

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi, relativi al settore agroalimentare, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale nazionale e comunitaria.

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato, Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Informazione al consumatore, le risposte della Commissione europea sul coordinamento tra normativa nazionale e comunitaria

Circolare 5 dicembre 2016, n. 381060 – Ministero dello Sviluppo economico

Chiarimenti interpretativi forniti dalla Commissione europea riguardo al coordinamento delle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, con le disposizioni del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

(G.U. n. 2 del 3 gennaio 2017)

Sulla Gazzetta ufficiale del 3 gennaio scorso è stata pubblicata la circolare del Ministero dello Sviluppo economico n. 381060, con cui sono rese operative le risposte fornite dalla Commissione alle richieste di chiarimento avanzate dalla delegazione italiana circa la compatibilità, e conseguente possibilità di permanenza, di alcune disposizioni del decreto legislativo 109/1992, alla luce di quanto previsto dal regolamento (UE) 1169/2011.

Riportiamo, di seguito, quanto risposto dall'Esecutivo comunitario.

Prodotti non destinati al consumatore

L'Italia ha sempre considerato la fornitura di prodotti alimentari destinati agli artigiani (gelatai, pizzaioli, pasticceri) per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, come oggetto di transazione *business to*

business (B2B) e, pertanto, oggetto della disciplina specifica delineata dall'art. 17 del d.lgs. 109/92, che prevede un'etichettatura semplificata rispetto a quella prevista per i prodotti destinati al consumatore. La Commissione conferma questa interpretazione.

Ragione sociale in forma abbreviata

La Commissione ritiene che possano essere usati anche un'abbreviazione o un acronimo del nome della società riportata in etichetta, purché essi consentano un'agevole identificazione e non rendano più difficoltoso mettersi in contatto con la stessa.

Articolo 8/7 del reg. (UE) 1169/2011 e normativa sul vino

L'articolo 8/7 del reg. (UE) 1169/2011 prevede che:

- a) quando l'alimento preimballato è destinato al consumatore finale, ma commercializzato in una fase precedente alla vendita al consumatore finale e quando in questa fase non vi è vendita ad una collettività,
- b) quando l'alimento preimballato è destinato a essere fornito a collettività per esservi preparato, trasformato, frazionato o tagliato (ipotesi probabilmente non applicabile al vino),

Le indicazioni obbligatorie richieste in virtù degli articoli 9 e 10 possono figurare 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 so-

no stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

Nella nota in esame, è riportata un'interessante precisazione: «Se tali indicazioni sono riportate (solo, *nota dell'autore*) sui documenti commerciali, lo stesso regolamento prevede che "gli operatori del settore alimentare assicurano che le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), f), g) e h), figurino anche sull'imballaggio esterno nel quale gli alimenti preimballati sono presentati al momento della commercializzazione».

Tali indicazioni sono:

- denominazione di vendita;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza (non richiesti per il vino);
- condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego;
- il nome e l'indirizzo operatore del settore alimentare responsabile della commercializzazione o dell'importatore, nel caso di vino importato.

Al di fuori delle ipotesi a) e b), nel caso in cui il cartone contenente più bottiglie di vino sia destinato tal quale al consumatore finale, questo dovrà riportare tutte le indicazioni obbligatorie di etichettatura (salvo le esenzioni previste per il vino).

La norma di cui all'art. 56/6 del regolamento (CE) 607/2009, in base alla quale «Se il nome o l'indirizzo dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore contiene o è costituito da una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta, tale nome o indirizzo è indicato sull'etichetta:

- a) in caratteri le cui dimensioni non superano la metà dei caratteri utilizzati per la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta oppure per la designazione della categoria dei prodotti vitivinicoli di cui trattasi, oppure
- b) per mezzo di un codice a norma del paragrafo 5, secondo comma»,

non si applica nel caso di specie.

Norme di etichettatura delle "ceste natalizie"

L'art. 14/7 *bis* del d.lgs. 109/1992 prevede che: «Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al

consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve».

La norma, come l'art. 14 nel suo complesso, è da ritenersi superata dalle disposizioni del reg. (UE) 1169/2011 e, pertanto, non più applicabile. Ciò posto, la Commissione, in relazione alla regolamentazione stagionale, ha chiarito che, se l'imballaggio esterno è trasparente e le informazioni obbligatorie sugli alimenti confezionati contenuti al suo interno sono visibili dall'esterno, non è necessario riportare tutte le informazioni sull'imballaggio esterno trasparente.

In modo analogo, viene considerato il caso di alimenti confezionati posti in vendita in una confezione apribile ove il consumatore abbia modo di leggere, prima dell'acquisto, le etichette dei prodotti confezionati contenuti al suo interno.

Distributori automatici

È stato chiarito che rimane vigente ed applicabile l'art. 15 del d.lgs. 109/92 (in particolare, per quel che concerne la distribuzione di sostanze alimentari non preconfezionate poste in involucri protettivi ovvero di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea) mentre non si applica il disposto sulla vendita a distanza di cui all'art. 14, par. 1, lett. a), del reg. (UE) 1169/2011, come peraltro chiarito dal regolamento stesso (art. 14/3).

Nome generico dell'ingrediente utilizzato in una denominazione di vendita

L'art. 4/5 *bis* del d.lgs. 109/1992 dispone che: «I prodotti alimentari che hanno una denominazione di vendita definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con la stessa denominazione anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati, fatto salvo quanto previsto dall'art. 5, commi 6, 11 e 13. Tuttavia, nella de-

nominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato» (ad esempio, "biscotto al cioccolato" in luogo di "biscotto al cioccolato al latte e nocchie"). Su tale aspetto la Commissione ha chiarito che non esiste una regola generale ed ogni caso deve essere specificamente valutato alla luce dei principi generali di cui agli artt. 7, 17 e 22 del Regolamento.

Denominazione degli ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione

L'art. 5/6 del d.lgs. 109/1992 dispone che: «Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria». L'inciso "con la denominazione originaria" non è riportato nel reg. (UE) 1169/2011 e, pertanto, la Commissione, contrariamente a quanto indicato nella nota del Ministero dello Sviluppo economico del 31 luglio 2014, ha chiarito che la denominazione originaria (ad esempio, "succo d'arancia" in luogo di "succo d'arancia da concentrato/ricostituito") non può essere usata nell'elenco degli ingredienti, avendo l'ingrediente in questione (utilizzato in forma concentrata o disidratata e ricostituito al momento della fabbricazione) subito una variazione che non consentirebbe più l'utilizzo della denominazione originaria.

Inoltre, l'obbligo di accompagnare la denominazione dell'alimento con l'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito è disposto, sia per la denominazione di vendita che per la designazione degli ingredienti, dall'allegato VI, parte A, punto 1, del reg. (UE) 1169/2011.

Acqua nella produzione dell'aceto

La Commissione ha ribadito che l'acqua utilizzata nel processo produttivo degli aceti di fermentazione per ridurre il volume alcolico e standardizzare l'acidità è considerata parte del solo prodotto di base e non un ingrediente aggiunto.



©tponline.it

La Commissione ha ribadito che l'acqua utilizzata nel processo produttivo degli aceti di fermentazione per ridurre il volume alcolico e standardizzare l'acidità non è un ingrediente aggiunto.

Indicazione dell'origine delle carni suine, ovine, caprine e di volatili

La Commissione ha chiarito che quanto previsto in materia di etichettatura delle carni suine, ovine, caprine e di volatili dal regolamento (UE) 1337/2013 non si applica agli alimenti non preimballati (sfusi e somministrati).

Assunzioni di riferimento e sigla

Nel caso delle assunzioni di riferimento, la Commissione ritiene che possa essere usata anche una sigla (AR o RI), accompagnata da un asterisco o altro richiamo collegato alla dicitura per esteso "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)". Non può viceversa essere utilizzato il solo asterisco o altro richiamo in luogo della sigla.

Deroghe all'indicazione della dichiarazione nutrizionale

Premesso che, nel documento interpretativo del 19 gennaio 2014 recante "Questions and

Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers – Part II, il gruppo di lavoro di esperti dei vari Stati membri dell'Unione europea aveva chiarito che sono esenti dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale la farina (ad esempio, farina di frumento), il miele e le erbe e le spezie contenenti aromi e/o regolatori di acidità, con il provvedimento in esame è precisato che sono inclusi nella deroga prevista per «i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti» i prodotti ortofrutticoli di III gamma (frutta e verdure surgelate) e quelli di IV gamma (ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo) che non hanno subito alcun trattamento o alcuna aggiunta di ingredienti all'infuori della stessa categoria, ortaggi o frutta, ad esempio un mix di ortaggi freschi lavati, tagliati e confezionati o anche surgelati.

Nella medesima deroga, sono compresi i preparati ittici congelati – non trasformati – per fritto o per sugo, che sono ottenuti tramite pulizia, taglio, assemblaggio di prodotti ittici freschi e congelati.

Non possono viceversa beneficiare della deroga gli olii vegetali, in quanto prodotti trasformati. Per quel che concerne la deroga relativa ai prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti, è precisato che riguarda i prodotti la cui maturazione è avvenuta attraverso un trattamento ovvero «qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti». Tuttavia, se il processo di maturazione è costituito da un trattamento che utilizza il sale (ad esempi, salagione o stagionatura), l'esenzione non si applica in quanto il sale è sempre ingrediente aggiunto.

Per quel che concerne, infine, la deroga prevista per «gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²», è precisato che, nel conteggio della superficie maggiore, è da escludere la parte zigrinata di chiusura (ad esempio, la sal-

datura zigrinata di una bustina di zucchero) così come la flangia (il bordo) di una lattina.

Deroghe all'obbligo del termine minimo di conservazione

L'art. 10/5, lett. i), prevedeva una deroga per «i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi» mentre l'allegato X, punto 1, lett. d), la prevede solo per «i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati». La deroga non è pertanto più prevista per gli edulcoranti, decadendo la formulazione più estesa prevista dal d.lgs. 109/1992.

Data di scadenza seguita dalle condizioni di conservazione

L'allegato X, punto 2, del reg. (UE) 1169/2011 prevede che la data di scadenza è indicata nel modo seguente:

- «a) è preceduta dai termini "da consumare entro [...]";
- b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare».

Posto che per i prodotti recanti la data di scadenza in luogo del termine minimo di conservazione le condizioni di conservazione sono sempre obbligatorie, la Commissione interpreta in maniera stringente l'inciso «Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle condizioni di conservazione» nel senso che la data di scadenza deve precedere le indicazioni sulle condizioni di conservazione.

La denominazione delle varietà di risone e di riso

Decreto 30 settembre 2016 – Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali



Le varietà di risone e di riso sono classificate in quattro gruppi: comune o originario, semifino, fino e superfino.

Denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso per l'annata agraria 2016/2017.

(G.U. n. 275 del 24 novembre 2016)

Ai sensi dell'art. 1 della legge 325/1958, «il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. È tuttavia consentito l'utilizzo del nome riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla, non rispondente alla definizione di cui al comma 1 purché sia accompagnato dalla indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone, quali riso integrale, riso parboiled, riso soffiato». Ai sensi dell'art. 5 della l. 325/1958, «qualora il riso sia posto in vendita confezionato in imballaggi chiusi all'origine oltre alle indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura, sulle confezioni deve essere indicata la varietà e può essere indicato il gruppo di appartenenza». Le varietà di risone e di riso sono classificate nei seguenti gruppi:

- a) comune o originario;
- b) semifino;
- c) fino;
- d) superfino.

L'art. 2 della stessa legge dispone che: «con decreto del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste di concerto con il ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato, è determinata la denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso, che formano parte integrante della denominazione di vendita».

Ciò premesso, con il decreto in esame, sono stabilite:

- la denominazione delle varietà di risone e delle corrispondenti varietà di riso, la loro ripartizione in gruppi e le caratteristiche di ciascuna varietà per l'annata agraria 2016/2017, riportate, ai sensi della legge 18 marzo 1958, n. 325, nelle tabelle annesse al presente decreto;
- le nuove varietà di risone, inserite nell'allegato A, 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 disciplinate, rispettivamente, dagli allegati D ed E.

FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi, relativi al settore agroalimentare, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale nazionale e comunitaria.

a cura di **Gaetano Forte**
Avvocato, Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Origine del latte come alimento e come ingrediente, i chiarimenti del Ministero dello Sviluppo economico

Circolare ministeriale del 2 febbraio 2017 – Ministero dello Sviluppo economico

Disposizioni applicative del decreto interministeriale del 9 dicembre 2016, concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento (UE) 1169/2011.

La circolare del 2 febbraio 2017 del Ministero dello Sviluppo economico (Mise)¹ contiene i chiarimenti del Mise su alcune disposizioni del decreto del 9 dicembre 2016 del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che reca le disposizioni nazionali sull'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero caseari, in attuazione del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

In particolare, viene specificato l'ambito di applicazione del decreto, precisando l'esclusione dall'applicazione di tali disposizioni dei prodotti contenenti latte, ma che non costituiscono

prodotto lattiero-caseario, come definito nella parte III dell'allegato VII del regolamento (CE) 1308/2013 (il cosiddetto "regolamento Unico Ocm").

Sono esclusi, altresì, i prodotti venduti sfusi e quelli non destinati al consumatore, ma ad altri soggetti per i loro usi professionali o per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni (il cosiddetto "business to business").

In merito all'art. 2, dopo una disamina sul soggetto responsabile dell'inserimento di dette informazioni sui prodotti lattiero-caseari preimballati, che coincide con quello di cui all'art. 8, c. 1, del regolamento (UE) 1169/2011 (ovvero il titolare del marchio commerciale con cui in prodotto è venduto), sono indicate le seguenti definizioni:

- « per "Paese di mungitura" del latte si intende, ai sensi dell'art. 60 del regolamento (UE) 952/2013, il codice doganale dell'Unione europea, il luogo dove il latte è stato munto;
- per "Paese di condizionamento" del latte si intende il luogo dove è avvenuto l'ultimo trattamento termico del latte a lunga conservazione o del latte Uht (*Ultra High Temperature*);
- per "Paese di trasformazione" si intende il Paese d'origine dell'alimento ai sensi dell'art. 60, par. 2, del regolamento (UE) 952/2013 ossia il Paese dove è avvenuta «l'ultima trasfor-

¹ Vedi: <http://www.sviluppoeconomico.gov.it/images/stories/normativa/Circolare-2-02-2017-esplicativa-decreto-9-12-2016-origine-del-latte.pdf>. Si precisa, per completezza, che la circolare è stata pubblicata sul sito web del Ministero dello Sviluppo economico, ma non sulla Gazzetta ufficiale.

focus normativo

mazione 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 la concreta applicazione della norma, si rinvia alle circolari dell'Agenzia delle Dogane.

Ai fini dell'indicazione del "Paese di trasformazione", va ricordato, inoltre, che, ai sensi dell'art. 2, par. 1, lett. n), del regolamento (CE) 852/2004, non costituiscono "prodotti trasformati" i prodotti alimentari "che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati».

È inoltre chiarito che la dicitura "latte di Paesi UE" o "latte di Paesi non UE" può essere utilizzata anche nel caso in cui il latte provenga rispettivamente da diversi Paesi UE o non UE, ma nella singola confezione confluisca il prodotto proveniente, di volta in volta, da un singolo Paese UE o extra UE e non una miscela. Tale norma consente l'utilizzo di un'unica dicitura, a fronte di un'elevata variabilità degli approvvigionamenti e, conseguentemente, del Paese di origine, che non consentirebbe di riportare in etichetta il nome di un singolo Paese.

Nel caso in cui il latte utilizzato provenga contestualmente sia da Paesi UE che da Paesi non UE, le due diciture possono essere utilizzate congiuntamente: "latte di Paesi UE" e "latte di Paesi non UE".

È possibile riportare la dicitura di sintesi "origine del latte: UE" oppure "non UE" solamente nel caso in cui il Paese di mungitura ed il Paese di condizionamento o di trasformazione siano entrambi di provenienza UE o non UE. In relazione alle disposizioni transitorie di cui all'art. 7 del decreto del 9 dicembre 2016, è stato disposto che, al fine di evitare il ritiro da-

gli scaffali dei prodotti che non soddisfano i requisiti previsti dalla suddetta norma, che dovessero risultare invenduti all'approssimarsi del termine di 180 giorni, previsto al c. 4 dell'art. 7, quale termine massimo per lo smaltimento delle scorte, è possibile utilizzare delle etichet-



Il decreto del 9 dicembre 2016 non si applica ad alimenti che contengono latte, ma che non sono un prodotto lattiero-caseario

te adesive inamovibili per integrare le informazioni obbligatorie di origine mancanti.

È precisato, altresì, che sono fatte salve le etichette e gli imballaggi non ancora utilizzati, la cui stampa sia stata ordinata prima della pubblicazione del decreto, che già riportano volontariamente le informazioni di origine con significa-

focus normativo

to conforme a quelle previste dal decreto. Come ulteriori chiarimenti, è precisato, infine, che, in aggiunta alle diciture di origine previste dal decreto del 9 dicembre 2016, è possibile impiegarne altre con significato equivalente a quelle riportate negli articoli 2 e 3 dello stesso, purché non ingenerino confusione nel consumatore, e che l'utilizzo di quelle previste può avvenire anche indicando in etichetta tutte quelle ricorrenti e procedendo di volta in volta ad evidenziare, mediante punzonatura, stampliatura o altro segno, solo quella corrispondente allo specifico alimento preimballato.

Nuovi ingredienti, autorizzato l'estratto di soia fermentato

Decisione di esecuzione (UE) 2017/115 della Commissione del 20 gennaio 2017, che autorizza l'immissione sul mercato dell'estratto di soia fermentata quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) 258/1997 del Parlamento europeo e del Consiglio.

(G.U.U.E. L 18 del 24 gennaio 2017)

Con la decisione di esecuzione (UE) 2017/115, di cui è destinataria la Japan Bio Science Laboratory di Osaka, è autorizzata l'immissione sul mercato dell'Unione europea dell'estratto di soia fermentata quale nuovo ingrediente alimentare, come previsto e disciplinato dal regolamento (CE) 258/1997, da utilizzare negli integratori alimentari sotto forma di capsule, compresse o polvere destinati agli adulti, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento, nella dose massima di 100 mg di estratto al giorno.

La denominazione dell'estratto di soia fermentata autorizzato dalla suddetta decisione, sull'etichettatura dei prodotti alimentari che lo contengono, è "estratto di soia fermentata". Fatte salve le ulteriori prescrizioni in materia, di cui all'art. 8 del regolamento (CE) 258/1997 e



Sull'etichetta degli integratori alimentari contenenti estratto di soia fermentata, deve essere presente l'indicazione che il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire solo sotto controllo medico.

al regolamento (UE) 1169/2011, si precisa che l'etichettatura degli integratori alimentari contenenti estratto di soia fermentata deve recare l'indicazione che il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire solo sotto controllo medico.

FOCUS NORMATIVO

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

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato, Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Dolcificanti, esteso l'utilizzo dei glicosidi steviolici

Regolamento (UE) 2017/335
della Commissione del 27 febbraio 2017, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dei glicosidi steviolici (E 960) come dolcificanti in alcuni prodotti di confetteria a ridotto apporto energetico.
(G.U.U.E. L 50 del 28 febbraio 2017)

Con il regolamento (UE) 2017/335, in vigore dal 20 marzo, è autorizzato l'uso dei glicosidi steviolici (E 960) come dolcificanti in alcuni

prodotti di confetteria a ridotto apporto energetico rientranti nella sottocategoria alimentare 05.2 "Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito": prodotti di confetteria duri (caramelle dure e leccalecca), prodotti di confetteria morbidi (caramelle morbide, gommose alla frutta, *marshmallows* e simili), liquirizia, torrone e marzapane (a un livello massimo di 350 mg/kg), compresse rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzate (a un livello massimo di 670 mg/kg) e microconfetti per rinfrescare l'alito (a un livello massimo di 2.000 mg/kg).

A tal fine è modificato l'allegato II del regolamento (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.



È stato autorizzato l'uso dei glicosidi steviolici (E 960) come dolcificanti in alcuni prodotti di confetteria a ridotto apporto energetico, tra cui caramelle dure e morbide, liquirizia, torrone, marzapane e compresse rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzate.

focus normativo

Pacchetto Igiene, previste ulteriori disposizioni transitorie

Regolamento (UE) 2017/185

che stabilisce disposizioni transitorie per l'applicazione di determinate disposizioni dei regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004, che prevedono disposizioni specifiche in materia di igiene dei prodotti di origine animale.

(G.U.U.E. L 29 del 3 febbraio 2017)

Come noto, con il regolamento (UE) 1079/2013, la Commissione ha stabilito disposizioni transitorie per un periodo terminato il 31 dicembre 2016, al fine di agevolare la piena attuazione delle norme e procedure in materia di igiene previste dai regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004 (facenti parte del cosiddetto "Pacchetto Igiene").

La durata del periodo di transizione è stata fissata tenendo conto del riesame del quadro normativo.

Il provvedimento in oggetto prevede disposizioni transitorie all'applicazione di determinate norme dei regolamenti suindicati per un periodo che va dal 1° gennaio 2017 al 31 dicembre 2020.

In particolare:

- *Articolo 1, comma 3, lettera d, del regolamento (CE) 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale:* «(Il presente regolamento non si applica: [...] alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche;».

La deroga è mantenuta senza la limitazione riferita alle carni fresche, come già previsto dal regolamento (UE) 1079/2013, sino al 31 dicembre 2020. Verrà valutata la possibilità di applicarne una permanente. Pertanto, le disposizioni del regolamento (CE) 853/2004 non si applicano alla fornitura diretta di picco-

li quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

- *Articolo 6, comma 4, del regolamento (CE) 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale:* «Gli operatori del settore alimentare che importano alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale assicurano che tali alimenti soddisfino i requisiti di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 (articolo 6 del regolamento (CE) 853/2004) per quanto concerne i prodotti trasformati di origine animale. Essi devono inoltre poter dimostrare (per esempio attraverso documenti o certificati appositi, che non devono necessariamente avere il formato di cui al paragrafo 1, lettera d) di aver ottemperato a tale prescrizione».

In deroga agli operatori del settore alimentare che importano alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale diversi da quelli di cui all'articolo 3, paragrafi 1 e 3, del regolamento (UE) 28/2012, non si applicano le prescrizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) 853/2004. Le importazioni di tali prodotti sono conformi alle prescrizioni in materia di sanità pubblica applicabili alle importazioni, vigenti nello Stato membro che importa. Si segnala, a tal proposito, che sta per essere accolta una proposta della Commissione di regolamento sui controlli ufficiali nella filiera agroalimentare. Una volta adottato e applicabile, tale provvedimento costituirà la base giuridica per un approccio al controllo dei prodotti composti all'importazione adeguato al rischio. È stato pertanto ritenuto necessario prevedere deroghe da attuarsi per un ulteriore periodo transitorio di quattro anni, al termine del quale il nuovo regolamento dovrebbe diventare applicabile.

- *Capo III del regolamento (CE) 854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.*

Il capo III del regolamento (CE) 854/2004 non si applica alle importazioni di prodotti di origi-

focus normativo

ne animale per cui non sono state stabilite prescrizioni in materia di sanità pubblica armonizzate applicabili all'import.

Le importazioni di tali prodotti sono conformi alle prescrizioni in materia di sanità pubblica applicabili all'import, vigenti nello Stato membro che importa.

Acque destinate al consumo umano, il parametro del cromo esavalente

Decreto ministeriale del 14 novembre 2016 – Ministero della Salute



A tutela della qualità delle acque destinate al consumo umano, è stato inserito il parametro "di analisi" del cromo esavalente, da cercare quando il parametro del cromo supera il valore di 10 µg/l.

Modifiche all'allegato I del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

(G.U. n. 12 del 16 gennaio 2017)

Con il decreto del 14 novembre 2016 del Ministero della Salute è modificato il decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 relativo alla qualità delle acque destinate al consumo umano con l'inserimento del parametro "di analisi" relativo al cromo esavalente, da cercare quando il valore del parametro cromo supera i 10 µg/l.

Ciò posto, all'allegato I "Parametri e valori di parametro", parte B, del citato decreto legislativo 31/2001, alla tabella "Parametri chimici" è aggiunta la seguente riga e nota:

PARAMETRO	VALORE DI PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	NOTA
Cromo esavalente	10	µg/l	Nota 12: la ricerca del parametro deve essere effettuata quando il valore del parametro cromo supera il valore di 10 µg/l

Il decreto in esame entra in vigore il centottantesimo giorno dalla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale (il 15 luglio 2017, *n.d.r.*).