

# 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

## **Latte, bocciato il progetto di legge italiano sull'obbligo di indicazione dell'origine**

Decisione di esecuzione 2013/444/UE della Commissione del 28 agosto 2013, relativa al progetto di decreto dell'Italia recante modalità di indicazione dell'origine del latte a lunga conservazione, del latte UHT, del latte pastorizzato microfiltrato e del latte pastorizzato ad elevata temperatura.

(G.U.U.E. L 232 del 30 agosto 2013)

**N**on diventerà legge la proposta di decreto notificata dalle Autorità italiane il 9 novembre 2012 che prevede, tra l'altro, prescrizioni obbligatorie in tema di etichettatura per il latte a lunga conservazione, per il latte UHT, per il latte pastorizzato microfiltrato e per il latte pastorizzato ad elevata temperatura.

L'articolo 2, paragrafo 1, del decreto notificato prevedeva, infatti, che le etichette delle tipologie di latte sopra menzionate dovessero indicare il Paese di origine dell'azienda lattiera da cui proviene il latte trattato oppure recare l'indicazione "UE" o "Paesi terzi" qualora il latte provenga, rispettivamente, da uno o più Stati membri dell'Unione europea o da Paesi terzi.

A tal proposito, la Commissione europea si è espressa negativamente adducendo in particolare che le autorità italiane non sono riuscite a dimostrare che l'etichettatura di origine, così come prevista nel provvedimento notificato, sia necessaria per garantire la protezione degli in-

teressi dei consumatori e per rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari. La Commissione europea avrebbe inoltre espresso parere negativo in considerazione del fatto che la tematica dell'origine dovrebbe essere affrontata nell'ambito della disciplina armonizzata di cui al regolamento UE 1169/2011 sulle informazioni ai consumatori (che sostituirà la dir. 2000/13/CE), che contiene un approccio di livello comunitario.

Il veto comunitario, a dire il vero, non stupisce più di tanto, essendo in linea con un ormai consolidato orientamento dell'UE, che tende a bloccare iniziative legislative nazionali che possono tradursi in un ostacolo o una restrizione alla libera circolazione delle merci in Europa.

Resta ovviamente invariata la disciplina che impone l'obbligo di indicazione del luogo di origine del latte fresco.

## **I limiti delle yessotossine nei molluschi bivalvi vivi**

Regolamento UE 786/2013 della Commissione del 16 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento CE 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i limiti consentiti delle yessotossine nei molluschi bivalvi vivi.

(G.U.U.E. L 220 del 17 agosto 2013)

**I**l 17 agosto scorso è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il regolamento UE 786/2013, che ha modificato i limiti di yessotossine nei molluschi bivalvi.



Si ricorda che il reg. CE 853/2004 fissa norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale per gli operatori del settore alimentare.

Tale provvedimento stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano non contengano biotossine marine in quantità totali, misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente, superiori ai limiti indicati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, dello stesso regolamento. Il punto 2, lettera d), di tale capitolo fissa il limite massimo per le yessotossine a 1 milligrammo di equivalente yessotossine per kilogrammo.

La Commissione europea ha ritenuto opportuno richiedere all'Efsa uno specifico parere sui contaminanti nella catena alimentare relativo alle biotossine marine nei molluschi e nei crostacei.

Tale parere, adottato nel dicembre 2008, ha rilevato che in una serie di studi sulla tossicità acuta non sono stati osservati letalità né sintomi clinici di tossicità dopo la somministrazione di yessotossine per via orale.

L'Efsa ha inoltre concluso che una porzione di molluschi e crostacei non deve contenere più di 3,75 mg di equivalente yessotossine/kg, livello superiore al limite fissato dal regolamento CE 853/2004.

Tale conclusione è stata avallata anche dal Comitato Codex per i pesci ed i prodotti della pesca, il quale, in una riunione tenutasi nell'ottobre 2012, ha confermato l'esclusione delle yessotossine dall'elenco delle biotossine marine da esaminare a livello internazionale.

Pertanto, la Commissione ha ritenuto opportuno, con il regolamento UE 786/2013, aumentare il limite attuale per le yessotossine a 3,75 mg di equivalente yessotossine/kg, così come suggerito nel parere Efsa.

### **Vendita allo stato sfuso di pesce e cefalopodi freschi e di prodotti di acqua dolce**

Decreto 17 luglio 2013 – Ministero della Salute  
**Informazioni obbligatorie a tutela del consumatore di pesce e cefalopodi freschi e di**

**prodotti di acqua dolce, in attuazione dell'articolo 8, comma 4, del decreto legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189.**

*(G.U. n. 187 del 10 agosto 2013)*

Come si ricorderà, il decreto legge 13 settembre 2012, n. 158, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute», convertito, con modificazioni, nella legge 8 novembre 2012, n. 189, ha stabilito che «l'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, nonché prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta, è tenuto ad apporre in modo visibile apposito cartello con le informazioni indicate con decreto del Ministro della Salute, sentito il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, riportanti le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego».

Con il decreto in esame sono stabilite le suddette informazioni minime relative alle corrette condizioni di impiego che devono essere riportate dal cartello apposto nei luoghi in cui sono offerti in vendita al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, conche pesci di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta.

Il cartello deve essere apposto in modo da essere facilmente visibile dalla posizione in cui il consumatore prende o riceve la merce.

Le informazioni riportate devono essere chiaramente leggibili ed in nessun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.

Eventuali altre indicazioni presenti sul cartello devono essere riportate in caratteri di dimensioni inferiori alle informazioni in oggetto.

Le disposizioni in esame non si applicano ai prodotti decongelati.

Queste le informazioni da dare al consumatore per un corretto impiego di pesce e cefalopodi freschi: «In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto, il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle».