

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

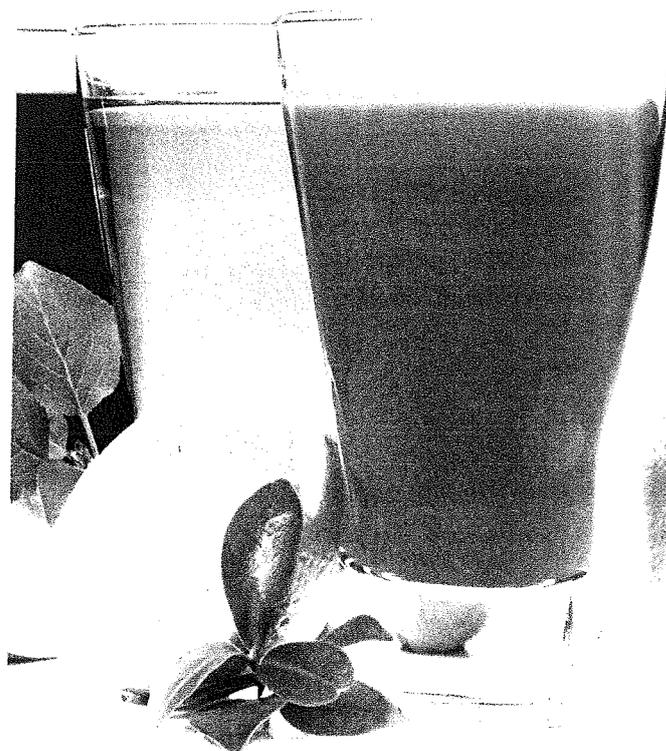
Succhi di frutta, zuccheri ed edulcoranti solo nei nettari

Direttiva UE 2012/12
del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 aprile 2012 che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.
(G.U.U.E. L 115/1 del 27 aprile 2012)

Al fine di adeguare la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, al progresso tecnico e alle norme internazionali del *Codex alimentarius*, il provvedimento in esame modifica l'attuale disciplina su succhi di frutta e prodotti analoghi (recepiti in Italia con d.lgs. 151/2004) introducendo l'importante novità del divieto di aggiungere con zucchero o edulcoranti i succhi di frutta. Viene conseguentemente meno, per tali prodotti, la possibilità di fregiarsi del *claim* "senza zuccheri aggiunti", disciplinato dal reg. 1924/2006, che diverrà in tal caso scontato.

È conseguentemente soppressa la norma che prevedeva, nel caso di succhi di frutta ai quali siano stati aggiunti zuccheri allo scopo di conferire loro un gusto zuccherato, la denominazione commerciale contenete la dicitura "zuccherato" o "con aggiunta di zuccheri", seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca e espresso in grammi per litro. L'indicazione potrà viceversa trovare spazio sulle etichette dei

nettari di frutta che non contengono monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti, inclusi, si badi bene, gli edulcoranti quali definiti nel regolamento CE 1333/2008. Se il nettare di frutta contiene naturalmente zuccheri, come previsto dal citato reg. 1924/2006, sull'etichetta deve figurare



l'indicazione seguente: "contiene naturalmente zuccheri".

Tra le altre novità introdotte dalla direttiva in commento si segnala, inoltre, la classificazione dei pomodori come frutta ai fini dell'applicazione della normativa stessa. Oltre all'introduzione delle segnalate ed altre modifiche nelle denominazioni e caratteristiche del prodotto si segnala l'inedita definizione legale di "succo di frutta estratto con acqua", riferita al prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

- frutti polposi interi, il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici, o
- frutti interi disidratati.

Si segnala infine l'inserimento, nel *corpus* della normativa, dell'allegato V recante i valori brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita.

Disposizioni transitorie

I prodotti immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 28 ottobre 2013 in conformità alla direttiva 2001/112/CE possono continuare ad essere commercializzati fino al 28 aprile 2015. Inoltre, l'indicazione "Dal 28 ottobre 2015 i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti" può apparire sull'etichetta nello stesso campo visivo della denominazione dei succhi di frutta, succhi di frutta da concentrato, succhi di frutta estratti con acqua e succhi di frutta disidratato, fino al 28 ottobre 2016.

Vino biologico, metodi di produzione ed etichettatura

Regolamento di esecuzione UE 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

(G.U.U.E. L 71/42 del 9 marzo 2012)

Il Regolamento di esecuzione 203/2012 dell'8 marzo colma una lacuna normativa riguardante il settore del biologico attraverso l'introduzione di una specifica disciplina riguardante il vino biologico. Il recente regolamento comunitario, infatti, integra il reg. CE 889/2008 con un nuovo capo 3 bis, "Norme specifiche sulla vinificazione", contenente, appunto, prescrizioni specifiche per la produzione di vino biologico. Tali disposizioni riguardano principalmente alcuni aspetti.

Uso di prodotti e sostanze

In particolare, è stato introdotto un elenco, l'allegato VIII bis al reg. 889/2008, di sostanze ammesse nella produzione di vino biologico. Per alcune di esse, quali, ad esempio, la gelatina alimentare, la colla di pesce, i lieviti ecc., devono, se disponibili, essere ottenute da materie prime biologiche. Si ammette, inoltre, l'utilizzo di solfiti, seppur con tenori più bassi rispetto al vino convenzionale. L'uso di anidride solforosa, in genere non consentita per i prodotti biologici, costituisce un importante elemento nel settore enologico, per le sue funzioni antiossidanti e antisettiche. Infatti, è spesso impiegata per eliminare batteri che potrebbero danneggiare la fermentazione del mosto o comunque per una migliore conservazione del vino stesso. Il regolamento in esame prevede che il tenore di anidride solforosa non superi:

- 100 mg/l per i vini rossi (se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l);
- 150 mg/l per i vini bianchi e rosati (se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l);
- per tutti gli altri vini, il tenore deve essere ridotto di 30 mg/l rispetto a quanto stabilito dal cosiddetto Codice enologico (reg. 606/2009).

È tuttavia prevista la possibilità di un utilizzo supplementare di solfiti, qualora particolari condizioni geografiche o climatiche comportino delle difficoltà che richiedono, appunto, un maggiore quantitativo di anidride solforosa nell'elaborazione del vino, per raggiungere la stabilità del prodotto finale. I singoli operatori che usufrui-

focus normativo

scono di tale deroga, con il consenso dell'Autorità competente, devono, comunque, conservare i relativi documenti giustificativi.

Pratiche enologiche e restrizioni

L'obiettivo del legislatore è quello di restringere, se non addirittura eliminare, l'utilizzo di alcuni processi produttivi (consentiti per la vinificazione convenzionale), al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati dalla vigente normativa sul biologico. Sono espressamente vietati, in quanto processi che modificano notevolmente la composizione del prodotto, al punto da poter trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto biologico:

- la concentrazione per raffreddamento;
- la dealcolizzazione;

- l'eliminazione dell'anidride solforosa tramite processo fisico;
- l'elettrodialisi;
- l'impiego di scambiatori di cationi.

Sono, invece, sottoposti a condizioni più restrittive:

- i trattamenti termici (la temperatura non può superare i 70 °C);
- la centrifugazione e la filtrazione (la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri).

Inoltre, è previsto che l'uso di alcune pratiche, processi o trattamenti enologici siano riesaminati dalla Commissione anteriormente al 1° agosto 2015, allo scopo di porre termine gradualmente o limitare ulteriormente tali pratiche.

80



Modalità di etichettatura

Occorre premettere che, fino ad oggi, nelle more di una specifica disciplina per la produzione di vino e prodotti ottenuti da vino da agricoltura biologica, il decreto del 27 novembre 2009 del Mipaaf, aveva consentito la possibilità di fare riferimento in etichetta al metodo di produzione biologica esclusivamente per le uve. L'unica dizione ammessa sinora era, dunque, "vino ottenuto da uve biologiche". Con il nuovo reg. CE 203/2012, le produzioni enologiche che rispettano le disposizioni in esso previste sono soggette alle norme in materia di etichettatura, previste dai regolamenti comunitari sul biologico (834/2007 e 889/2008), ed è dunque consentito l'utilizzo del logo biologico dell'UE.

Disposizioni transitorie

Fondamentali sono le disposizioni transitorie previste dal regolamento in esame, riguardanti in particolare le scorte di vini ottenuti da uve biologiche, prodotti fino al 31 luglio 2012. È possibile, infatti, che alcuni vini, ancora in magazzino, siano stati elaborati con un processo di vinificazione già conforme alle nuove disposizioni sulla produzione del vino biologico. Se tale fatto risulta dimostrabile, è consentito anche per tali produzioni l'utilizzo del logo biologico dell'UE. L'operatore che usufruisca di tale etichettatura deve conservare le registrazioni documentali per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino ottenuto da uve biologiche. Al contrario, se tale documentazione non è disponibile e, dunque, non è dimostrabile la conformità al metodo di vinificazione biologico, il vino può recare esclusivamente la vecchia dicitura "vino ottenuto da uve biologiche" e non potrà recare il logo biologico dell'UE.

Ridotti i livelli d'uso degli additivi contenenti alluminio

Regolamento UE 380/2012
della Commissione del 3 maggio 2012 che

modifica l'allegato II del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio.

(G.U.U.E. L 119/14 del 4 maggio 2012)

Alla luce delle più recenti valutazioni dell'EFSA, il provvedimento in esame modifica l'allegato II del reg. 1333/2008, per quel che concerne gli additivi alimentari contenenti alluminio.

Oltre all'indicazione dei livelli massimi di concentrazione, sono altresì modificate le attuali condizioni di impiego e ridotti i livelli di utilizzo di tali additivi alimentari, compresi i pigmenti coloranti d'alluminio, per evitare che sia superata la dose settimanale tollerabile riveduta alla luce delle sopra citate raccomandazioni dell'EFSA. Sono inoltre soppresse dall'elenco di tutti gli additivi dell'allegato II, parte B, del regolamento 1333/2008, gli additivi alimentari silicato di calcio e alluminio E 556 e silicato d'alluminio (caolino) E 559, contenenti alluminio, dal momento che queste sostanze possono essere sostituite da altri additivi alimentari.

Anche il vettore bentonite E 558 contenente alluminio, non essendo più utilizzato, è soppresso dall'elenco di tutti gli additivi dell'allegato II, parte B, del regolamento CE 1333/2008.

Disposizioni transitorie

I prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente regolamento, applicabili dal 1° febbraio 2014, immessi legalmente sul mercato prima del 1° febbraio 2014, possono continuare ad essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza. In deroga, i prodotti alimentari contenenti pigmenti coloranti d'alluminio e non conformi alle disposizioni del presente regolamento, applicabili dal 1° agosto 2014, immessi legalmente sul mercato prima del 1° agosto 2014, possono continuare ad essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.