



Circolare del 24 aprile 2018

Oggetto: **Etichettatura – D.Lgs. 231/2017 e Regolamento 1169/2011 – Quesiti e risposte.**

Si trasmettono, di seguito, le risposte ai quesiti ricevuti dal Settore Legislazione d'Impresa di Confcommercio, in vista e a margine del seminario in streaming sui contenuti del D.Lgs. 231/2017 e del Regolamento 1169/2011 che si è tenuto lo scorso 16 marzo.

Si ricorda in proposito che, in assenza di pronunciamenti formali sulle medesime questioni da parte delle Amministrazioni competenti, le risposte fornite costituiscono unicamente l'interpretazione del Settore e devono, quindi, intendersi quali prime indicazioni suscettibili di future integrazioni e correzioni.

Quesiti e risposte D.LGS. 231/2017

1)

D: *Individuazione di strumenti operativi (esempi) che permettano di distinguere, per casi tipici dei settori che rappresentiamo, l'inquadramento di un alimento tra quelli "preimballati" o tra quelli "non preimballati".*

R: Non ci sono nuovi orientamenti, quindi rimangono validi i criteri distintivi precedenti, con tutti i problemi che ciò comporta. In particolare ci si può basare su:

- la definizione di "alimento preimballato" di cui all'art. 2, par. 2, lett. e), del reg. 1169/2011;
- alcune sentenze della corte di cassazione (e anche del tribunale di Vasto) che, ad esempio, distinguono i preincartati dai preconfezionati solo in base al tipo di confezionamento e non al luogo o al tempo in cui ciò è avvenuto (in particolare rispetto all'obbligo di indicare il termine minimo di conservazione), o alla mancata assistenza da parte di un addetto alla vendita;
- la circolare n. 168/2003 del Ministero delle attività produttive, in merito a "*«i prodotti preconfezionati destinati alla vendita immediata» nell'esercizio ove sono stati preparati*". La circolare specifica che: "*si tratta di preimballaggi a tutti gli effetti, ma con la peculiarità della destinazione alla vendita immediata, assimilati, quindi, ai prodotti sfusi. Relativamente alla dicitura «vendita immediata», si precisa che essa significa «vendita a libero servizio» senza la presenza di un addetto. Si richiama l'attenzione, al riguardo, sull'obbligo dell'indicazione della data di scadenza, che - giova ribadire - deve figurare, con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data stessa, solamente sulle paste fresche (categoria nella quale non sono comprese le paste stabilizzate). Gli altri prodotti ne sono esenti*".

2)

D: *Definizione di "collettività" in concreto (es. pizzeria che fa solo asporto rientra? Ed esercizio di vicinato di alimentari con "somministrazione non assistita"? O vi rientrano solo per la parte in cui ...) ed applicabilità a casi concreti di coesistenza nei medesimi locali di attività (somministrazione ma anche vendita per asporto) potenzialmente diverse.*

R: La definizione di collettività è quella di cui all'art. 2, par. 2, lett. d), del reg. 1169/2011: "*qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale*".

Nella versione in inglese del regolamento il termine "*collettività*" è tradotto come "*mass caterer*".

Nella circolare del 5 dicembre 2016, n. 381060, il Ministero dello Sviluppo Economico ha dato conto di un chiarimento ricevuto in proposito dalla Commissione europea (cfr. punto n.1 della circolare, il cui contenuto è stato oggetto nelle nostre [Com. n. 42 del 7 dicembre 2016](#) e [Com. n. 2 del 4 gennaio 2017](#)).

In particolare, l'Italia ha segnalato alla Commissione di aver sempre ritenuto che la fornitura di prodotti alimentari destinati agli artigiani (es. gelatai, pizzaioli, pasticceri), che oltre a rifornire altri esercenti possono anche preparare "*alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale*", rientrasse tra le cd. transazioni B2B, e quindi fosse disciplinata dall'art. 17 del D.Lgs. 109/1992 (ora art. 20 del D.Lgs. 231/2017) e non fosse sottoposta agli obblighi informativi sugli alimenti ai consumatori disciplinati dal regolamento. Il Ministero segnala che la Commissione ha confermato la correttezza di tale interpretazione.

3)

D: *Esempi di attività:*

1. *bar generalista che effettua somministrazione alimenti e bevande al tavolo/bancone ed espone anche nelle vetrinette i tramezzini, panini che possono essere somministrati e/o venduti per asporto;*
2. *bar pasticceria che effettua somministrazione di alimenti e bevande ed espone i prodotti della pasticceria che produce, i quali possono essere somministrati al tavolo ma anche venduti per asporto;*
3. *bar gelateria che effettua somministrazione di alimenti e bevande ed espone nel banco frigo i gelati di propria produzione che essere somministrati al tavolo ma anche venduti per asporto.*

Le ipotesi sopra identificate potrebbero far ricadere le tre tipologie di imprese nel regime semplificato previsto per le collettività (indicazione dei soli allergeni nei menu, listini, documento Agenda) per tutti i prodotti (quelli che somministra al tavolo e quelli esposti), oppure per quelli esposti dovrà ricorrere al cartello unico ingredienti/registro, potendo avvalersi del regime semplificato solo per quelli somministrati? E' ipotizzabile, in caso di duplice regime, l'adozione di un solo documento scritto, a fronte di cartelli espositivi nell'area di somministrazione ed in prossimità dei banconi espositivi, che indichi per i prodotti "esposti" tutti gli ingredienti compresi allergeni, mentre per i prodotti somministrati solo gli allergeni?

In altre parole, dove va ricercato il criterio per distinguere i diversi regimi: nell'"esposizione" o meno delle pietanze? (es. se tramezzino è esposto nella vetrinetta, è soggetto a disciplina "ingredienti" altrimenti, se è in menù del bar ma non è esposto, è sufficiente disciplina "allergeni"?)

R: Il D.Lgs. 231/2017 distingue tra prodotti *"offerti in vendita"* (art. 19, comma 1), per i quali è necessario fornire un maggior numero di informazioni, e prodotti *"serviti dalle collettività"* (art. 19, comma 8), per i quali sono obbligatori soltanto l'elenco degli allergeni e l'indicazione *"decongelato"*, ove opportuno.

Eventualmente, quindi, potrà essere necessario distinguere i prodotti caso per caso anche all'interno della stessa attività, atteso che un alimento che sia *"servito"* avrà minori oneri informativi rispetto a un alimento *"venduto"*.

L'art. 16 del D.Lgs. 109/1992 prevedeva già una serie di indicazioni da fornire obbligatoriamente per i prodotti *"non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente confezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti confezionati ai fini della vendita immediata"* (comma 1).

Di conseguenza, un prodotto offerto in vendita al consumatore secondo le medesime modalità non potrà rientrare ora tra quelli per i quali sono obbligatori soltanto l'elenco degli allergeni e l'indicazione *"decongelato"*, ma dovrà riportare le indicazioni previste dall'art. 19, comma 2, del D.Lgs. 231/2017.

Non dovrebbero esserci ostacoli, in ogni caso, alla possibilità di realizzare un unico documento che indichi tutti gli ingredienti (compresi gli allergeni) dei prodotti che vengono venduti e soltanto gli allergeni dei prodotti che vengono somministrati, a condizione che siano rispettate le altre disposizioni del provvedimento (apposizione dei cartelli, fornitura delle altre informazioni per i prodotti venduti...) (v. anche risposta n. 14).

4)

D: *Competenza ICQRF per irrogazione sanzioni si riferisce anche alla fase della contestazione? (in altre parole i verbali di contestazione potranno essere elevati solo da ICQRF o anche da soggetti terzi es. ULSS... ferma poi gestione del contenzioso ed emissione eventuale Decreto Ingiunzione da parte di ICQRF)?*

R: Il testo del provvedimento definisce l'ICQRF quale *"autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie"*. Non sembra che ciò sia inteso allo scopo di togliere ad altri soggetti la possibilità di accertare e contestare eventuali violazioni, ma solo al fine di avere un unico soggetto competente alla determinazione in concreto della sanzione.

La relazione illustrativa allo schema di decreto (AG456) indicava chiaramente che, posta la competenza dell'ICQRF all'irrogazione delle sanzioni, precedentemente attribuita alle Regioni e alle Province

autonome, "restano ferme le competenze degli organi che sono preposti, sulla base della legislazione vigente, all'accertamento delle violazioni" (cfr. pag. 10).

5)

D: Qual è l'interpretazione operativa da darsi alla riduzione prevista per le sanzioni?

In particolare:

- a) in quale sede si stabilisce la riduzione per il caso di microimpresa? Già al verbale di contestazione o solo dopo, in sede di decreto ingiunzione (come sembrerebbe più probabile, dato l'onere di accertare la natura di microimpresa... attenzione alla riduzione del 30% per pagamento entro 5 giorni di cui al D.L. 91/14, perchè i 5 giorni sono dalla notifica del verbale di contestazione, non del Decreto Ingiunzione);
- b) con riferimento ai termini "sino ad un terzo" : è l'ammontare della riduzione che può arrivare ad 1/3 o l'ammontare della sanzione applicabile?
- c) è verosimilmente applicabile l'istituto della diffida del richiamato DL 91/14 in caso di omessa adozione dei cartelli di avviso e/o della documentazione scritta di cui al comma 8 dell'articolo 19?

R: È verosimile attendersi che i Ministeri competenti forniscano delle indicazioni in tal senso come fece, ad esempio, il Mipaaf, quando, per le violazioni alle norme in materia agroalimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa pecuniaria, furono introdotte dal D.L. 91/2014 la diffida (art. 1, comma 3) e il pagamento in misura ridotta del 30% (art. 1, comma 4), eventualmente anche con un modello unico di verbale di accertamento. In ogni caso, l'operatore che riceve la sanzione potrebbe essere lasciato libero di qualificarsi autonomamente come microimpresa pagando la sanzione in misura ridotta e facendo salva la possibilità per l'autorità di compiere, eventualmente, successive verifiche.

In tal modo l'operatore potrebbe usufruire anche della possibilità del pagamento in misura ridotta entro 5 giorni dalla contestazione o dalla notificazione.

La disposizione di cui all'art. 27, comma 3, che prevede che, quando la violazione è commessa da microimprese, "la sanzione amministrativa è ridotta sino ad un terzo", si interpreta, a nostro avviso, nel senso che, in tale circostanza, la sanzione amministrativa inizialmente determinata può essere ridotta fino a corrispondere a un ammontare pari a un terzo dell'importo iniziale: 3000€ diventerebbero 1000€.

Anche le motivazioni proposte dalle Commissioni della Camera dei deputati che, in sede di esame del provvedimento, hanno proposto la riduzione "sino a un terzo" invece di quella inizialmente prevista "sino alla metà", nelle quali si fa riferimento al ruolo particolare svolto dalle microimprese come elemento rappresentativo del sistema produttivo nazionale, inducono a ritenere che la disposizione debba essere interpretata nel senso più favorevole.

La scelta di indicare che la sanzione è ridotta "sino a un terzo" e non semplicemente "a un terzo", sembrerebbe implicare la necessità di una valutazione da parte dell'autorità competente, tale che l'importo della riduzione potrebbe essere stabilito solo all'atto della definizione in concreto della sanzione, in contrasto con quanto sopra indicato. Se così fosse, per godere della riduzione la microimpresa dovrebbe andare all'accertamento concreto, rinunciando alla possibilità del pagamento in misura ridotta. Per tale ragione, nel corso dell'esame dello schema di decreto legislativo, Confcommercio aveva chiesto che venisse eliminato il termine "sino".

La relazione illustrativa allo schema di decreto (AG456), tuttavia, sebbene riferita ancora alla precedente versione del testo, in cui era prevista la riduzione "sino alla metà", specifica che, con l'art. 27 del provvedimento, "si introduce, inoltre, una misura di abbattimento della metà della sanzione edittale nel caso in cui il soggetto responsabile abbia i parametri di microimpresa". Così descritta, la disposizione sembra quindi prevedere un abbattimento in misura fissa della metà della sanzione, tale inoltre da non richiedere alcuna valutazione da parte del soggetto preposto all'irrogazione della sanzione, di modo che l'istituto risulterebbe compatibile con gli altri istituti di favore previsti dal provvedimento, quale il pagamento in misura ridotta (cfr. pag. 10 della relazione).

6)

D: Qual è l'ambito di operatività dell'articolo 20, ovvero quali sono le fattispecie concrete in cui ricorre?

Ad esempio, un prodotto semilavorato fornito da un'azienda agrituristica ad un artigiano alimentare, preimballato/non preimballato, non deve riportare l'elenco degli ingredienti? Se lo stesso prodotto viene invece ceduto alla collettività (ristorante), sì?

R: L'art. 20 del provvedimento ricalca l'art. 17 del D.Lgs. 109/1992, rispetto al quale, quindi, non dovrebbe discostarsi dal punto di vista applicativo (inoltre vedi sopra, risposta n. 2).

Il fatto che un prodotto fornito da un'azienda agrituristica a un artigiano alimentare ricada nel campo di applicazione dell'articolo e non debba riportare l'elenco degli ingredienti, implica che questi non dovranno essere indicati con le modalità e deroghe previste per i prodotti preimballati così come invece la denominazione dell'alimento, gli allergeni, la quantità netta, il nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore responsabile nonché il lotto quando obbligatorio.

Tuttavia, l'articolo 20 fa espressamente salvi *"gli obblighi di cui all'articolo 8, paragrafo 8, del regolamento"*, che stabilisce che *"gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2"*, in forza del quale *"l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali"*.

Ne deriva quindi che l'azienda agrituristica in questione non è esentata dal fornire l'elenco degli ingredienti nel caso in cui l'artigiano alimentare che riceve il prodotto ne abbia bisogno, ma è semplicemente libera di fornirlo secondo le modalità che ritiene opportune.

Invece, l'art. 20 non si applica alle collettività (ancora, v. sopra, risposta n. 2 e cfr. relazione illustrativa AG456, pag. 9).

L'art. 19, comma 2, stabilisce che le indicazioni obbligatorie da riportare sul cartello, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica. Si applica ai prodotti di cui al comma 1 dell'articolo e quindi a *"i prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e) del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucri protettivi"*.

Invece, un prodotto preimballato *"destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato"* ricade nel campo di applicazione dell'art. 8, par. 7, lett. b). In tale caso, quindi, è richiesta la fornitura di tutte le indicazioni obbligatorie, che devono apparire *"sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta oppure sui documenti commerciali che si riferiscono a tale prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna"*.

Alcune indicazioni, a norma del comma 2 del medesimo paragrafo, devono figurare anche sull'imballaggio esterno dei prodotti.

7)

D: Si propone di approfondire la disciplina legata all'indicazione del "lotto" - art. 17 (es. relazioni tra comma 6 e comma 7 lettera d).

R: Anche in questo caso, il provvedimento non ha introdotto particolari novità. La disciplina dell'indicazione del lotto è contenuta nella direttiva 2011/91/UE che, a sua volta, non aveva innovato la disciplina previgente.

I prodotti "non preimballati" di cui al comma 6 dell'articolo non sono i prodotti "non preimballati di cui all'art. 44 del regolamento" citati al comma 7, lett. d), dell'articolo. Sono prodotti che non costituiscono unità di vendita in quanto non sono destinati a essere presentati come tali ai consumatori o alle collettività, e che potrebbero anche essere preimballati in seguito. Nella fase presa in considerazione possono essere contenuti in un imballaggio o recipiente che non è tecnicamente un "preimballaggio".

8)

D: *Nell'etichetta di un prodotto preimballato, la presenza dell'allergene glutine (ad es.) in un ingrediente quale la semola di grano duro (ad es.), può correttamente essere comunicata riportando in grassetto (o in stampatello maiuscolo o in altro modo convenzionale) la dicitura SEMOLA DI GRANO DURO... oppure da ciò non si evince la presenza del glutine? Che andrebbe ulteriormente o diversamente specificata...*

Si è presentato il caso ragionando della corretta redazione dell'etichetta per dei tagliolini al radicchio rosso.

R: Bisogna evidenziare la parola "**GRANO**", perché l'allegato II al reg. 1169/2011 prevede che siano indicati "i cereali contenenti glutine" e non il glutine in quanto tale. Addirittura, nel caso in cui a un prodotto sia aggiunto glutine come ingrediente, è obbligatorio specificare il nome del cereale da cui proviene. In ogni caso, la Commissione ammette che l'indicazione di un tipo specifico di cereale sia accompagnata, su base volontaria, dalla parola "glutine" (cfr. Linee guida allergeni – C(2017) 4864 final del 13 luglio 2017).

9)

D: *Nell'elencazione degli ingredienti, in presenza ad esempio di gamberetti, il richiamo all'allergene è da farsi evidenziando il termine "**gamberetti**" o aggiungendo indicazioni del tipo "gamberetti" (**crostacei**) ". Altro esempio simile è "**tonno**" oppure "tonno (**pesce**)"?"*

R: Devono essere indicati gli ingredienti elencati nell'allegato II con un riferimento chiaro alla denominazione figurante nell'elenco dell'allegato. Bisogna ricondurre l'ingrediente a una delle sostanze indicate nell'allegato. Quindi nel caso dei "gamberetti", andrà indicato anche "crostacei" e nel caso del "tonno" andrà indicato anche "pesce", avendo cura di evidenziare, rispettivamente "**crostacei**" e "**pesce**".

10)

D: *Nelle vendite a distanza (e-commerce), i prodotti alimentari devono riportare la dichiarazione nutrizionale o possono giovare - se ne rispettano i parametri - dell'ultimo caso di esenzione dell'allegato V del Reg. 1169/2011? (...confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente... al consumatore finale...).*

R: Devono riportarla e, tra l'altro, la stessa deve essere resa disponibile prima della conclusione dell'acquisto come previsto dall'art. 14 del reg. 1169/2011 che disciplina la vendita a distanza.

Nel silenzio della circolare esplicativa dei Ministeri dello Sviluppo economico e della Salute (n. 361078 del 16-11-2016) si può, forse, ritenere che il punto 19 dell'allegato V al regolamento sia applicabile anche alle vendite a distanza, ma la vendita dovrebbe rispettare tutti i requisiti richiesti dalla disposizione: in particolare, la fornitura dovrebbe avvenire "a livello locale", cioè nel territorio della provincia in cui ha sede l'impresa e delle province contermini.

11)

D: *Art. 19 comma 9 del D.Lgs. 231/2017 ed indicazione "congelato" o "decongelato". Mi sembra non proprio intuitivo applicare la previsione alle collettività (in quali casi ristorante propone "decongelato"?)*.

Propongo i seguenti 2 esempi:

caso a): la collettività che serve un piatto composto da una materia prima congelata (es. fa il risotto al momento ma con gamberetti congelati) deve indicare qualcosa? Come?

caso b) la collettività che serve un piatto in monoporzione interamente congelato sino al momento del riscaldamento. Cosa indica?

R: Secondo quanto previsto dall'allegato VI al regolamento, l'obbligo di riportare la denominazione "decongelato" non è previsto per gli ingredienti presenti nel prodotto finale (all. VI, punto 2, lett. a), quindi nel caso a) non ci sarà nulla da indicare.

Nel caso b), invece, sarà necessario indicare nel menù che l'alimento è "decongelato". Il regolamento prescrive che l'indicazione sia fornita con la denominazione dell'alimento, e l'art. 19, comma 2, lett. g), del D.Lgs. 231/2017 rimanda proprio a quanto previsto dal regolamento (e così anche il richiamo al medesimo obbligo per le collettività operato dal comma 8 dell'articolo 19). Tuttavia non prescrive espressamente l'obbligo di indicare la dicitura "decongelato" insieme alla denominazione, che è invece menzionata in una lettera distinta. Pertanto dovrebbe essere possibile adottare le modalità ritenute più comode dall'operatore, e anche contrassegnare i prodotti "decongelati" con un asterisco, fornendo l'indicazione a fondo pagina come già spesso si fa ora.

Ciò vale, naturalmente, per quanto disposto dal regolamento e dal D.Lgs. 231/2017, ma è bene ricordare che l'art. 515 del Codice penale continua a sanzionare come frode in commercio il comportamento di "chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita" (v. anche risposte nn. 12 e 21).

12)

D: *Relativamente all'obbligo di indicare in menu, nella somministrazione, la presenza di un prodotto decongelato... tale indicazione può essere generale e generica (es: "in base alla stagione, alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere surgelati", scritto all'inizio o in calce al menu) oppure deve essere precisamente riferita al determinato piatto (es. attraverso asterisco apposto accanto al nome del piatto e messaggio riportato sotto)?*

R: L'indicazione deve essere apposta per ciascun alimento decongelato. Bisogna tenere in considerazione che, rispetto all'indicazione degli alimenti decongelati, al di là delle sanzioni amministrative, rimane sempre la possibilità della sanzione penale per frode in commercio (art. 515 c.p.).

13)

D: *In relazione agli ultimi aggiornamenti normativi in tema di etichettatura alimentare, quali obblighi (e quindi anche quali eventuali sanzioni) hanno i commercianti di prodotti alimentari nel caso in cui vendano pasta e riso non correttamente etichettati dal produttore?*

R: Se il riferimento è ai nuovi decreti sull'indicazione di origine per il grano duro per la pasta di semola di grano duro e il riso, segnaliamo che gli stessi prevedono, con identica disposizione, che "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 fino all'esaurimento scorte".

I decreti entravano in vigore 180 giorni dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale. Poiché sono stati pubblicati il 16 agosto 2017 (riso) e il 17 agosto 2017 (grano), sono entrati in vigore, rispettivamente, il 12 e 13 febbraio scorsi.

Gli alimenti immessi in commercio o etichettati prima di quelle date, possono ancora essere venduti.

Negli altri casi, il reg. 1169/2011 prevede che *"gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali"* (art. 8, par. 3).

Il D.Lgs. 231/2017 punisce la violazione di tale disposizione con una sanzione da 500 a 4.000€ (art. 4, comma 1).

14)

D: *Ti trasmetto in allegato, come da accordi, il Registro degli ingredienti e degli allergeni che proporremo, quale alternativa al "Cartello Unico" (a cui andrebbe abbinato l'Agenda per i prodotti somministrati) per quelle attività ove convive la somministrazione al tavolo/banco con la vendita per asporto di prodotti presenti in specifiche aree espositive (mi riferisco al bar "generalista" con tavoli e vetrina espositiva ove sono presenti 15/20 tra panini, tramezzini, toast, al "bar pasticceria" con tavolini ed area espositivi delle paste di loro produzione che possono anche essere vendute d'asporto, piuttosto che al "bar gelateria").*

Il documento predisposto per questa tipologia di attività (previa spiegazione nelle prossime settimane agli operatori) deve essere compilato indicando, per i prodotti somministrati, i soli allergeni nel campo SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Per i prodotti esposti, invece, va compilato il campo INGREDIENTI, elencando tutti gli ingredienti, compresi gli allergeni in carattere MAIUSCOLO.

R: Per i prodotti offerti in vendita l'elenco degli ingredienti può essere riportato, per singoli prodotti, su un apposito registro da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione (art. 19, comma 3).

Riguardo ai prodotti somministrati, è possibile apporre l'indicazione degli allergeni su un registro da tenere bene in vista; in alternativa è fornita la possibilità di indicare, con avviso su menù, registro o cartello, che le informazioni possono essere chieste al personale (sempre con una documentazione scritta) (art. 19, comma 8).

Le disposizioni non vietano esplicitamente di realizzare uno strumento che abbinati le informazioni previste per i prodotti venduti a quelle per i prodotti somministrati, pertanto bisogna ritenere ammissibile un registro che contenga tutte le informazioni richieste, a condizione, però, che sia tenuto bene in vista, a disposizione dell'acquirente e che, per i prodotti venduti, gli allergeni siano evidenziati.

Inoltre, sarà necessario specificare agli operatori che, poiché gli allergeni nei prodotti venduti, secondo quanto previsto dall'art. 21 del regolamento, vanno indicati nell'elenco degli ingredienti, in ordine decrescente di peso, non sarà possibile indicarli a parte come quelli presenti nei prodotti somministrati.

15)

D: *Ci sono sviluppi (so che UE se ne stava occupando) nell'indicazione di presenze non volute di allergeni: mi riferisco alla legittimità di indicazioni quali "può contenere tracce" piuttosto che "nel medesimo laboratorio si utilizzano anche ...".*

R: La nostra associazione europea aveva iniziato a raccogliere alcuni esempi delle formule comunemente utilizzate a tali fini nei vari Stati membri, ma non abbiamo informazioni riguardo a eventuali attività avviate dalla Commissione.

16)

D: È legittima la scelta dell'esercente che, nel vendere prodotti sfusi, indica su ciascun prodotto: la denominazione dell'alimento, le modalità di conservazione, l'indicazione : allergeni: x, y, z, e che, per quanto riguarda l'elenco degli ingredienti, si affida al vecchio "cartello unico" in cui gli ingredienti sono indicati per macro categorie e non per singolo prodotto? Ci sembra che la correlazione prodotto allergene sia comunque garantita dall'indicazione posta sul cartellino e ciò sembrerebbe coerente con le previsioni dell'art. 19 comma 3.

R: Il problema di questa opzione è che gli allergeni non possono essere indicati al di fuori dell'elenco degli ingredienti, perché l'art. 19, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 231/2017 prescrive che l'indicazione degli allergeni sia fatta nell'elenco degli ingredienti "con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21" del regolamento.

Infatti l'art. 19, comma 3, del decreto, nel fare riferimento alla possibilità di impiegare "un unico e apposito cartello", menziona anche l'indicazione degli allergeni, perché non prevede che questa possa essere riportata altrove.

17)

D: Molte aziende che producono integratori alimentari riscontrano un problema interpretativo riguardo le tolleranze da applicare riguardo il titolo alcolometrico.

Nel caso degli integratori li dobbiamo far rientrare nella categoria 3 o 4?

Il grado alcolico dei prodotti alcolici deriva quasi sempre dal contenuto di estratti fluidi ottenuti per estrazione di piante (caso A).

In alcuni casi oltre agli estratti fluidi viene impiegato in formula alcool puro (caso B).

1. In questi due casi la tolleranza da considerare è 1,5% v o 0,3% v? classe 3 o 4?

2. Nel caso dell'estratto idroalcolico di propoli come ci poniamo? classe 3 o 4?

R: Da un punto di vista strettamente lessicale non sembra che l'espressione "estratti fluidi ottenuti per estrazione di piante" possa essere ritenuta equivalente al riferimento alla "frutta o parte di piante in macerazione" considerate alla categoria 3 dell'allegato XII al regolamento 1169/2011. I primi prodotti, infatti, sembrerebbero semmai rientrare tra i derivati dei secondi. È tuttavia evidente che, da un punto di vista strettamente tecnico che non ci è possibile approfondire, tale assimilazione potrebbe risultare giustificabile sulla base di elementi di valutazione ulteriori.

In ogni caso, per quanto riguarda i prodotti contenenti frutta o parti di piante in macerazione (categoria 3), ci sembra di poter ritenere che la *ratio* che giustifica la previsione di una maggiore ampiezza della fascia di tolleranza prevista, sia da ricercarsi nella volontà di tutelare il produttore che faccia uso di ingredienti non lavorati, tali da rendere più difficile predeterminare esattamente il contenuto alcolico del prodotto finito.

Pertanto, nel caso in cui, in aggiunta a tali prodotti, sia utilizzato anche alcool puro, si può supporre che sia comunque lecito fare riferimento alle oscillazioni consentite per la categoria 3, di modo che sia sempre salvaguardata la maggiore flessibilità consentita per il caso di impiego diretto di frutta o parti di piante in macerazione.

Come detto, tuttavia, ciò non sembrerebbe applicabile nel caso in cui ciò che viene utilizzato non siano direttamente frutta o parti di piante in quanto tali, ma degli estratti fluidi da esse ottenuti.

Vista la natura di tali sostanze, infatti, l'operatore dovrebbe poter esercitare un maggiore controllo sulle caratteristiche del prodotto finito ed essere, quindi, in grado di determinare con una precisione superiore il titolo alcolometrico.

18)

D: "Impianti alla spina" per l'erogazione di bevande in locali di pubblica somministrazione:

mi sembra di aver capito che tutti gli impianti alla spina di birre, CocaCola o Fanta... ecc... presenti in bar/pizzerie ecc... devono riportare un cartello con gli ingredienti delle bevande??

È corretto, potete spiegarmi meglio?

R: Il cartello cui fa riferimento l'art. 19, comma 4, del D.Lgs. 231/2017 è quello di cui al comma 1, e cioè quello previsto per i "prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività" non preimballati. Riguarda infatti, come specificato allo stesso comma 4, le "bevande vendute mediante spillatura".

Il cartello, pertanto, non sarà necessario nel caso dei prodotti "serviti dalle collettività" (v. anche risposta n. 3).

19)

D: Per quanto riguarda il QUID esiste una percentuale minima per poterlo utilizzare nella denominazione alimentare?

R: Normalmente è possibile menzionare un certo ingrediente nella denominazione senza bisogno che esso raggiunga una percentuale minima sul totale del prodotto considerato: ad esempio sarà possibile indicare ingredienti che ammontano anche solo allo 0,1% del totale dell'alimento a patto, appunto, che tale percentuale sia indicata nell'elenco degli ingredienti.

Ciò non vale, tuttavia, per il caso in cui la possibilità di utilizzare una determinata denominazione dipenda dalla presenza di un quantitativo determinato di taluni ingredienti (es. "succo di arancia").

20)

D: Per le acque idonee al consumo non confezionate, la specifica denominazione di vendita può essere scritta esempio nel menu o mediante cartellonistica, non essendo specificato di apporla nel contenitore?

R: In assenza di indicazioni sul punto, sembra di poter ritenere che le disposizioni non stabiliscano un'unica modalità per la fornitura dell'indicazione obbligatoria e che la scelta sia, pertanto, rimessa all'esercente. Rimane il fatto che l'indicazione sul contenitore sembrerebbe idonea a scongiurare possibili contestazioni, a maggior ragione dal momento che coincide con una delle modalità espressamente individuate nel caso dei prodotti offerti in vendita non preimballati, e cioè quella di fornire le indicazioni obbligatorie con apposito cartello "*applicato ai recipienti che li contengono*".

21)

D: Nel caso di abbattimento in negativo di alimenti per motivi gestionali, non sembra ci sia obbligo particolare di segnalarlo in menu. Rimane la segnalazione volontaria della bonifica preventiva del prodotto ittico da somministrare crudo o praticamente crudo?

R: Nel caso dei prodotti decongelati bisogna tenere distinti il profilo amministrativo da quello penale.

Sotto il profilo amministrativo, il D.Lgs. 231/2017 ha stabilito che sui prodotti venduti sfusi debba essere riportata l'indicazione "decongelato" di cui al regolamento 1169/2011, "*fatti salvi i casi di deroga previsti*". La deroga si applica nel caso degli ingredienti presenti nel prodotto finale, degli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di

produzione e degli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Non è chiaro quali siano i "*motivi gestionali*" che giustificerebbero il congelamento del prodotto nel caso in oggetto e sembra difficile ritenere che gli stessi possano ricadere tra i casi di deroga indicati (il congelamento finalizzato alla conservazione di un semilavorato o a interrompere la lievitazione di un impasto non sembra, ad esempio, "*tecnologicamente necessario*" alla produzione).

Ciò che, in ogni caso, deve indurre alla prudenza, è che la disciplina introdotta dal D.Lgs. 231/2017 non sembra comunque del tutto idonea a superare con assoluta certezza quanto disposto dall'art. 515 del codice penale in materia di frode in commercio (v. anche risposte nn. 11. e 12).

Quindi, poiché residua per gli operatori il rischio di incorrere in eventuali contestazioni, si ritiene consigliabile impiegare sempre una dicitura che consenta al consumatore di comprendere che il prodotto che consuma è stato congelato ed è venduto scongelato.

In quest'ottica, nel caso dei prodotti della pesca da somministrare crudi o praticamente crudi, la segnalazione volontaria dell'avvenuta bonifica preventiva, riferita a ciascun prodotto trattato, dovrebbe contenere anche il riferimento specifico al fatto che lo stesso è stato congelato ed è venduto scongelato.

E ciò anche se il reg. 1379/2013, che tuttavia non è stato espressamente richiamato dalla normativa nazionale, stabilisce che, nel caso della vendita dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura considerati, non è necessario riportare l'indicazione obbligatoria dei prodotti scongelati per i "*prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004*".

Al riguardo si osserva, comunque, che è diventato sempre più urgente un chiarimento ufficiale e possibilmente definitivo da parte dell'Amministrazione.

22)

D: *Per quanto riguarda esempio origine del grano, esiste comunque un termine per utilizzo di etichette "vecchie"?*

R: Il D.M. 26 luglio 2017 prevede, all'art. 7, comma 3, che i prodotti che non soddisfano quanto previsto dal decreto stesso possono essere commercializzati fino all'esaurimento scorte se "*immessi sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore dello stesso*".

Il decreto non contiene, tuttavia, una previsione specifica in merito allo smaltimento del vecchio materiale di etichettatura. Bisogna pertanto ritenere che lo stesso fosse utilizzabile fino al giorno precedente all'entrata in vigore dello stesso.