sistema informativo veterinario integrato Traces – *Trade Control and Expert System* – è stato istituito con decisione 2003/24/CE della Commissione europea, al fine di assicurare il monitoraggio dei flussi dei prodotti biologici importati e consentire lo svolgimento di controlli mirati.

Con il decreto in esame, che abroga e sostituisce il decreto ministeriale n. 18378 del 9 agosto 2012 in materia di disposizioni per l'attuazione del regolamento (CE) 1235/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 834/2007, è previsto che le importazioni di prodotti biologici da Paesi terzi possano essere effettuate esclusivamente dagli operatori iscritti nella categoria "Importatori" dell'Elenco nazionale degli operatori biologici, di cui all'articolo 7 del decreto ministeriale n. 2049 del 1° febbraio 2012.

I prodotti biologici importati, dopo la loro immissione in libera pratica, possono essere consegnati,

in vista di un'ulteriore preparazione e/o della loro commercializzazione, esclusivamente a un primo destinatario (ogni persona fisica o giuridica iscritta nella categoria "Importatori" o "Preparatori" di cui all'articolo 7 del decreto ministeriale n. 2049 del 1° febbraio 2012).

Il sistema Traces è utilizzato da importatori, primi destinatari e organismi di controllo, per la gestione di propria competenza del certificato di ispezione, previa validazione delle utenze da parte del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Le procedure operative per l'acquisizione delle credenziali di accesso al sistema informativo veterinario Traces sono reperibili presso il portale della Commissione europea¹ e il portale del Sistema di informazione nazionale sull'Agricoltura biologica (Sinab)².

Entro tre giorni dall'arrivo di ogni partita al punto di ingresso doganale, gli importatori devono trasmettere al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) e all'Agenzia delle dogane una comunicazione preventiva, utilizzando i servizi resi disponibili dal Sistema informatico biologico (Sib).

Gli organismi di controllo verificano che tali comunicazioni contengano elementi idonei a consentire che l'importazione avvenga in conformità alle disposizioni del regolamento (CE) 1235/2008, accertando la completezza e la correttezza della documentazione in possesso dell'importatore, al fine di verificarne la corrispondenza con le partite importate nonché la relativa tracciabilità.

Gli organismi di controllo elaborano, con riferimento agli importatori, una specifica valutazione

¹ Vedi https://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_it

² Vedi <http://www.sinab.it/>



Entro tre giorni dall'arrivo di ogni partita al punto di ingresso doganale, gli importatori di prodotti bio provenienti da Paesi terzi devono trasmettere al Mipaaf e all'Agenzia delle dogane una comunicazione preventiva, utilizzando i servizi resi disponibili dal Sistema informatico biologico.

del rischio di inosservanza delle norme di produzione biologica, tenendo conto delle quantità, qualità e del valore dei prodotti importati, dei risultati dei precedenti controlli, del rischio di scambio di prodotti e di qualsiasi informazione riferita al sospetto di non conformità del prodotto biologico importato.

I controlli effettuati dagli organismi su ogni importatore assoggettato al loro sistema saranno basati su tale valutazione del rischio e, se del caso, non preannunciati, e potranno svolgersi anche presso la dogana di arrivo della partita.

Derivati del pomodoro, obbligo di indicazione dell'origine

Decreto 16 novembre 2017 – Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali

Indicazione dell'origine in etichetta del pomodoro.

(G.U. n. 47 del 26 febbraio 2018)

Sulla Gazzetta ufficiale n. 47 del 26 febbraio 2018 è stato pubblicato il decreto nazionale che introduce l'obbligo d'indicazione dell'origine del pomodoro.

Trattasi, così come per lattiero caseari, pasta e riso, di una sperimentazione della durata di due anni (fino al 31 dicembre 2020).

Il decreto inoltre decadrà in caso di piena attuazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011, che prevede i casi in cui debba essere indicato il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario utilizzato nella preparazione degli alimenti, subordinandone l'applicazione all'adozione di atti di esecuzione da parte della Commissione, che ad oggi non sono stati ancora emanati.

Ambito di applicazione

Le disposizioni del decreto si applicano esclusivamente ai seguenti prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale:

- *derivati del pomodoro* di cui all'articolo 24 della legge 154 del 28 luglio 2016: «I derivati del pomodoro sono prodotti ottenuti a partire da pomodori freschi, sani e maturi conformi alle caratteristiche del frutto di *Solanum lycopersicum L.*, di qualsiasi varietà, forma e dimensione, sottoposti ad una adeguata stabilizzazione e confezionati in idonei contenitori, e si classificano in:

- a) conserve di pomodoro: prodotti ottenuti da pomodori interi o a pezzi con e senza buccia, sottoposti ad un adeguato trattamento di stabilizzazione e confezionati in idonei contenitori, che, in funzione della presentazione, si distinguono in:
- 1) pomodori non pelati interi: conserve di pomodoro ottenute con pomodori non pelati interi;
 - 2) pomodori pelati interi: conserve di pomodoro ottenute con pomodori pelati interi di varietà allungate, il cui rapporto fra altezza e diametro maggiore del frutto è superiore a 1.5, con una tolleranza del 10 per cento;
 - 3) pomodori in pezzi: conserve di pomodoro ottenute con pomodori sottoposti a triturazione o a taglio, con eventuale sgrondatura e parziale aggiunta di succo concentrato di pomodoro, privati parzialmente dei semi e delle bucce in modo che sia riconoscibile a vista la struttura fibrosa dei pezzi e dei frammenti. Il modo di presentazione è legato alle consuetudini commerciali e la relativa denominazione di vendita deve fornire al consumatore una chiara informazione sulla tipologia del prodotto, quali, fra le altre, polpa di pomodoro, pomodori tagliati, cubetti di pomodoro, filetti di pomodoro, triturato di pomodoro;
- b) concentrato di pomodoro: prodotti ottenuti dalla estrazione, raffinazione ed eventuale concentrazione di succo di pomodoro suddivisi in base al residuo secco. Le tipologie di prodotto concentrato sono stabilite dal decreto di cui all'articolo 25, comma 1. È ammesso il successivo passaggio da un residuo secco ad un altro mediante aggiunta di acqua o ulteriore concentrazione. Nel caso di raffinazioni che consentano il passaggio di bucce, di semi o di entrambi sono utilizzate denominazioni specifiche per caratterizzarne la presentazione o l'uso;
- c) passata di pomodoro: prodotto avente i requisiti stabiliti dal decreto del Ministro delle Attività produttive 23 settembre 2005, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 232 del 5 ottobre 2005;
- d) pomodori disidratati: prodotti ottenuti per eliminazione dell'acqua di costituzione, fino al raggiungimento di valori di umidità residua che ne consentano la stabilità anche in contenitori non ermeticamente chiusi. Si distinguono in:
- 1) pomodori in fiocchi o fiocchi di pomodoro: prodotto ottenuto da pomodori, tagliati in vario modo e parzialmente privati dei semi, essiccati mediante eliminazione dell'acqua di costituzione con mezzi fisici fino ad un residuo secco in stufa non inferiore al 93%;
 - 2) polvere di pomodoro: prodotto ottenuto da concentrato di pomodoro, essiccato mediante eliminazione dell'acqua di costituzione con mezzi fisici fino ad un residuo secco in stufa non inferiore al 96%, oppure dalla macinazione di fiocco di pomodoro;
- e) pomodori *semi-dry* o semi-secchi: prodotti ottenuti per eliminazione parziale dell'acqua di costituzione con uso esclusivo di tunnel ad aria calda senza aggiunta di zuccheri».
- *sughi e salse preparate a base di pomodoro* (di cui al codice doganale 21032000), ottenuti mescolando uno o più dei derivati di cui al punto a), con altri prodotti di origine vegetale o animale, il cui peso netto totale è costituito per almeno il 50% dai derivati di cui al punto a).

Resta fermo il criterio di acquisizione dell'origine ai sensi della vigente normativa europea.

Indicazione dell'origine

L'indicazione dell'origine dei prodotti di cui sopra prevede l'utilizzo della dicitura:

- "Paese di coltivazione del pomodoro": nome del Paese in cui è stato coltivato il pomodoro;
- "Paese di trasformazione del pomodoro": nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Qualora il pomodoro impiegato sia stato coltivato e trasformato interamente in un unico Paese, l'indicazione potrà prevedere l'utilizzo della sola dicitura: "Origine del pomodoro: nome del Paese". Qualora ciascuna delle operazioni di cui sopra av-

venga nei territori di più Paesi membri dell'Unione europea o situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "UE", "non UE", "UE e non UE". Le modalità di indicazione dell'origine soggiacciono ai principi generali di visibilità e dimensione minima dei caratteri di stampa previsti in via generale per le indicazioni obbligatorie di etichettatura dal regolamento (UE) 1169/2011.

Clausola di mutuo riconoscimento

Le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo.

Smaltimento scorte

I prodotti che non soddisfano i requisiti di cui al presente decreto, immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore dello stesso, possono essere commercializzati entro il termine di conservazione previsto in etichetta.

Per approfondimenti, vedi anche l'editoriale pubblicato su "Alimenti&Bevande" n. 2/2018, a pagina 1.

Bisfenolo A, incrementate le restrizioni sull'uso nei Moca

Regolamento (UE) 2018/213 della Commissione del 12 febbraio 2018, relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che modifica il regolamento (UE) 10/2011 per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

(G.U.U.E. L 41 del 14 febbraio 2018)

È stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 14 febbraio 2018 il regolamento (UE) 2018/213, che incrementa le restrizioni sull'uso del bisfenolo A (BPA) nei materiali destinati al contatto con gli alimenti. Tale sostanza,

oltre ad essere utilizzata nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, è utilizzata nelle resine epossidiche per vernici e rivestimenti, in particolare per l'applicazione all'interno delle lattine per alimenti.

Il regolamento abbassa il limite di migrazione specifica (Lms), ovvero la quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata nei prodotti alimentari da un materiale (in questo caso «vernici o rivestimenti applicati a materiali e oggetti») da 0.6 a 0.05 mg di BPA per kg di prodotto alimentare.

Non è invece consentita, essendo necessarie ulteriori misure cautelative per i gruppi più vulnerabili della popolazione (considerati i potenziali effetti negativi in particolare sullo sviluppo), la migrazione di BPA da vernici o rivestimenti applicati a materiali e oggetti specificamente destinati a venire a contatto con:

- formule per lattanti;
- formule di proseguimento;
- alimenti a base di cereali;
- alimenti per la prima infanzia;
- alimenti a fini medici speciali creati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia;
- bevande a base di latte e prodotti analoghi specificamente destinati ai bambini nella prima infanzia, quali definiti dal regolamento (UE) 609/2013. Sarà proibito, ad esempio, l'uso di BPA nella produzione di tazze col beccuccio per bambini e qualsiasi materiale rivestito utilizzato per alimentare bambini dagli 0 ai 3 anni.

L'articolo 4 del regolamento stabilisce l'onere a carico dell'operatore economico di provvedere affinché i materiali e gli oggetti verniciati o rivestiti siano corredati da una dichiarazione scritta di conformità che riporti le informazioni di cui all'allegato I, quali, ad esempio, l'identità del materiale, i tipi di prodotti alimentari cui è destinato a venire a contatto, la durata e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare.

Si specifica, inoltre, che tale dichiarazione deve essere disponibile in tutte le fasi di fabbricazione, trasformazione e distribuzione diverse dalla vendita al dettaglio.

Il regolamento si applicherà dal 6 settembre 2018.