

# ALIMENTI & BEVANDE

IGIENE • SICUREZZA • CONTROLLI



ISSN: 1827-8582

Anno XXVI **6** Luglio-Agosto 2024



[www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it)

## INDICAZIONI GEOGRAFICHE

Analisi della nuova  
disciplina unionale

## CONTAMINANTI

I PFAS nei Moca  
hanno le ore contate?

## NOVEL FOOD

Una grande sfida  
per gli integratori

## ETICHETTATURA

Le modifiche  
alle direttive "Colazione"





# IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

A cura di **Giampaolo Colavita**



## AUTORI:

R.L. Ambrosio, A. Anastasio, S. Balzan, L. Barco, S. Bonardi, G. Bozzo, B. Cardazzo, B. Cenci Goga, L. Chiesa, E. Circella, G. Colavita, C. D'Ascenzi, E.P.L. De Santis, P. Di Ciccio, L. Fasolato, S. Ghidini, V. Giaccone, F. Giacometti, F. Giarratana, A. Giuffrida, A. Guidi, A. Ianieri, A.R. Loschi, G. Manfreda, F. Marconi, E. Marconi, M.C. Messina, E. Novelli, S. Panzeri, F. Piras, S. Rea, M. Sartoni, F. Savini, C. Scarano, A. Serraino, S. Stella, R. Stocchi, G. Tantillo, V. Terio, E. Tirloni, P. Trematerra, M. Trevisani, A. Vergara, E. Zanardi, G. Ziino

## EDIZIONE 2023

- Cartonato, 190x260 mm
- Pagine 680, immagini a colori

Prezzo di copertina: € 60,00

**Prezzo abbonati\*: € 57,00**

**spese di spedizione escluse**

Questo volume è il frutto di un progetto editoriale finalizzato alla realizzazione di un testo che possa interpretare e soddisfare le esigenze didattiche e formative degli insegnamenti di Igiene e Tecnologie degli Alimenti svolti nei Corsi di laurea in Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, e Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, nonché in altri corsi di studio nei quali si insegnano le discipline relative all'igiene, alla sicurezza e alle tecnologie degli alimenti.

L'opera è stata realizzata con il contributo di numerosi autori e coautori, i quali svolgono le loro attività didattiche e di ricerca nel campo dell'Igiene e delle Tecnologie Alimentari e che hanno trattato con appropriatezza una materia estremamente ampia e dinamica, condensata in un testo accurato e aggiornato nei suoi contenuti didattici e scientifici.

Il testo è strutturato in una parte generale, riguardante i concetti dell'igiene dei processi tecnologici nelle imprese alimentari e in una parte speciale nella quale l'igiene e le tecnologie sono trattate in riferimento alle specifiche filiere degli alimenti di origine animale e ad alcune filiere dei prodotti di origine vegetale.

Accanto agli argomenti consolidati e aggiornati della precedente edizione, il testo propone anche tematiche nuove: igiene e tecnologie della pastificazione, dei prodotti da forno e dolciari, dei vegetali della IV e V gamma e un intero capitolo dedicato all'entomofagia (la necessità di nuove fonti alimentari, in relazione al continuo aumento nella popolazione umana, porta a considerare gli insetti come fonte proteica alternativa).

Gli indispensabili riferimenti normativi, in materia di Igiene e Tecnologie degli Alimenti, sono aggiornati e riportati in maniera essenziale per la completezza dei vari argomenti.

L'opera è corredata da un indice generale e da un indice analitico, molto dettagliati, al fine di consentire al lettore una rapida e puntuale consultazione.

Il testo è rivolto primariamente agli studenti universitari, ma siamo certi che anche i professionisti che operano nel settore delle Scienze degli Alimenti vi potranno trovare un valido riferimento e spunti per approfondimenti specifici connessi alle loro attività.

## PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito **www.pointvet.it**



inviando una mail a: **diffusionelibri@pointvet.it**



telefonando allo **02/60 85 23 32**

(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)



## OCCHI PUNTATI SU RIMINI

In queste ultime settimane prima dell'attesa pausa estiva, le nostre riflessioni guardano già alla ripartenza settembrina. Il motivo è la 22ª edizione del Congresso mondiale di Scienze e Tecnologie alimentari, che si terrà per la prima volta in Italia. L'appuntamento è a Rimini, dall'8 al 12 settembre, dove è previsto l'arrivo da tutto il mondo di 2.500 professionisti. Un'occasione di aggiornamento su diverse tematiche, tra cui la qualità, la sicurezza e la normativa alimentare, che si propone di delineare, con un approccio multi e interdisciplinare, le nuove sfide che il settore dovrà affrontare.

Lo scorso numero abbiamo concluso le nostre riflessioni con i plausi al Consiglio dell'Ordine nazionale dei Tecnologi alimentari, meritevole di portare avanti, con un'intensità crescente, iniziative per far conoscere e valorizzare il ruolo e la centralità dei tecnologi per lo sviluppo del settore.

Questa volta, invece, i nostri apprezzamenti vanno all'Associazione italiana di Tecnologia alimentare (Aita), organizzatrice del Congresso in Italia, in collaborazione con l'Unione internazionale di Scienze e Tecnologie alimentari (IUFOST), ideatrice dell'evento, a cui sarà presente anche la nostra rivista con alcune copie in distribuzione. Il programma prevede workshop, relazioni plenarie, presentazioni di ricerca applicata e conferenze stampa, con l'obiettivo di riunire sotto lo stesso tetto tutte le comunità scientifiche coinvolte.

Un'occasione anche per "Alimenti&Bevande" di raccogliere spunti sulle tematiche da approfondire sui prossimi numeri. Perché le tecnologie rivestono un ruolo sempre più importante per ogni azienda alimentare che voglia sperimentare, innovare o modificare i propri prodotti o processi produttivi o rendere più efficaci le attività di autocontrollo.

In attesa degli spunti che il Congresso ci fornirà a settembre, sfogliando le pagine di questo numero troverete alcune notizie e riflessioni collegate alle tecnologie alimentari: lo studio del Crea che ha validato l'utilizzo dei campi elettrici pulsati per la stabilizzazione del succo fresco di arance rosse, i risultati del Piano nazionale di controllo ufficiale 2022 sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti e l'articolo sui PFAS in cui viene rimarcata l'urgenza di puntare sulla ricerca per individuare soluzioni che garantiscano l'assenza di questi pericolosi contaminanti nei materiali a contatto con gli alimenti. E per chi volesse saperne di più sulle tecnologie non convenzionali, segnaliamo un'opportunità di formazione a distanza: il corso lanciato quest'anno dalla rivista "Macchine alimentari" del nostro Gruppo Tecniche Nuove.

Buona lettura e arrivederci a settembre,

**Emanuela Giorgi**



VIENI A TROVARCI SU:  
[www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it)

## editoriale

**1** *Emanuela Giorgi*  
**Occhi puntati su Rimini**

## in questo numero

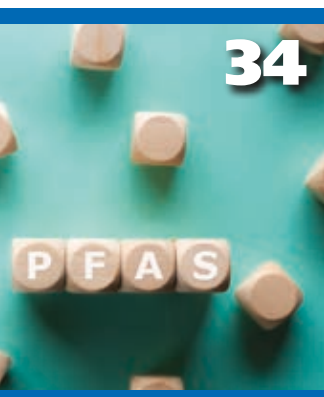
- 14** *Carlo Corra*  
**Indicazioni geografiche, la nuova disciplina unionale**
- 27** *Roberto Pinton*  
**Marchio nazionale bio, un progetto difficile da realizzare**
- 34** *Manuel Foglia*  
**PFAS nei Moca: le "sostanze eterne" hanno le ore contate?**
- 43** *Daniele Lucarini e Luca Bucchini*  
**Novel food, una grande sfida per gli integratori**



14



27



34

# formazione a distanza

*Etichettatura volontaria dei prodotti alimentari*

**53**

*Paola Cane*

**Allergeni: l'etichetta precauzionale**

## normativa

**70**

**Giurisprudenza alimentare** – a cura di Vincenzo Pacileo

Commento giuridico alle più recenti e significative sentenze in materia agroalimentare

**74**

**Rassegna della normativa** – a cura della Redazione

L'elenco degli ultimi provvedimenti normativi pubblicati su G.U. e G.U.U.E.

**76**

**Focus normativo** – a cura di Stefano Senatore

Analisi dei principali e più recenti provvedimenti legislativi in materia agroalimentare

## rubriche

**4**

**Notizie** – a cura di Emanuela Giorgi

Rassegna di attualità in tema di igiene, sicurezza e controlli dei prodotti agroalimentari

**59**

**Analisi sotto la lente** – a cura di Marco Bosio e Cristina Cozzani

Aria compressa nell'industria alimentare, un fattore che incide sulla sicurezza del prodotto

**64**

**In tutta Sicurezza** – a cura di Paola Cane

Sanificazione, l'importanza della Cleaning Validation

**87**

**Filo diretto con l'esperto** – a cura della Redazione

Le risposte ai quesiti dei lettori

**92**

**Lo Strumento del Mese** – a cura della Redazione

Pavimenti per l'industria alimentare



**53**



**87**

Rassegna di attualità  
in tema di igiene, sicurezza  
e controlli dei prodotti agroalimentari

a cura di **Emanuela Giorgi**

## **Origine in etichetta, in Gazzetta la proroga dei decreti nazionali**

È stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 6 giugno il decreto ministeriale 19 dicembre 2023, che proroga fino al 31 dicembre

2024 l'obbligo di indicazione dell'origine in etichetta del grano duro per la pasta di semola di grano duro, del riso, del pomodoro nei prodotti trasformati, della materia prima per il latte e i prodotti lattieri-caseari e del luogo di provenienza in etichetta delle carni suine trasfor-

mate, previsti dai due decreti ministeriali 26 luglio 2017 (pasta e riso), dal decreto ministeriale 16 novembre 2017 (pomodoro), dal decreto ministeriale 6 agosto 2020 (carni suine) e dal decreto ministeriale 9 dicembre 2016 (latte e prodotti lattiero-caseari).

4





### **Carne suina, ok all'export in Usa da Toscana e Umbria**

Dal 12 luglio è possibile esportare negli Stati Uniti carne suina e prodotti a base di carne suina a breve stagionatura anche da Toscana e Umbria.

Le autorità statunitensi dell'Animal and Plant Health Inspection Service (Aphis) hanno concluso, infatti, l'iter per riconoscere il "free status" dalla malattia vescicolare suina (Mvs) delle due Regioni, che si aggiungono alla macroregione del Nord, consentendo così l'accesso al mercato Usa dei prodotti tipici di questi territori: Finocchiona, Prosciutto Toscano e Prosciutto di Norcia.

(Fonte: Ministero della Salute)

### **Succo d'arance rosse, sì ai campi elettrici pulsati**

Uno studio, condotto presso il Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - Acireale del Crea ha testato e validato l'uso dei campi elettrici pulsati (Pulsed Electric Field, PEF) per la stabilizzazione del succo fresco di arance rosse.

La sperimentazione è stata effettuata su un impianto pilota operante in continuo e dotato di una camera di trattamento brevettata che consente di garantire un flusso costante di prodotto, senza generare "punti caldi", per un trattamento omogeneo. Al termine del processo, il succo d'arancia rossa trattato con tecnologia PEF, per

effetto del fenomeno dell'elettroporazione, ha mostrato un significativo abbattimento della flora microbica (2-3 unità logaritmiche). Ha mantenuto inalterate, inoltre, le principali caratteristiche fisico-chimiche e ha migliorato la lucentezza, la torbidità (causando una significativa riduzione della pectinmetilesterasi, enzima responsabile della naturale sedimentazione del succo) ed il tenore in componenti antiossidanti.

Al fine di simulare la distribuzione commerciale refrigerata del succo di arance rosse trattato e definirne la durata di conservazione refrigerata, il succo è stato posto in frigoconservazione a  $4 \pm 1$  °C per venti giorni. Nel corso della frigoconservazione è stata effettuata, ad intervalli regolari, una valuta-

## Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, i risultati del Piano di controllo 2022

L'irraggiamento degli alimenti presenta numerosi vantaggi dal punto di vista del miglioramento della loro durabilità e della sicurezza microbiologica, permettendo, al contempo, di preservarne le caratteristiche organolettiche (la quantità di energia applicata è molto più bassa di quella, per esempio, impiegata in un processo termico). Per contro, l'idea che un alimento sia stato trattato con radiazioni ionizzanti viene spesso percepita come un rischio da parte dei consumatori. Al fine di contemperare questi due aspetti, l'Unione europea, con le direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE, recepite in Italia con il decreto legislativo 94/2001, ha normato il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti e disciplinato la loro importazione e commercializzazione, comprese le informazioni che devono essere obbligatoriamente fornite al consumatore in tutto il territorio dell'Unione.

In Italia, possono essere soggetti al trattamento con radiazioni ionizzanti, ai fini di prevenirne il germogliamento, le patate, le cipolle e gli aglio, oltre alle erbe aromatiche e alle spezie essiccate, ma sul mercato potrebbero trovarsi anche altre categorie di alimenti

importati da altri Paesi membri, che hanno autorizzato il trattamento in modo più esteso, o da Paesi terzi (la decisione 2002/840/CE riporta l'elenco degli impianti situati in Paesi terzi autorizzati a esportare verso l'UE alimenti irradiati).

Al fine di verificare il rispetto delle disposizioni sia nazionali sia unionali in materia, a partire dal 2015 il Ministero della Salute emana, in collaborazione con il Laboratorio nazionale di riferimento (Lnr) presso l'Istituto Superiore di Sanità e con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, un Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, i cui esiti vengono annualmente pubblicati dallo stesso Ministero.

Il principio informativo del Piano è quello, stabilito dal regolamento (UE) 2017/625, secondo il quale i controlli devono essere indirizzati in via prioritaria a quelle situazioni che presentano il rischio maggiore di irregolarità.

Nel 2022, il Piano<sup>1</sup> prevedeva l'esecuzione di almeno 416 campioni di alimenti da parte delle Regioni e Province autonome e dei Punti di controllo frontaliери. Di fatto, l'attività di controllo, soprattutto all'importazione (9 campioni analizzati e rendicontati su 90 previsti), non ha rispettato le previsioni del Piano (396 campioni analizzati). Nonostante questo, l'Italia è tra i Paesi che contribuiscono maggiormente alla fornitura dei dati di controllo alla Commissione europea.

Quanto agli esiti dei controlli, si conferma la situazione di sostanziale conformità degli alimenti presenti sul mercato nazionale con un solo campione su 396, pari allo 0,25%, non conforme (mancata informazione circa l'avvenuto trattamento di cosce di rana), come pure la scarsa prevalenza di alimenti regolarmente trattati e correttamente etichettati, commercializzati in Italia (10 campioni su 396, pari al 2,5%).

Per il futuro, al fine di superare le evidenti carenze rilevate quanto alla numerosità campionaria, il Ministero prevede di organizzare in collaborazione con il Lnr una giornata di formazione/workshop finalizzata al confronto con le Regioni/Province autonome per condividere le principali criticità e le azioni correttive necessarie. Inoltre, il numero dei campioni, suddivisi tra le diverse matrici, è stato aggiornato a partire dal Piano 2023 per tenere conto della popolazione e dei flussi commerciali in importazione, al fine di assicurare l'efficacia del sistema dei controlli.

**Filippo Castoldi**



<sup>1</sup> Vedi [www.alimentibevande.it/img/allegati/relazione-radiazioni-ionizzanti-2022.pdf](http://www.alimentibevande.it/img/allegati/relazione-radiazioni-ionizzanti-2022.pdf)

zione fisico-chimica, antiossidante, microbiologica e sensoriale del succo. Il trattamento PEF si è dimostrato in grado di garantire un'ottimale inattivazione microbica e il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche del succo, prolungandone la conservabilità fino a 15-20 giorni. Ciò suggerisce le grandi potenzialità del trattamento PEF per ottenere un succo di arancia rossa da destinare all'interno di un nuovo segmento di vendita al dettaglio, quello dei succhi appena spremuti, con una migliore qualità sanitaria e un'estesa conservabilità refrigerata. Il succo trattato con tecnologia PEF si pone, inoltre, come promettente tecnologia per abbattere significativamente la carica microbica e stabilizzare il succo naturale d'arancia rossa confezionato in fusti e destinato dall'industria di trasformazione allo stoccaggio in celle<sup>1</sup>.

(Fonte: Crea)

### **Sicurezza alimentare, il 60% degli italiani ha fiducia nella scienza**

In occasione della Giornata mondiale della Sicurezza alimentare, che dal 2019 si celebra ogni 7 giugno, alla Camera dei Deputati è stato presentato l'evento "La sicurezza alimentare è scienza", promosso e organizzato dal Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N., con

<sup>1</sup> Vedi la video-intervista rilasciata da Simona Fabroni, primo ricercatore presso il Crea, realizzata dall'azienda svedese Opticcept Technologies AB, costruttrice dell'impianto PEF impiegato per la sperimentazione: [www.youtube.com/watch?v=EBmG7yRnflw](https://www.youtube.com/watch?v=EBmG7yRnflw)

## **SE SAI COME FUNZIONA, LO PROGETTI MEGLIO.**



Se progetti un depuratore con l'esperienza di chi lo gestisce ogni giorno, lo progetti meglio. E risparmi sui suoi costi.

**STA.** Società Trattamento Acque  
[www.stacque.com](http://www.stacque.com)

# **STA**

L'acqua, come dovrebbe essere l'acqua.



## Additivi e aromi alimentari, i risultati del Piano 2022

La sola raccolta, spesso disordinata, dei dati non aiuta a comprendere i problemi e a elaborare scenari futuri di possibili interventi. Per questo motivo devono venire accolti con favore e interesse i rapporti del Ministero della Salute e del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, che non solo riassumono, ma elaborano e commentano i dati emersi dai diversi piani di controllo.

È questo lo spirito con il quale è da avvicinare il recente rapporto del Ministero della Salute, che riassume i dati del Piano di controllo sugli Additivi alimentari (AA) e gli Aromi alimentari (AR)<sup>1</sup>. La prima parte della relazione, corredata da numerosi grafici e tabelle, rendiconta il numero dei controlli, mediante campionamento e analisi, effettuati, suddividendoli per luogo di campionamento, matrice campionata, determinazioni condotte ed esiti di conformità.

Iniziamo dai numeri dei controlli. Nel 2022 sono stati prelevati, in prevalenza in fase di vendita al dettaglio (81%), 1.862 campioni di alimenti (sui 920 previsti dal Piano), sui quali sono state condotte 8.640 analisi.

232 campioni (sui 225 previsti) sono stati prelevati in egual misura al luogo di produzione e di commercia-

lizzazione per la valutazione delle caratteristiche di purezza degli AA (773 analisi condotte). In questo caso, solo il 52% delle Regioni e Province autonome ha rispettato le frequenze di controllo previste (dato comunque in significativo miglioramento negli ultimi anni) probabilmente per la difficoltà di reperire sul territorio di competenza AA puri.

I risultati dei controlli sono assolutamente rassicuranti: su 1.862 campioni di alimenti, ne sono risultati irregolari solo 32 (1,7%), mentre non è stata rilevata alcuna non conformità quanto ai criteri di purezza delle molecole impiegate come AA. Le irregolarità hanno riguardato in netta prevalenza l'impiego di molecole ad azione conservante (solfiti, nitriti e nitrati, acido sorbico, acido benzoico e benzoati), seguito da quello dei coloranti, inclusi i coloranti non consentiti, e degli edulcoranti. I prodotti della pesca (62,5%, per presenza di solfiti e acido ascorbico non dichiarati in etichetta o oltre il limite stabilito) e le carni e i prodotti derivati (25,0%, prevalentemente per presenza di molecole ad attività conservante non consentite) sono le categorie alimentari più frequentemente riscontrate irregolari. La numerosità campionaria riflette il rischio di non conformità: il

lo scopo di aumentare la consapevolezza e l'importanza che la "food safety" riveste per i cittadini.

Nel corso dell'incontro, sono stati presentati i risultati della ricerca commissionata all'Istituto Piepoli per interrogare gli italiani su quale fosse il loro grado di fiducia

nella scienza, nel progresso tecnologico e nell'industria alimentare e quali i rischi percepiti per il raggiungimento della sicurezza alimentare.

Il 60% degli intervistati ha fiducia nel progresso scientifico e tecnologico e la fetta più ampia appartiene ai giovani fra i 18 e

i 34 anni, che rappresentano il 75% del dato complessivo aggregato.

Il 78% degli intervistati, inoltre, dichiara di conoscere una o più applicazioni in materia. Il 25% la identifica con l'etichettatura alimentare intelligente, il 21% con la conservazione degli alimenti,



38,2% dei campioni ha riguardato le carni e i prodotti derivati, seguite dai prodotti della pesca (21,2%).

Quanto agli AR, a causa di problematiche legate all'accreditamento delle prove da parte dei laboratori ufficiali, sono stati processati 49 campioni, tutti risultati conformi, sia per quanto riguarda la composizione, incluso il contenuto massimo di benzo(a)pirene e benzo(a)antracene ne-

gli aromi di fumo, sia per quanto riguarda il loro impiego (22 campioni di bevande, tra le quali alcune sottoposte al dosaggio della caffeina).

Nel complesso, quindi, il quadro che emerge dai controlli effettuati nel 2022 nel settore degli AA e AR depone per una condizione di sostanziale rispetto delle disposizioni normative da parte degli operatori economici del settore alimentare, anche

se suscita un qualche allarme l'uso improprio di solfiti che, in soggetti sensibili, potrebbero causare reazioni avverse anche gravi. Da migliorare ancora la puntualità nell'esecuzione dei controlli da parte di alcune Regioni, mentre sul fronte dei laboratori dovrà essere raggiunta una maggiore competenza per quanto riguarda le analisi degli aromi.

**Filippo Castoldi**

<sup>1</sup> Vedi [www.alimentibevande.it/img/allegati/piano-controllo-ufficiale-additivi-2022.pdf](http://www.alimentibevande.it/img/allegati/piano-controllo-ufficiale-additivi-2022.pdf)

## Carni bovine, il 21° rapporto sul monitoraggio dell'etichettatura facoltativa

Pubblicato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste il "Rapporto monitoraggio etichettatura facoltativa carni bovine - anno 2023"<sup>1</sup>, un voluminoso documento arrivato ormai alla sua 21ª edizione, che presenta gli esiti delle verifiche condotte in Italia al fine di assicurare la trasparenza del sistema di etichettatura delle carni bovine con l'obiettivo sia di tutelare gli interessi dei consumatori, sia di valorizzare le produzioni nazionali di qualità.

Il rapporto, dopo un'articolata introduzione che ripercorre le ragioni e le complesse normative alla base del programma di etichettatura delle carni bovine, ricorda che i controlli ufficiali in materia sono in carico allo stesso Ministero, che opera attraverso l'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti agroalimentari (Icqr) e le Regioni e Province autonome, mentre la supervisione sulle diverse attività volte a garantire la tracciabilità degli animali e delle carni da queste derivate è operata, oltre che dagli stessi operatori nell'ambito dei propri Sistemi di Autocontrollo, da organismi terzi accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17065.

Un ruolo fondamentale nel garantire la trasparenza e la fondatezza dei dati è affidato a diversi sistemi informativi e banche dati nazionali accessibili sia alle autorità competenti, sia agli organismi di controllo. Nella seconda parte del Rapporto vengono riportati, in tabelle, grafici e immagini, informazioni circa il numero degli organismi di controllo (nel 2023 risultavano 98 organismi operativi), la loro dislocazione sul territorio nazionale (il numero maggiore si trova nelle regioni a maggiore vocazione produttiva: Piemonte (18), Lombardia (15) e Veneto (19)) e le informazioni facoltative incluse nei diversi disciplinari (le informazioni più spesso richiamate riguardano l'età dell'animale, la categoria e la razza). Interessante è l'inclusione, tra quelle che accompagnano le carni, delle informazioni che riguardano le tecniche di allevamento, con particolare riguardo al benessere animale.

Aumentano, negli anni, le organizzazioni che gestiscono tutte le fasi produttive, dall'allevamento alla macellazione, rispetto a quelle che gestiscono una sola parte della filiera, ad esempio la macellazione (nel 2023 si contavano 78 organizzazioni del primo tipo e 33 del secondo).

Sempre interessante l'esame dei dati inerenti ai controlli effettuati, la cui numerosità è stabilita tenendo conto delle aziende (allevamenti, macelli, impianti sezionamento carni) e degli spacci di carni interessati dal disciplinare supervisionato dall'organismo di controllo, e le non conformità rilevate. Queste ultime si mantengono in linea, in percentuale, con quanto rilevato negli anni passati (75/1.663 nel 2023 (4,5%), 86/1.805 nel 2022 (4,7%), 89/1.774 nel 2021 (5,0%)) e sono state rilevate prevalentemente presso i punti vendita, come nell'anno precedente.

Oltre ad altri numerosi dati e analisi di dettaglio, il rapporto contiene anche un interessante esame dei costi del sistema di etichettatura delle carni bovine, che complessivamente valgono lo 0,07% del fatturato del settore.

Delle articolate considerazioni finali e un'analisi delle prospettive future concludono il rapporto che, come brevemente rappresentato, ha il merito di fare luce su un'attività complessa e con un rilevante impatto sia per tutto il settore produttivo delle carni bovine sia per i consumatori, che richiedono una sempre più qualificata e trasparente comunicazione riguardo agli alimenti sul mercato.

**Filippo Castoldi**



<sup>1</sup> Vedi <https://www.alimentibevande.it/img/allegati/etichettatura-carni-bovine-2023.pdf>

# Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti

Questo volume è il risultato della prima esperienza di collaborazione tra docenti e discenti di un progetto formativo: il master universitario internazionale in "Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti", dell'Università degli Studi di Perugia. Distinto in quattro parti, ha lo scopo di richiamare l'attenzione del lettore sulle materie professionalizzanti per i veterinari ufficiali e per gli assistenti specializzati ufficiali. Ampio il range di argomenti trattati: dalla normativa sanitaria in tema di igiene degli alimenti agli strumenti di indagine delle dinamiche sanitarie nell'insieme delle popolazioni, dagli animali produttori di alimenti per l'uomo al controllo degli alimenti di origine animale, dai concetti più recenti di analisi del rischio e comunicazione in Sanità pubblica veterinaria all'etichettatura dei prodotti alimentari.

A CURA DI **Beniamino Cenci Goga** E **Anna Giovanna Fermani**



**SCONTO 5%**  
PER GLI ABBONATI\*

Sconto 5% - Limiti massimi  
previsti dalla legge

- ✓ Edizione febbraio 2014
- ✓ Brossura, 160 x 240 mm
- ✓ 422 pagine

Prezzo di copertina

€ 32,00

Prezzo scontato\*

€ 30,04

\* Spese di spedizione escluse

## PER ORDINARE IL VOLUME



**direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)**



**inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)**



**telefonando allo 02/60 85 23 32 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)**



POINT VETERINAIRE ITALIA

Via Eritrea 21 - 20157 Milano

## In Agenda

- **8-12 settembre 2024**

### **Congresso Mondiale di Scienze e Tecnologie alimentari**

Rimini

[www.iufost.org](http://www.iufost.org)

- **16 ottobre 2024**

### **Filiera Birra 2024**

Milano

[www.imbottigliamento.it/evento-birra-2024/](http://www.imbottigliamento.it/evento-birra-2024/)

- **16-17 ottobre 2024**

### **Save**

Verona

[www.exposave.com](http://www.exposave.com)

- **18-20 ottobre 2024**

### **Salone dell'Industria casearia**

Caserta

[www.saloneindustriacasearia.it](http://www.saloneindustriacasearia.it)

- **12-15 novembre 2024**

### **Simei**

Milano

[www.simei.it](http://www.simei.it)

- **27-30 maggio 2025**

### **Ipack-Ima**

Milano

[www.ipackima.com](http://www.ipackima.com)

- **23-25 settembre 2025**

### **Powtech**

Norimberga (Germania)

[www.powtech-technopharm.com/en](http://www.powtech-technopharm.com/en)

- **28-29 ottobre 2025**

### **Cibus Tec Forum**

Parma

[www.cibustecforum.it](http://www.cibustecforum.it)

- **12-14 novembre 2025**

### **Refrigera**

Bologna

[www.refrigera.show](http://www.refrigera.show)

- **6-9 ottobre 2026**

### **Alimentaria Foodtech**

Barcellona (Spagna)

[www.alimentariafoodtech.com](http://www.alimentariafoodtech.com)

- **27-30 ottobre 2026**

### **Cibus Tec**

Parma

[www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)

mentre un 20% con l'agricoltura di precisione e con l'intelligenza artificiale. La scienza poi è percepita come un vantaggio. Per il 35%, infatti, grazie all'innovazione c'è una maggiore conservazione degli alimenti, per il 32% aumenta la produttività e per il 28% si riduce lo spreco alimentare. Senza l'uso di tecnologie applicate al settore alimentare, invece, per il 31% degli intervistati i rischi maggiori potrebbero riguardare la perdita dell'autenticità di alcuni prodotti, per il 25% verrebbero compromessi i livelli occupazionali, mentre per il 27% potrebbe aumentare l'uso degli Ogm.

Per gli intervistati è ampio il ventaglio dei rischi alimentari percepiti, che comprendono antibiotici o ormoni, ma anche preoccupazioni legate al cibo conservato in maniera non corretta o scaduto e alla presenza di Ogm (20%). Più bassi i dati riferiti alla presenza di corpi estranei (microplastiche), pari al 18%, e al cibo proveniente da Paesi non controllati (17%), mentre per il 16% i rischi sono legati alla presenza di virus o batteri.

Per il 59% degli intervistati, infine, la televisione è il mezzo di informazione più affidabile e credibile quando si parla di temi legati alla food safety, seguito da Internet per il 19%. Giornali, stampa, social media e influencer, invece, sono i meno affidabili e sono giudicati rispettivamente al 14%, al 6% e all'1%. Anche per quanto riguarda la divulgazione, la tv risulta il media più diffuso per il 62%, seguito da Internet con il 38% e dalla stampa con il 23%.

(Fonte: Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.)

Be sure. **testo**

°C ✓

°C ✓

**PROMO!**  
Fino al  
31/08/2024

# Controllo degli alimenti.

Più qualità e sicurezza con gli strumenti di misura Testo.  
Per il monitoraggio della temperatura e controlli rapidi a campione.

**Scopri gli strumenti Testo in promozione!**

Testo SpA • Tel: 02/33519.1 • e-mail: info2@testo.it • www.testo.it

# Indicazioni geografiche, la nuova disciplina unionale

Cosa prevede il regolamento (UE) 2024/1143

di Carlo Correra

Avvocato ed Esperto di Legislazione degli Alimenti

**Seconda parte dell'analisi del corpus regolamento sulla tutela dei prodotti**

**Dop, Igp, Stg e con indicazioni facoltative di qualità, entrato in applicazione il 13 maggio scorso**

**P**rosegue la nostra esplorazione del regolamento (UE) 2024/1143 con la rinnovata disciplina delle denominazioni registrate come Dop, Igp e Stg ovvero con indicazioni collegate alle "qualità territoriali" del prodotto alimentare.

La prima parte del nostro esame – ricordiamo – ha riguardato gli articoli da 1 a 50 ed è comparsa nel numero di giugno 2024 di questa Rivista, alle pagine 17-24.

Questo secondo articolo, pertanto, lo dedichiamo all'esame del Titolo III (articoli da 51 a 83), intitolato "Specialità tradizionali garantite e Indicazioni facoltative di qualità", del Titolo IV (articoli da 84 a 86) e del Titolo V (articoli da 87 a 97), dedicati rispettivamente ad alcune modifiche alle disposizioni dei regolamenti (UE) intervenuti in materia

tra il 2013 ed il 2019 nonché alle disposizioni transitorie e finali riguardanti l'entrata in applicazione della nuova disciplina del 2024.

## L'esame del Titolo III

Il Titolo III si apre con il Capo I (articolo 51), essenzialmente chiarendo il suo ambito di applicazione ovvero con l'esclusione dalla sua disciplina per le bevande spiritose e i prodotti vitivinicoli, ad eccezione degli aceti di vino.

## Le specialità tradizionali garantite

Il Capo 2 (articoli 52-77) riguarda, invece, le cosiddette "specialità tradizionali garantite" (Stg), la cui definizione si desume testualmente dai paragrafi 1 e 2 dell'articolo 53:

### «Articolo 53

*Criteri di ammissibilità*

1. Un nome è ammesso a beneficiare della registrazione come specialità tradizionale garantita se designa un prodotto:

a) ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto; oppure



b) ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

2. Affinché un nome sia registrato come specialità tradizionale garantita, esso deve:

a) essere stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto; oppure

b) designare il carattere tradizionale del prodotto.

3. Se nella procedura di opposizione ai sensi dell'articolo 61 viene dimostrato che il nome è usato anche in un altro Stato membro o in un Paese terzo, al fine di distinguere i prodotti comparabili o i prodotti che condividono un nome identico o analogo, la decisione di registrazione adottata conformemente all'articolo 64, paragrafo 3, lettera b), può prevedere che il nome della specialità tradizionale garantita sia accompagnato dall'affermazione "fatto secondo la tradizione di" immediatamente seguita dal nome di un paese o di una sua regione.

4. Non è registrato un nome che faccia riferimento unicamente ad affermazioni di carattere generale, utilizzate per un insieme di prodotti, ovvero ad affermazioni previste da una particolare normativa dell'Unione.

5. [omissis].».

Orbene, è agevole notare che tra i "requisiti" richiesti da questa norma comunitaria perché un prodotto possa essere registrato come Stg è assente qualsiasi esplicito richiamo al "territorio" ovvero alla territorialità dell'alimento.

Sennonché tale presupposto o riferimento territoriale è insito – a nostro parere – nell'altro requisito (la "tradizione") che invece la norma ripetutamente richiama facendo ricorso all'espressione di "tradizionale" e dal momento che con quel termine – "tradizione/tradizionale" – si deve pacificamente intendere una modalità costante di fabbricazione del prodotto alimentare così come si è formata, consolidata e tramandata nel tempo in un preciso ambito territoriale.

Tale legame con il territorio pertanto può riguardare o «un metodo di produzione, trasformazione o una composizione [...] tradizionale [...] (oppure) [...] materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente» (paragrafo 1). E comunque il nome che si vuole registrare come specialità tradizionale garantita deve «essere stato usato tradizionalmente» per individuare quel prodotto ed inoltre deve anche essere tale da «designare il

carattere tradizionale del prodotto» (paragrafo 2). Seguono poi le disposizioni relative al “disciplinare” (articolo 54) ed ai “gruppi di produttori” (articolo 55) ovvero a quelli che secondo la normativa nazionale (vedi articolo 1 del decreto legislativo 297/2004) sono i cosiddetti “Consorti”.

Dall’articolo 56 all’articolo 67 vengono poi dettagliate le disposizioni per il percorso di “registrazione” di una “specialità tradizionale garantita” dalla “fase nazionale” a quella a “livello di Unione”, comprese le procedure per le eventuali “opposizioni” alla registrazione e sino all’eventuale “cancellazione della registrazione”.

Analogamente a quanto già previsto per la tutela di Dop ed Igp, anche per le Stg viene prevista la tutela contro eventuali “abusi” in sede di:

### «Articolo 68

*Restrizione sull’uso di specialità tradizionali garantite registrate*

1. Le specialità tradizionali garantite registrate sono protette contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se il nome protetto

è tradotto, anche per quanto riguarda i prodotti utilizzati come ingredienti, o contro qualsiasi altra pratica tale da indurre in errore il consumatore.

2. I nomi utilizzati a livello nazionale per i prodotti agricoli e alimentari non ingenerano confusione con le specialità tradizionali garantite registrate.

3. La protezione di cui al paragrafo 1 si applica anche ai prodotti venduti mediante la vendita a distanza, come il commercio elettronico.

4. 5. [omissis].».

È però opportuno segnalare anche la rilevanza delle successive disposizioni di cui all’articolo 69, che delinea anche i confini della protezione accordata dal precedente articolo 68 alle Stg “registrate”:

### «Articolo 69

*Eccezioni per taluni usi*

Le disposizioni del presente capo non pregiudicano:

l’uso dei termini che sono generici nell’Unione, anche se il termine generico fa parte di un nome protetto come specialità tradizionale garantita;





l'immissione in commercio di prodotti la cui etichettatura contiene o comprende la denominazione di una varietà vegetale o di una razza animale usata in buona fede;

l'applicazione di norme dell'Unione oppure degli Stati membri che disciplinano la proprietà intellettuale, in particolare quelle relative alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche e ai marchi commerciali, e i diritti concessi in base a tali norme".

### Le indicazioni facoltative di qualità

Il Capo 3 (articoli 78-83) disciplina le cosiddette "indicazioni facoltative di qualità", così individuate in sede di articolo 80:

#### «Articolo 80

##### *Indicazioni facoltative di qualità*

1. Le indicazioni facoltative di qualità soddisfano i criteri seguenti:

a. si riferiscono a una caratteristica di una o più categorie di prodotti o a una modalità di

produzione o di trasformazione agricola applicabili in zone specifiche;

b. il loro uso conferisce valore al prodotto rispetto a prodotti di tipo simile; e

c. hanno una dimensione europea.

2. Esulano dall'ambito di applicazione del presente capo le indicazioni facoltative di qualità che descrivono qualità tecniche di un prodotto ai fini dell'applicazione di norme di commercializzazione obbligatorie e che non hanno lo scopo di informare i consumatori riguardo a tali qualità del prodotto.

3. 4. 5. 6. [omissis].».

Come è agevole notare sin dal paragrafo 1 (punto a) dell'articolo in esame, anche in questo caso la "ratio" della disposizione è data dal rapporto che viene riconosciuto tra le peculiari caratteristiche qualitative del prodotto e le peculiari modalità di "produzione o di trasformazione" in uso in "specifiche zone agricole".

Ed all'articolo 82 viene già riconosciuta e disciplinata come "indicazione facoltativa di qualità" la denominazione di "prodotto di montagna":



#### «Articolo 82

##### *Prodotto di montagna*

1. È istituita l'indicazione "prodotto di montagna" come indicazione facoltativa di qualità. Essa è riservata come termine composto ed è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano, elencati nell'allegato I del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in merito ai quali:

- a. sia le materie prime che gli alimenti per animali per animali di allevamento provengono essenzialmente da zone montane;
- b. nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone montane.

2. Ai fini del presente articolo si intendono "per zone montane all'interno dell'Unione" quelle zone delimitate a norma dell'articolo 32,

paragrafo 2, del regolamento (UE) 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Nel caso dei prodotti di Paesi terzi, le zone montane comprendono le zone ufficialmente designate come zone montane dal paese terzo interessato o rispondenti a criteri equivalenti a quelli di cui all'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1305/2013. (omissis)».

#### **Titolo IV e Titolo V**

Seguono infine:

- il Titolo IV (articoli da 84 a 86), dedicato a «modifiche dei regolamenti (UE) 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753»;
- il Titolo V (articoli da 87 a 97), intitolato

“Delega di potere, disposizioni procedurali, transitorie e finali”.

Trattasi di normative di dettaglio e comunque da tenere in attenta considerazione, ma che non necessitano di spiegazioni giuridiche particolari e delle quali ci limitiamo a segnalare l'articolo 94, che abroga il regolamento (UE) 1151/2012.

## Le sanzioni

Chiudiamo la nostra indagine sulla nuova disciplina degli alimenti con denominazione “riconosciuta” per il suo collegamento con le “qualità del territorio” affrontando un tema sempre delicato quale quello dei meccanismi sanzionatori per le infrazioni alle disposizioni dei regolamenti comunitari. Tema questo – dicevamo – sempre delicato in quanto, come è noto, il legislatore comunitario lascia a quello nazionale la previsione di meccanismi sanzionatori e pertanto è nell'ordinamento del singolo Paese membro che quelle sanzioni vanno rintracciate.

Questo, in verità, imporrebbe – a nostro giudizio – ancora di più un ragionevole intervallo di tempo tra la pubblicazione e l'entrata in applicazione di norme UE ovvero un lasso di tempo congruo per far emanare dal legislatore dei singoli Stati membri le norme con sanzioni – amministrative e/o penali – più adeguate per le violazioni della nuova disciplina comunitaria. Lasso di tempo che, come abbiamo già visto nel nostro precedente articolo, proprio per il regolamento in esame non vi è stato assolutamente, ove si consideri che la sua entrata in “applicazione” è stata prevista per il ventesimo giorno successivo (13 maggio 2024) alla sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Orbene, il legislatore italiano per la tutela delle denominazioni “registrate” ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 già da vent'anni ha dettato una normativa sanzionatoria speciale con il decreto legislativo 297/2004, normativa questa le cui sanzioni amministrative peraltro sono tutte accompagnate dalla “clausola di riserva penale” espressa con la formula “Salva l'applicazione delle norme penali vigenti”.

Ed in realtà, come sia pur brevemente ci

accingiamo qui ad illustrare, il vigente Codice penale ci fornisce fattispecie di reato che in molti casi si sovrappongono pienamente (e quindi vanificano) le fattispecie amministrative contemplate dal suddetto decreto legislativo del 2004.

Prima però di passare ad individuare queste singole fattispecie amministrative/penali, reputiamo doveroso chiarire che non è da dubitare circa la perseverante vigenza del decreto legislativo 297/2004, benché lo stesso sia stato emanato con un riferimento espresso a normative comunitarie (il regolamento (CEE) 2081/1992) ormai non più in vigore per la tutela di Dop e Igp e denominazioni analoghe “registrate” in base al loro riferimento “territoriale”. Il regolamento (CEE) 2081/1992 sopra ricordato viene espressamente citato nel “preambolo” e negli articoli 1 e 2 del decreto legislativo 297/2004. Al riguardo, è significativo che la Corte Costituzionale, con la sentenza n. 40 del 10 marzo 2023, si sia pronunciata su di un'eccezione di incostituzionalità relativa all'articolo 4 del decreto legislativo 297/2004, in tal modo – implicitamente quanto inequivocabilmente – riconoscendo la “sopravvivenza” e l'applicabilità di tale normativa sanzionatoria del 2004 anche alle infrazioni ai regolamenti (UE) (in materia di denominazioni “riconosciute” come Dop, Igp e simili) emanati successivamente ed in sostituzione di quello originario del 1992.

In particolare, in sede di pagina 3 della sentenza suddetta, al paragrafo 2 della “motivazione”, la Corte espressamente ricorda che al regolamento (CEE) 2081/1992 era subentrato ultimamente quello n. 1151/2012, così esplicitamente riconoscendo il permanere dell'applicabilità del decreto legislativo del 2004 anche alle infrazioni riconducibili ai più recenti regolamenti (UE) nella stessa materia.

Anche alla luce di tale autorevole riferimento della Corte Costituzionale, riteniamo perciò di poter concludere che il decreto legislativo 297/2004 e le sue sanzioni amministrative sono ancora oggi applicabili altresì alle violazioni riconducibili al nuovo regolamento (UE) 2024/1143.

Proviamo a questo punto a rivisitare sinteticamente queste infrazioni amministrative, contemporaneamente evidenziando le ipotesi di reato ad esse sovrapponibili in virtù della su ricordata “clausola di riserva penale”.

## Gli illeciti penali

L'articolo 1 del decreto legislativo 297/2004 punisce (con sanzioni da un minimo di € 3.000 ad un massimo di € 20.000) una pluralità di illeciti che sostanzialmente sfruttano la denominazione "registrata", accostandola a prodotti diversi, anche se comparabili con quelli che godono della registrazione, prodotti che però non sono coincidenti (per composizione o anche semplicemente per mancato riconoscimento) all'alimento con denominazione registrata.

Orbene, per tali fattispecie è agevole ricondurre le stesse sotto la previsione dell'articolo 517 del Codice penale, norma che sanziona quegli "abusi di denominazione" che, pur non dichiarando palesemente il falso sulla natura e/o qualità del prodotto alimentare (come invece è previsto per il delitto di "frode in commercio" dall'articolo 515 del Codice penale), si risolvono nell'utilizzo di denominazioni, marchi o comunque di segni distintivi "ingannevoli" ovvero suscettibili di indurre in errore l'acquirente:

### «Articolo 517

*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*

Chiunque detiene per la vendita, pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a ventimila euro.».

Senonché va ricordato che, proprio per contrastare il fenomeno delle illecite speculazioni basate sul riferimento a prodotti alimentari con denominazioni registrate come Dop, Igp e simili, è stata introdotta una "circostanza aggravante speciale" con l'inserimento nel Codice dell'articolo 517 bis:

### «Articolo 517-bis

*Circostanza aggravante*

Le pene stabilite dagli articoli 515, 516 e 517 sono aumentate se i fatti da essi previsti hanno

ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.

Negli stessi casi, il giudice, nel pronunciare condanna, può disporre, se il fatto è di particolare gravità o in caso di recidiva specifica, la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio in cui il fatto è stato commesso da un minimo di cinque giorni ad un massimo di tre mesi, ovvero la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente lo svolgimento dell'attività commerciale nello stabilimento o nell'esercizio stesso.».

Di tale disposizione ci sembra rilevante sottolineare la previsione della pena accessoria della «chiusura da un minimo di cinque giorni ad un massimo di tre mesi» a carico dell'azienda di produzione e/o di commercializzazione attraverso la quale è stato consumato il delitto in questione; la suddetta pena accessoria è dunque applicabile:

- o in caso di "particolare gravità", formula questa che evidentemente si affida alla discrezionale e comunque ad una (ben) motivata valutazione da parte del giudice che commina la pena principale;
- o in caso di "recidiva specifica", circostanza quest' ultima che – a nostro giudizio – non richiede necessariamente una precedente condanna definitiva per lo stesso identico titolo di reato, ma per la quale è sufficiente anche una (sola) precedente condanna per reato contro la "lealtà nei rapporti commerciali".

Va poi considerata un'ulteriore ed ancora più specifica ipotesi di reato, introdotta con l'articolo 517-quater del Codice penale, così formulato:

### «Articolo 517-quater

*Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari*

Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000. Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene



per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.

Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474-bis, 474-ter, secondo comma, e 517-bis, secondo comma.

I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali in materia di tutela delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari».

Siamo dunque al cospetto di un'ampia previsione di reato, che in realtà abbraccia due categorie giuridiche ben distinte, ovvero:

- la “contraffazione”, che si realizza con “la riproduzione integrale, emblematica e letterale del segno distintivo o del marchio” e
- la “alterazione”, che si realizza invece con «la riproduzione parziale [...] realizzata in modo da potersi confondere col marchio o col segno distintivo protetto» (in tal senso, costante la Cassazione come da sentenza n. 5427 della Sezione penale V del 12 maggio 1995).

Queste due condotte illecite (contraffazione e alterazione) vengono – inopportunaemente, a nostro sommo giudizio – parificate nella medesima previsione di reato dall'articolo 517 quater sopra riportato, benché siano di gravità palesemente diversa.

Va però ricordato che queste condotte illecite sono contemporaneamente punibili anche ai sensi dell'articolo 473 del Codice penale, nel caso in cui si sia al cospetto di vera e propria “contraffazione” od anche, più semplicemente, di un’“alterazione” di una denominazione o di un marchio registrato e protetto:

**«Articolo 473**

*Contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi ovvero di brevetti, modelli e disegni*

Chiunque, potendo conoscere dell'esistenza del titolo di proprietà industriale, contraffà o altera marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, di prodotti industriali, ovvero chiunque, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali marchi o segni contraffatti o alterati, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 2.500 a euro 25.000.

Soggiace alla pena della reclusione da uno a quattro anni e della multa da euro 3.500 a euro 35.000 chiunque contraffà o altera brevetti, disegni o modelli industriali, nazionali o esteri, ovvero, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali brevetti, disegni o modelli contraffatti o alterati. I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale».

In realtà, le due norme (articolo 517 ed articolo 473) – e, più in generale, il complesso di norme dei due distinti settori del Codice penale in cui le stesse si collocano (il Capo intitolato “Delitti contro l'industria ed il commercio” per gli articoli 517 e seguenti ed il Capo intitolato “Delitti contro la fede pubblica” per l'articolo 473), tutelando beni giuridici diversi, possono/devono persino trovare applicazione simultanea quando la fattispecie concreta presenta gli estremi fattuali delle due previsioni normative.

In altri termini, la norma dell'articolo 517 tutela i possibili acquirenti del prodotto con “segni contraffatti od alterati ovvero evocativi” di una Dop o di altra denominazione registrata, laddove l'articolo 473 tutela l'interesse generale della garanzia di affidabilità che quelle denominazioni ed i loro segni distintivi registrati devono fornire sul mercato.

E qui ci fermiamo in quanto i limiti di spazio che la Rivista ci concede e l'interesse professionale del nostro Lettore non ci consentono di inoltrarci in una vera e propria “indagine sistematica del

diritto penale”, che in realtà sarebbe ormai necessaria per riportare ordine e razionalità in un settore – quello della tutela penale (e/o amministrativa) delle “eccellenze alimentari” e dei consumatori – che ormai da anni soffre di interventi disordinati, confusi e spesso contraddittori da parte del legislatore italiano (e di quello comunitario).

**Gli illeciti amministrativi**

Non possiamo chiudere, però, questo nostro sommario esame senza riportare il testo dell'articolo 2 del decreto legislativo 297/2004, nella cui ampia formula è possibile cogliere una previsione minuziosa (e pure troppo!) di comportamenti vietati, ovvero di comportamenti sanzionati amministrativamente e comunque sempre accompagnati dalla premessa della cosiddetta “clausola di riserva penale”:

**«Articolo 2**

*Designazione e presentazione della denominazione del segno distintivo o del marchio*

1. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque modifica, per la commercializzazione o l'immissione al consumo, la denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio così come registrati ai sensi del regolamento (CEE) 2081/92, del Consiglio, del 14 luglio 1992, per un prodotto certificato conforme, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremila ad euro quindicimila.
2. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e presentazione del prodotto usurpa, imita, o evoca una denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio, anche se l'origine vera del prodotto è indicata o se la denominazione protetta è una traduzione non consentita o è accompagnata da espressioni quali genere, tipo, metodo, alla maniera, imitazione, o simili è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duemila ad euro tredicimila.
3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque utilizza sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità, nell'informazione ai consumatori o sui documenti relativi ai prodotti considerati indicazioni false o ingannevoli relative alla provenienza, all'origine, alla natura o



alle qualità essenziali dei prodotti o utilizza le indicazioni non conformi a quanto indicato nei disciplinari di produzione della denominazione protetta e nelle relative disposizioni applicative, nonché impiega, per la confezione, recipienti che possono indurre in errore sull'origine è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremila ad euro ventimila.

4. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque pone in essere qualsiasi altra prassi o comportamento idoneo ad indurre in errore sulla vera origine dei prodotti, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro tremila ad euro ventimila.

5. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque usa un marchio d'impresa che riproduce od evoca una denominazione protetta, a

meno che non ricorra il caso di cui all'articolo 14 del citato regolamento (CEE) 2081/92, ovvero contraffà il segno distintivo o il marchio o altro sigillo o simbolo che ha costituito oggetto della registrazione ai sensi del medesimo regolamento (CEE) 2081/92, ovvero detiene o usa tale segno distintivo o marchio o altro sigillo o simbolo contraffatto, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquemila ad euro cinquantamila.

6. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, l'uso di espressioni da parte di qualsiasi soggetto, non autorizzato dal Ministero delle politiche agricole e forestali che, nella pubblicità e nell'informazione ai consumatori, sono dirette a garantire o ad affermare lo svolgimento di attività di controllo o di vigilanza su una denominazione



protetta, attività che la normativa vigente attribuisce in via esclusiva rispettivamente alla struttura di controllo di cui all'articolo 1, comma 1, lettera a), numero 1), e al Consorzio di Tutela di cui all'articolo 1, comma 1, lettera c), numero 1), è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro cinquantamila.

7. Per tutti gli illeciti previsti dal presente articolo è disposta la sanzione accessoria dell'inibizione del comportamento sanzionato e, tenuto conto della gravità del fatto, desunta dalle quantità dei prodotti oggetto delle condotte sanzionate nel presente articolo e del rischio di induzione in errore dei consumatori finali, può essere disposta la pubblicazione del provvedimento che accerta la violazione a spese del soggetto cui la sanzione è applicata.».

### **Autorità amministrativa sanzionatrice**

Concludiamo con alcune riflessioni sull'autorità amministrativa competente ad irrogare le sanzioni, di cui agli articoli 1 e 2 sopra riportati, autorità così individuata dall'articolo 11 del decreto legislativo 297/2004:

### **«Articolo 11**

*Competenza del Ministero delle Politiche agricole e forestali*

«1. La competenza ad irrogare le sanzioni, accertate dai soggetti indicati agli articoli 8, 9 e 10, nonché quelle accertate dagli organi competenti ai sensi delle norme vigenti in materia di prodotti Dop ed Igp, è attribuita al Ministero delle Politiche agricole e forestali.

2. [omissis].

3. [omissis].».

Questa disciplina è stata poi integrata dall'articolo 11-bis (introdotto dalla legge 19/2017), che dispone l'assegnazione dei proventi delle sanzioni amministrative all'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti agroalimentari (Icqr):

### **«Articolo 11-bis**

*Disposizioni finanziarie*

1. Al fine del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività di vigilanza e di controllo sui prodotti a denominazione protetta, i proventi del

pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto, di competenza del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, sono [...] riassegnati ad apposito capitolo di spesa del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti agroalimentari del medesimo Ministero. 2. [omissis].».

Siamo dunque di fronte ad un sistema normativo che vede l'Icqrf vertice gerarchico del personale ispettivo, dalla cui attività di controllo nascono le contestazioni agli operatori del settore alimentare (Osa) per infrazioni al decreto legislativo 297/2004 e per esso al regolamento (UE) 2024/1143, come autorità sanzionatrice chiamata a confermare la sussistenza dell'infrazione rilevata dal personale ispettivo e ad applicare una sanzione pecuniaria destinata ad incrementare le risorse di bilancio

dell'Icqrf, stipendi del personale ispettivo inclusi. In pratica, è stato realizzato così un percorso amministrativo – a nostro sommo giudizio – “viziato” da:

- una violazione del “principio di terzietà” rispetto all'autorità (Icqrf) chiamata a verificare la fondatezza o meno della violazione amministrativa ipotizzata dal personale ispettivo operante alle sue dipendenze;
- un palese “conflitto di interessi”, avendo quell'autorità un oggettivo “interesse” a confermare la sussistenza dell'illecito e ad applicare al suo autore la sanzione pecuniaria nella misura più alta possibile.

Sarebbe pertanto auspicabile una revisione dell'intero meccanismo sanzionatorio, quantomeno rispetto alle “competenze” per le sanzioni.



# Sanificazione nell'imbottigliamento e nel confezionamento

di Mario Stanga



Sulla sanificazione nell'industria dell'imbottigliamento e del confezionamento non sono disponibili testi omogenei in grado di fornire un inquadramento complessivo e puntuale. Si è voluto quindi costruire il libro come strumento di lavoro e didattico per operatori dell'industria delle bevande e degli alimenti confezionati, studenti di scuole e università con indirizzo in tecnologie alimentari, tecnici e professionisti della sanificazione, produttori di materie prime e costruttori di impianti, nonché per ogni cultore e appassionato di detergenza e di disinfezione. Tutti otterranno un puntuale approfondimento sulla complessa tecnologia della sanificazione con la consapevolezza che ognuno mantiene la propria responsabilità nel ruolo affidatogli, nelle funzioni che svolge e nelle decisioni che prende.

## PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)



inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)



telefonando allo 02/60 85 23 32  
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00  
e dalle 14.00 alle 18.00)

**LE AZIENDE POSSONO ACQUISTARNE  
QUANTITATIVI A PREZZO SCONTATO  
DA OMAGGIARE AI PROPRI CLIENTI**

### EDIZIONE 2021

formato 160x240 mm

brossura - 432 pagine - illustrato

Prezzo di copertina: € 49,00

**Prezzo abbonati: \* € 46,55**

\* Abbonati ai periodici di Point Vétérinaire Italie - Spese di spedizione escluse - Sconto 5% limite massimo consentito dalla legge.

# Marchio nazionale bio, un progetto difficile da realizzare

Gli ostacoli all'introduzione del marchio voluto dal Masaf

di *Roberto Pinton*

Consulente per l'industria alimentare e la ristorazione

***Il punto sui contrasti con la normativa unionale e i loro effetti.***

***Negativi anche gli esiti, già nel 2009, di uno studio di fattibilità***

La legge 9 marzo 2022, n. 23, dal titolo "Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico" – ha patito un iter sofferto; il testo approvato dalla Camera dei Deputati nel dicembre 2018 si è trascinato, non senza intermittenti polemiche, per oltre tre anni in Senato, che lo ha approvato il 2 marzo 2021, scongiurando il rischio del rinvio alla successiva legislatura.

Tra i nodi che a suo tempo avevano richiamato l'attenzione dei commentatori sta ora venendo al pettine il marchio nazionale "Biologico italiano", di proprietà del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (Masaf), previsto dall'articolo 6, secondo il quale entro il 6 luglio 2022 andavano stabilite condizioni e modalità di concessione, mentre entro il successivo 4 ottobre si sarebbe dovuto bandire il concorso di idee per la scelta del logo (entrambi i termini sono spirati inutilmente).



## Il logo europeo

La norma prevede che i prodotti caratterizzati dal marchio debbano essere ottenuti da materia prima italiana, richiamando, senza citarlo, l'articolo 31 del regolamento (UE) 2015/2446 sulle disposizioni del Codice doganale (merci interamente ottenute in un unico Paese o territorio) ed escludendo quanto previsto dall'articolo 32 (ultima trasformazione o lavorazione sostanziale).

In forza dell'articolo 32 del regolamento (UE) 2018/848, i prodotti biologici coltivati, allevati o trasformati in un Paese UE sono già tenuti a esporre in etichetta il logo europeo, introdotto dal regolamento (UE) 271/2010, corredato dall'indicazione del luogo in cui sono state ottenute le materie prime agricole:

- Agricoltura [nome del Paese e eventualmente della Regione], quando gli ingredienti di origine agricola siano tutti coltivati o allevati

nel Paese – e eventualmente nella Regione – indicato;

- Agricoltura UE, quando la materia prima agricola sia coltivata o allevata in uno o più Paesi UE;
- Agricoltura non UE, quando la materia prima agricola sia coltivata o allevata in uno o più Paesi terzi;
- Agricoltura UE/non UE, quando parte della materia prima agricola sia coltivata o allevata nell'Unione europea e parte in uno o più Paesi terzi).

Ai fini dell'indicazione possono essere trascurati piccoli quantitativi di ingredienti (fino al 5% della quantità delle materie prime agricole).

In origine, la soglia era il 2%, poi elevata per superare criticità che poneva anche ad aziende italiane: quando come *liqueur d'expédition* si utilizzava sciroppo di zucchero di canna – extra-comunitario – gli spumanti Docg, per definizione di particolare pregio ed espressione massima





del terroir, dovevano essere etichettati con il contraddittorio “Agricoltura UE/non UE”.

### **Gli effetti del vincolo dell'origine nazionale**

Il marchio nazionale “Biologico italiano”, quindi, non aggiunge nessuna informazione al consumatore rispetto a quella già obbligatoriamente presente in etichetta.

Di contro, il vincolo dell'origine nazionale della materia prima esclude tutti i prodotti la cui ricetta preveda, oltre che zucchero di canna, cacao e caffè, buona parte delle spezie ed erbe aromatiche e una serie di ingredienti di cui la produzione nazionale è deficitaria (ingredienti tecnologici come amidi e pectine, ma anche mais, soia, altri semi oleosi e loro derivati, oli inclusi).

La superficie agricola non è estensibile: un

aumento dell'investimento su determinate colture al fine di poter reclamare il marchio ridurrebbe le superfici investite ad altre, dando il via a un inevitabile loop.

L'articolo 32 del regolamento (UE) 2018/848, poi, vieta di dare maggior risalto all'indicazione dell'origine rispetto alla denominazione di vendita, riducendo quindi il formato del marchio a dimensioni trascurabili.

### **No all'autorizzazione di aiuti di Stato**

Ma è l'intero corpus del diritto comunitario a complicare il percorso di un marchio nazionale. La Commissione europea così ha risposto a un'interrogazione (P-0040/09):

“Le campagne pubblicitarie sovvenzionate dallo Stato e dirette a rafforzare le preferenze

## **Nulla osta a che il ministero introduca il marchio, purché i costi di utilizzo e promozione siano interamente sopportati dagli operatori**

dei consumatori nazionali a favore dei prodotti degli stessi Stati membri sono incompatibili con l'articolo 28 del Trattato CE perché idonee a impedire l'ingresso nel mercato dei prodotti provenienti da altri Stati membri. Ciò significa che, come regola, la Commissione non autorizzerà aiuti di Stato per campagne pubblicitarie il cui messaggio principale sia l'origine del prodotto. Gli aiuti per la realizzazione e l'utilizzo di un'etichetta che menzioni l'origine come messaggio principale sono considerati aiuti alla pubblicità, poiché lo scopo dell'etichetta è indurre gli operatori economici o i consumatori ad acquistare quel prodotto".

In sostanza, nulla osta a che il ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste introduca un marchio riservato ai prodotti con ingredienti di esclusiva produzione nazionale, purché i costi di utilizzo e promozione non gravino sul bilancio dello Stato, ma siano interamente sopportati dagli operatori.

### **L'incompatibilità con il principio di libera circolazione delle merci**

Anche nel successivo parere circostanziato del 24 ottobre 2005 la Commissione ha sottolineato che "un marchio nazionale che attesti la localizzazione sul territorio nazionale di tutti i processi di fabbricazione di un prodotto non è compatibile con il principio di libera circolazione delle merci nel mercato interno di cui all'articolo 28 del Trattato istitutivo della Comunità europea".

Il testo del trattato istitutivo della Comunità

("Trattato di Roma", 1957) è ripreso integralmente dal Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (2012):

- L'azione della Comunità importa la creazione di un regime inteso a garantire che la concorrenza non sia falsata nel mercato comune.
- L'organizzazione comune di mercato deve escludere qualsiasi discriminazione fra produttori o consumatori della Comunità.
- Sono incompatibili con il mercato comune, nella misura in cui incidano sugli scambi tra Stati membri, gli aiuti concessi dagli Stati sotto qualsiasi forma che, favorendo talune imprese o talune produzioni, falsino o minaccino di falsare la concorrenza.

### **No al cofinanziamento di azioni di informazione e promozione**

Anche il regolamento (UE) 1144/2014, che prevede il cofinanziamento di azioni di informazione e di promozione dei prodotti agricoli sul mercato interno e nei Paesi terzi, riduce il margine di manovra:

«Le azioni di informazione e di promozione non sono orientate in funzione dell'origine. Tali azioni non sono destinate a incentivare il consumo di un determinato prodotto soltanto in base alla sua origine specifica».

Gli operatori che esibiscano in etichetta il marchio nazionale "Biologico italiano", quindi, dovrebbero rinunciare alla partecipazione finanziaria dell'Unione (dal 70% all'80% dei costi ammissibili) per le iniziative tese ad aumentare la loro quota di mercato nel mercato interno o nei Paesi terzi.

### **Gli esiti dello studio di fattibilità**

Nel 2009, l'Istituto nazionale di Economia agraria (Inea), ora incorporato nel Consiglio per la Ricerca e l'Analisi dell'Economia agraria



(Crea), su incarico e con finanziamento dell'allora ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, realizzò lo "Studio di fattibilità per l'introduzione di un logo nazionale da utilizzare nell'etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti biologici", in cui si legge: "Di per sé, un marchio collettivo che garantisca l'origine geografica di un prodotto, se privo di disciplinari altrimenti caratterizzati, si limita – appunto – a garantire l'origine geografica, nulla potendo garantire sulla qualità organolettica né sulle altre performance attese dal consumatore.

In altre parole, il prodotto marchiato provverrà sicuramente da un'azienda operante nel territorio identificato dai regolamenti, ma questa potrebbe essere l'unica sua caratteristica significativa, con

potenziali riverberi negativi sull'intera produzione a marchio.

Il consumatore si attende, infatti, caratteristiche omogenee dei prodotti contrassegnati dal medesimo marchio, tra i quali si genera un forte legame sinergico di reputazione; se arriva sul mercato un prodotto insoddisfacente, tutti quelli con lo stesso marchio ne trarranno un danno d'immagine, così come, simmetricamente, la buona fama di un prodotto si trasmette anche ai meno meritevoli (Dini et al., 1990)". Queste le conclusioni dello studio, di cui né i legislatori prima, né il ministero poi sembrano, ahimè, aver preso visione: "Non appare praticabile la via di un intervento pubblico per un marchio nazionale il cui scopo sia la promozione



e l'attribuzione di un vantaggio competitivo alle imprese nazionali; un marchio basato esclusivamente sull'origine nazionale delle imprese è ammissibile (e dopo accurata calibrazione della sua regolamentazione) dalla normativa comunitaria esclusivamente se alla sua gestione e promozione provvedono direttamente le imprese, con l'esclusione di ogni contributo economico pubblico". Negli anni scorsi, a confrontarsi con i vincoli

del Trattato sono state anche le Regioni Puglia e Toscana e la Provincia autonoma di Bolzano, costrette a modificare i rispettivi provvedimenti sui marchi d'origine, introducendo disciplinari aggiuntivi di qualità e uno specifico sistema di certificazione che rendessero l'origine territoriale una caratteristica secondaria. Non sembra che percorsi alternativi siano disponibili neppure al ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste.

# Alimenti sicuri, dal magazzino al piatto

**P**er Testo la sicurezza è sempre al primo posto. Investiamo da anni per fornire una tecnologia di misura ad alta precisione al fine di garantire sempre alimenti sicuri: dalle merci in ingresso allo stoccaggio, dalla produzione alla ristorazione, dai rapidi controlli a campione al monitoraggio continuo. Con strumenti di misura certificati, sviluppati per aiutarti nel tuo lavoro quotidiano, garantendo la qualità degli alimenti e la conformità Haccp. In modo semplice e veloce, lungo tutta la filiera produttiva.

## Gli strumenti per la misura della temperatura

I termometri Testo rispondono ad ogni esigenza e sono studiati per garantire la corretta conservazione e la qualità degli alimenti, in tutte le fasi della catena del freddo. Gli strumenti per la misura della temperatura sono ideali sia per il monitoraggio a campione senza danneggiare l'imballaggio (misura a infrarossi), sia per le rilevazioni al cuore del prodotto (misura a penetrazione). Ecco un esempio:

- **testo 104-IR Termometro a immersione/infrarossi**, uno strumento che:
  - garantisce un monitoraggio rapido, preciso e non invasivo della temperatura degli alimenti in fase di ricevimento merci, lavorazione e somministrazione degli alimenti;
  - misura la temperatura di superficie (misura a

- infrarossi) e la temperatura interna degli alimenti (misura a penetrazione);
- è robusto e impermeabile (IP65).

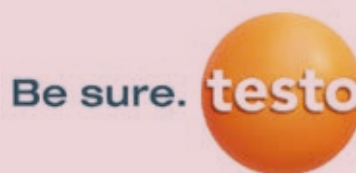
## Gli strumenti per la misura del pH e dei materiali polari totali

Gli strumenti Testo per la misura del pH e della qualità dell'olio di frittura (TPM) rispondono ad ogni esigenza e sono studiati per garantire sempre la sicurezza e la qualità degli alimenti: dalla rilevazione del pH in alimenti semi-solidi (carne, frutta e impasto per pizza), alla misura dei materiali polari totali (TPM) che indicano quando è necessario sostituire l'olio di frittura.

Ecco un esempio:

- **testo 206-pH2 pHmetro per sostanze viscoplastiche**, uno strumento che:
  - è ideale per misurare il pH di sostanze semi-solidi, soprattutto in alimenti viscoplastici e proteici (ad esempio, impasto per pizza, formaggio, frutta);
  - misura anche la temperatura, grazie alla sonda termometrica integrata;
  - è dotato di elettrolita in gel, che non richiede manutenzione, e di custodia protettiva robusta;
  - è impermeabile e lavabile in lavastoviglie (IP68).

**Scopri la promozione  
fino al 31 agosto 2024!**



**Testo S.p.a.**  
Via F.lli Rosselli, 3/2  
20019 Settimo Milanese (MI)  
Tel. 02 33519.1  
analisi@testo.it  
www.testo.it

# PFAS nei Moca: le "sostanze eterne" hanno le ore contate?

Dal "Forever Pollution Project" alla proposta della Commissione UE

di *Manuel Foglia*

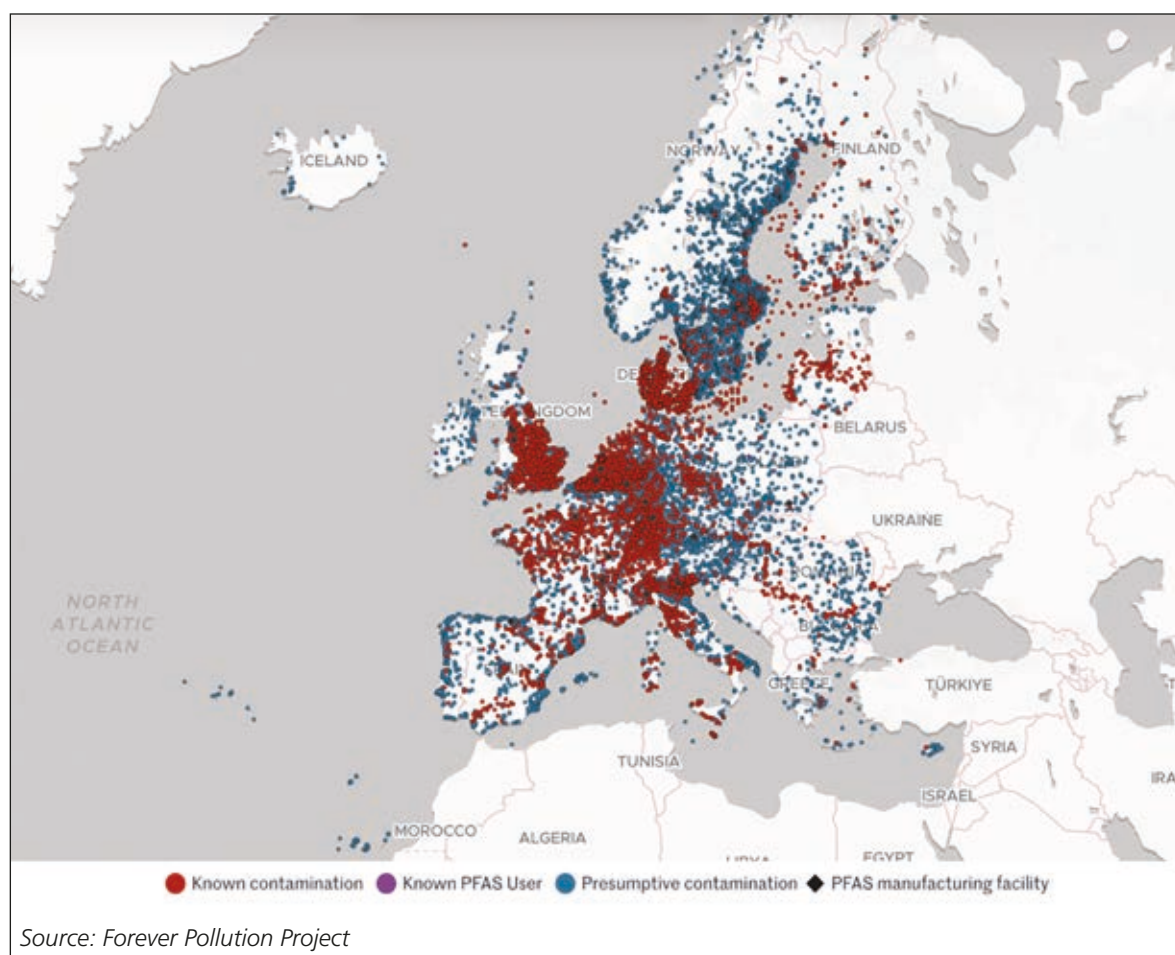
Chimico ed Esperto di Sicurezza dei Materiali

**L'inquinamento da PFAS è molto diffuso nell'Unione europea. Ma una proposta di regolamento sugli imballaggi e i relativi rifiuti sembra finalmente voler mettere un freno all'uso indiscriminato di queste sostanze nei materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti**

**"**U no studio spaventoso". Così è stato definito l'audace lavoro di inchiesta, denominato "Forever Pollution Project"<sup>1</sup>, che ha coinvolto diciassette redazioni europee, ventinove giornalisti e sette consulenti scientifici, realizzato allo scopo di monitorare la diffusione dell'inquinamento da PFAS in



<sup>1</sup> Vedi <https://foreverpollution.eu/>



**Figura 1 – Mappa della contaminazione da PFAS in Europa secondo il “Forever Pollution Project”**

Europa. Un’indagine in grado di rivelare come nel nostro continente vi sia un grado di contaminazione molto più alto di quanto fosse finora pubblicamente noto e che ha individuato l’esistenza di più di 17.000 siti contaminati. La reale portata del fenomeno è tuttavia ancora sconosciuta, visto che i dati disponibili, provenienti da campioni prelevati in acqua, suolo e organismi viventi a partire dal 2003 fino a oggi, sono ancora pochi e frammentari. Sostanze ben note anche in Italia<sup>2</sup> perché buona parte della nostra Penisola sta da tempo lottando

per liberarsene. Per decenni, le acque della seconda falda più grande d’Europa, in Veneto, nella piana tra Padova, Verona e Vicenza, sono state inquinate dai PFAS, mettendo a serio rischio la salute di un’intera Regione con centinaia di migliaia di persone coinvolte; non a caso, tra i maggiori fiumi europei, il Po è quello che risulta più inquinato da queste sostanze. In Toscana, l’Arno e numerose località costiere ne sono colpite e il fenomeno si estende fino a Sud, coinvolgendo luoghi che sembrano essere rimasti fermi nel tempo, come Matera, che registra livelli di PFAS

<sup>2</sup> Al progetto hanno contribuito le redazioni di due testate del nostro Paese, “Le Scienze” e “Radar Magazine”, punti di riferimento del giornalismo scientifico e divulgativo.

## Il mondo dei Moca è uno dei settori che fa più largo uso di PFAS

superiori di una volta e mezzo rispetto ai limiti tollerati. In Sardegna, numerose località lungo la costa occidentale ne sono afflitte e, in Sicilia, città come Agrigento, Scicli e Augusta sono toccate da una preoccupante contaminazione delle acque. Dati alla mano, sono 640 i siti europei contaminati con valori superiori ai 1.000 nanogrammi per litro (ng/l) d'acqua e oltre 300 le aree dove i livelli superano i 10.000 ng/l. L'enormità del fenomeno è presto compresa, se si considera che secondo l'Agenzia danese per la Protezione dell'Ambiente l'acqua potabile non dovrebbe contenere PFAS in quantità superiore ai 2 ng/l.

A mostrare livelli record sarebbe il comune belga di Zwijndrecht, nelle Fiandre, sede di un sito di produzione di questi composti, con concentrazioni

fino a 73 milioni di nanogrammi per litro, ovvero 36,5 milioni di volte in più rispetto al livello raccomandato. Qui, ai residenti sarebbe persino stato chiesto di prestare attenzione ai bambini, evitando di farli giocare per troppo tempo nell'erba.

### I Moca e il caso della "capitale mondiale della padella"

Le applicazioni industriali che prevedono l'impiego di PFAS sono moltissime e si estendono oltre ogni tipo di immaginazione. Li troviamo in detergenti e vernici per trattare tessuti, rivestimenti e pelle, per la loro capacità di conferire resistenza all'acqua, all'olio e alle macchie. Una caratteristica che li rende ideali anche in altri ambiti, tra cui quello medicale, quello della placcatura dei metalli e per la realizzazione di carte e imballaggi idrorepellenti e impenetrabili agli oli. Ma non finisce qui: ne fanno massiccio uso anche i settori aeronautico, automobilistico ed edile.





Tuttavia, guardando al tonnellaggio di PFAS prodotti, è per stessa ammissione della Commissione europea che il mondo dei materiali a contatto con gli alimenti rappresenta uno dei settori più rilevanti. Non a caso, “Le Monde”, testata giornalistica tra i promotori del “Forever Pollution Project”, ha deciso di dedicare ampia attenzione a una specifica zona della Francia altamente contaminata dalle cosiddette “sostanze eterne”: il comune di Rumilly<sup>3</sup>, nell’Alta Savoia, definita “la capitale mondiale della padella”.

Dalle fabbriche della cittadina francese escono infatti annualmente quarantacinque milioni di pentole rivestite in Teflon, un materiale che per essere prodotto ha previsto, per anni, l’impiego di PFOA (acido perfluorooctanoico). Una delle sostanze fluorurate più pericolose per la salute degli organismi viventi e su cui gli studi

certamente non mancano: classificata dall’Agenzia internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) in classe 2B (possibilmente cancerogeno per l’uomo), è stata ampiamente valutata anche dall’Agenzia per la Protezione ambientale statunitense e dall’American Conference of Governmental Industrial Hygienists, che ne hanno disegnato un preciso profilo tossicologico<sup>4</sup>. Anche se oggi è sempre più raramente utilizzata, nel corso del tempo sembrerebbe essere riuscita a contaminare in maniera significativa l’ambiente di Rumilly e, nonostante gli allarmi di inquinamento delle falde acquifere fossero partiti già dalla fine degli anni ‘90, solo nella primavera del 2022 i servizi statali si sono interessati al problema. Un evidente ritardo, che costringe oggi gli abitanti ad approvvigionarsi di acqua da zone limitrofe, oltre a sottostare a costanti monitoraggi per

<sup>3</sup> Vedi [https://time-news.translate.google.com/rumilly-pan-capital-of-the-world-and-hot-spot-for-eternal-pollution-with-pfas/?\\_x\\_tr\\_sl=en&\\_x\\_tr\\_tl=it&\\_x\\_tr\\_hl=it&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://time-news.translate.google.com/rumilly-pan-capital-of-the-world-and-hot-spot-for-eternal-pollution-with-pfas/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=it&_x_tr_hl=it&_x_tr_pto=sc)

<sup>4</sup> Vedi [www.atsdr.cdc.gov/toxprofiles/tp200.pdf](http://www.atsdr.cdc.gov/toxprofiles/tp200.pdf)



valutare l'evolversi di una situazione, già critica, riguardante lo stato di inquinamento delle derrate alimentari prodotte in quella zona della Francia.

### **I PFAS negli imballaggi alimentari: un problema diffuso e sottostimato**

I rivestimenti antiaderenti non sono ovviamente gli unici prodotti Moca in cui le sostanze perfluoroalchiliche vengono impiegate. La loro capacità di impartire proprietà oleorepellenti e idrorepellenti ad utensili ed imballaggi è molto ricercata dall'industria; difatti, queste sostanze si ritrovano in sacchetti per popcorn da microonde, in alcuni cartoni per la pizza, carta da forno, imballaggi per alimenti, pirottini e stampini.

Ma i PFAS hanno fatto anche la fortuna di interi

comparti della ristorazione collettiva, come nel caso dei fast food, dove il loro uso è all'ordine del giorno. Scatole per hamburger, sacchetti per patatine fritte e dessert, ciotole usa e getta rappresentano solo alcune delle tipologie di imballaggio in cui i composti fluorurati vengono sistematicamente utilizzati.

Tra i molteplici studi che si sono susseguiti nel corso del tempo, il più rilevante sul tema è quello condotto dalla rivista statunitense "Consumer Reports"<sup>5</sup>, che con le sue indagini è riuscita a spingere aziende del calibro di Restaurant Brands International – multinazionale canadese-americana proprietaria di Burger King, Popeyes, Tim Hortons e Firehouse Subs, che conta 27 mila locali in 100 Paesi – a dichiarare di voler eliminare i PFAS da tutti i propri imballaggi entro il 2025. La rivista ha testato 118 imballaggi alimentari di diverse catene e sono state trovate sostanze perfluoroalchiliche in molti tipi di contenitori, persino di brand che avevano dichiarato di non

<sup>5</sup> Vedi [www.consumerreports.org/pfas-food-packaging/dangerous-pfas-chemicals-are-in-your-food-packaging-a3786252074/](http://www.consumerreports.org/pfas-food-packaging/dangerous-pfas-chemicals-are-in-your-food-packaging-a3786252074/)

## Nella proposta di regolamento sugli imballaggi e i relativi rifiuti, la Commissione europea ha incluso il bando dei PFAS negli imballaggi alimentari

farne più uso, sebbene in questi casi i livelli rilevati fossero inferiori alla media.

Ma stando a diversi articoli scientifici pubblicati tra giugno e agosto 2023, la presenza di sostanze per- e polifluoroalchiliche è stata rilevata in una grande varietà di materiali a contatto con gli alimenti, anche inaspettati. Uno studio condotto dall'Università di Anversa, in Belgio, ha per esempio sottoposto ad analisi 29 marche di cannucce disponibili sul mercato, realizzate in acido polilattico (PLA), carta, bambù, vetro e acciaio inossidabile. Gli inquinanti eterni sono stati rilevati in tutti i tipi di cannucce, tranne in quelle in acciaio inossidabile; si è concluso, tra l'altro, che "i prodotti 'ecologici' a base vegetale (pertanto, fatti di carta o di bambù) potrebbero non essere necessariamente un'alternativa più sostenibile rispetto ai medesimi articoli in plastica". Oltre ad un rischio diretto per i consumatori, una volta smaltiti nel compost, arriverebbero infatti a contaminare inevitabilmente anche l'ambiente.

### Il rischio inaccettabile per la salute umana e la proposta di bando

I PFAS sono molecole resistenti, sono tossici non solo per l'uomo, ma per tutti gli organismi viventi, e tendono ad accumularsi attraverso processi di bioamplificazione: l'accumulo aumenta di concentrazione man mano che si sale al livello trofico successivo, ovvero procedendo dal basso verso l'alto nella piramide alimentare. Riconosciuti come interferenti endocrini, sono

in grado di alterare i processi dell'organismo che coinvolgono gli ormoni, responsabili dello sviluppo, del comportamento, della fertilità e di altre funzioni cellulari essenziali, e nel suo parere datato 2020 l'Efsa è arrivata persino a stabilire che uno degli effetti più critici per la salute umana risiederebbe nella diminuita risposta del sistema immunitario alle vaccinazioni, già nei bambini. La Commissione europea ha quindi definito l'esposizione ai PFAS derivante dal contatto con gli alimenti "un rischio inaccettabile per la salute umana" e nella proposta di regolamento sugli imballaggi e i relativi rifiuti (PPWR), nascosto tra le righe delle numerose novità che intende introdurre, ha incluso anche il bando di queste sostanze dagli imballaggi alimentari. Qualcosa su cui diversi Paesi europei avevano già puntato negli anni passati: la Danimarca, per esempio, che dal 2020 ha proibito l'uso di sostanze fluorurate in ogni tipo di carta a contatto con alimenti, accanto a tentativi simili portati avanti da Germania, Paesi Bassi, Norvegia e Svezia. Una strada difficile da imboccare, se fosse vero, come sostengono i ricercatori dell'Università della California di San Francisco, che il mondo industriale ha taciuto<sup>6</sup> per decenni sui gravi rischi per la salute derivanti dall'uso di queste sostanze, pur essendone ben conscio.

Un passaggio, tuttavia, indubbiamente complesso, solo guardando alle diverse limitazioni che la legge europea intenderebbe adottare: 25 ppb (parti per miliardo) per singolo PFAS, 250 ppb per la somma di PFAS "targeted" (ovvero di cui si conosce la formula) e 50 ppm per la somma di tutti quelli generici.

### Le possibili alternative

In merito alle alternative, sul mercato sono attualmente presenti diverse soluzioni non fluorurate appartenenti, considerando il materiale in cui i PFAS sono maggiormente utilizzati (la carta), a due differenti categorie: barriere fisiche e barriere chimiche. Con riferimento alle prime, la carta può essere laminata con uno strato di plastica o di alluminio

<sup>6</sup> Vedi <https://annalsofglobalhealth.org/articles/10.5334/aogh.4013>



che impedisca ai liquidi di penetrare nelle fibre del materiale; una soluzione costosa e che rende i prodotti difficili da riciclare, quindi poco sostenibile anche a livello ambientale.

Prospettive migliori sono offerte, invece, da specifici trattamenti chimici, che prevedono l'uso di derivati dell'argilla, composti a base di silicone o trattamenti idrorepellenti: ECHA<sup>7</sup>, a tal proposito, ha pubblicato un'informativa sulle opzioni già disponibili nei vari settori industriali. Spingendosi tra l'altro ad affermare che, per il settore dei materiali a contatto con alimenti, "sono ampiamente disponibili sul mercato valide alternative ai PFAS e la sostituzione è tecnicamente ed economicamente fattibile".

Sul fronte della ricerca, gli esperti del Dipartimento di Scienza dei Materiali dell'Università Milano-Bicocca hanno sperimentato l'uso di biopolimeri modificati per creare rivestimenti idrofobici, non tossici e biodegradabili. In particolare,

## È fondamentale puntare sulla ricerca e individuare soluzioni alternative ai PFAS

il chitosano, un polisaccaride derivante dalla chitina, sostanza costituente degli esoscheletri dei crostacei: in un dettagliato studio<sup>8</sup> viene proposto un metodo per produrre pellicole con la possibilità di modularne le proprietà di trasparenza e superidrofobicità.

Sicuramente investire nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni alternative ai PFAS è quanto mai necessario: le "sostanze eterne", almeno nel contesto degli imballaggi alimentari, sembrano infatti avere ormai le ore contate.

<sup>7</sup> Vedi <https://echa.europa.eu/documents/10162/290b67b0-f592-a78a-1854-e2574d675c4a>

<sup>8</sup> Vedi [www.mater.unimib.it/it/news/nuovi-rivestimenti-idrofobici-e-trasparenti-base-chitosano-senza-uso-pfas](http://www.mater.unimib.it/it/news/nuovi-rivestimenti-idrofobici-e-trasparenti-base-chitosano-senza-uso-pfas)

**CAMPAGNA ABBONAMENTI**

**2024**



[www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it)

[www.macchinealimentari.it](http://www.macchinealimentari.it)

[www.italianfoodtech.it](http://www.italianfoodtech.it)  
SCARICA LA RIVISTA GRATUITAMENTE

***Dai valore  
alla conoscenza***

**PER INFORMAZIONI**



-  visita il nostro sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)
-  invia una mail a: [abbonamenti@pointvet.it](mailto:abbonamenti@pointvet.it)
-  telefona allo **02/60 85 23 32**  
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)



Via Eritrea, 21  
20157 Milano

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) STANDARD - 9 fascicoli cartacei, consultazione gratuita dei fascicoli in formato pdf e sfogliabile, newsletter periodica di aggiornamento professionale                                                                              | € 93,00  |
| 2 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) BASE - 9 fascicoli cartacei, newsletter periodica di aggiornamento professionale                                                                                                                                                     | € 72,00  |
| 3 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) ON LINE - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> , newsletter periodica di aggiornamento professionale (IVA compresa) | € 98,00  |
| 4 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) PLUS - Navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> (IVA compresa)                                                                                                    | € 67,00  |
| 5 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) PLUS+ - Navigazione in tutte le sezioni del sito <a href="http://www.alimentibevande.it">www.alimentibevande.it</a> abbinata alle formule Standard o Base (IVA compresa)                                                             | € 52,00  |
| 6 - MACCHINE ALIMENTARI (MAL CARTACEO) - 9 fascicoli cartacei, navigazione gratuita del sito <a href="http://www.macchinealimentari.it">www.macchinealimentari.it</a>                                                                                           | € 46,00  |
| 7 - MACCHINE ALIMENTARI (MAL) ON LINE - 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione gratuita del sito <a href="http://www.macchinealimentari.it">www.macchinealimentari.it</a>                                                                        | € 35,00  |
| 8 - ITALIAN FOODTECH (IFT) - Rivista internazionale in lingua inglese - Download gratuito dal sito <a href="http://www.italianfoodtech.it">www.italianfoodtech.it</a>                                                                                           | Gratuito |

### TARIFFE COMBinate

|                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 9 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) STANDARD (1) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) CARTACEO (6) | € 129,00 |
| 10 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) BASE (2) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) CARTACEO (6)    | € 108,00 |
| 11 - ALIMENTI&BEVANDE (A&B) ON LINE (3) + MACCHINE ALIMENTARI (MAL) ON LINE (7)  | € 123,00 |

## SCELGO LA SEGUENTE FORMULA

- ☐ 1 - A&B Standard € 93,00   
 ☐ 2 - A&B Base € 72,00   
 ☐ 3 - A&B On line € 98,00   
 ☐ 4 - A&B Plus € 67,00  
☐ 5 - A&B Plus+ € 52,00   
 ☐ 6 - MAL Cartaceo € 46,00   
 ☐ 7 - MAL On line € 35,00   
 ☐ 8 - IFT Gratuito  
☐ 9 - A&B Standard + MAL Cartaceo € 129,00   
 ☐ 10 - A&B Base + MAL Cartaceo € 108,00  
☐ 11 - A&B On line + MAL On line € 123,00

### DATI PER LA SPEDIZIONE

Nome ..... Cognome .....  
 Ragione Sociale .....  
 Indirizzo ..... n. ....  
 Città ..... CAP ..... Prov. ....  
 E-mail per i servizi e le comunicazioni *on line* .....

### DATI PER LA FATTURAZIONE (solo per le formule 3, 4, 5, e 11, se diversi dai dati per la spedizione)

Ragione sociale .....  
 Indirizzo ..... n. ....  
 Città ..... CAP ..... Prov. ....  
 P. IVA (obbligatorio) ..... C.F. (obbligatorio) .....  
 Tel. .... E-mail .....

### TIPOLOGIA D'AZIENDA

☐ Azienda agricola   
 ☐ Industria alimentare   
 ☐ Industria delle bevande   
 ☐ Industria macchine alimentari   
 ☐ Distribuzione alimentare  
☐ Ristorazione collettiva   
 ☐ Società consulenza/Consulente   
 ☐ ASL   
 ☐ Ente di ricerca   
 ☐ Altro .....

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

☐ C/c postale n. 21747209, intestato a Point Vétérinaire Italie srl - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano (*Tassativo anticipare copia pagamento*)  
☐ Bonifico bancario IBAN IT89C0569601620000010074X07  
☐ Carta di credito (CartaSì, Visa, Mastercard)

Data ..... Firma e timbro .....

# Novel food, una grande sfida per gli integratori

Normativa, procedure di autorizzazione e ripercussioni sul settore

di *Daniele Lucarini e Luca Bucchini*  
Esperti regolatori

***Le aziende produttrici di integratori alimentari devono prestare grande attenzione alle sostanze impiegate, verificando che non siano nuovi alimenti. Se lo fossero, sarebbe necessario sospendere la commercializzazione, in attesa di una complessa e costosa autorizzazione***

Nel campo degli integratori alimentari e degli alimenti arricchiti di altre sostanze, la normativa relativa ai nuovi alimenti o “novel food” sta diventando uno degli elementi più importanti per valutare la conformità dei prodotti e per assicurarne la commercializzazione legale. I “novel food” sono definiti come alimenti che non hanno una storia di consumo significativa in Europa prima del 15 maggio 1997. In generale, possono essere:

- alimenti innovativi e di nuova concezione;
- alimenti prodotti con nuove tecnologie e processi produttivi;
- alimenti che sono o sono stati tradizionalmente consumati al di fuori dell’Unione europea (UE), ma non al suo interno.

## **La normativa sui novel food**

I nuovi alimenti sono strettamente regolamentati dal diritto europeo. Nello specifico, il primo regolamento che li riguarda è diventato applicabile il 15 maggio 1997 – si tratta del regolamento (CE) 258/97 –, data che poi è diventata lo spartiacque tra i novel food e gli altri alimenti (*not novel food status*).

Dal 1° gennaio 2018 è applicabile, invece, il regolamento (UE) 2015/2283, che abroga e sostituisce il regolamento (CE) 258/97 e ha come scopo quello di migliorare le condizioni per consentire alle aziende alimentari di introdurre facilmente alimenti nuovi e innovativi nel mercato dell’UE, mantenendo allo stesso tempo un elevato livello di sicurezza per i consumatori.

Il regolamento (UE) 2015/2283 ha portato ad un ampliamento delle categorie dei nuovi alimenti (per esempio, alimenti provenienti da microrganismi, colture cellulari, animali interi come gli insetti



e gli animali clonati, i nanomateriali). È importante ricordare che la definizione di alimento contenuta nel regolamento (CE) 178/2002 comprende tutti gli ingredienti aggiunti agli alimenti, comprese quindi le preparazioni di piante (le sostanze botaniche), le fonti di vitamine e minerali ed altre sostanze con effetti nutrizionali o fisiologici.

Secondo l'articolo 3 del regolamento (UE) 2015/2283, è definito "novel food" qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997, a prescindere dalla data di adesione all'Unione degli Stati membri, che rientri in almeno una delle seguenti categorie:

- alimenti con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da microrganismi, funghi o alghe;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da materiali di origine minerale;
- alimenti costituiti, isolati o prodotti da piante o da parti delle stesse (con alcune eccezioni);
- alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi (con alcune eccezioni);
- alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali, piante, microrganismi, funghi o alghe;
- alimenti risultanti da un nuovo processo di produzione non usato per la produzione di alimenti nell'Unione europea prima del 15 maggio 1997, che comporti cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura dell'alimento, che incidono sul suo valore nutritivo, sul metabolismo o sul tenore di sostanze indesiderabili;
- alimenti costituiti da nanomateriali ingegnerizzati;
- vitamine, minerali e altre sostanze risultanti

da un processo di produzione non utilizzato per la produzione alimentare nell'Unione europea;

- alimenti utilizzati esclusivamente in integratori alimentari nell'Unione europea prima del 15 maggio 1997, se destinati ad essere utilizzati in alimenti diversi dagli integratori alimentari.

Un'altra novità significativa del regolamento (UE) 2015/2283 è stata l'istituzione di un elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati, riportato e descritto nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470. In questo elenco vengono inseriti tutti i novel food in possesso di autorizzazione, con le relative condizioni d'uso e specifiche tecniche.

I nuovi alimenti sono aggiunti all'elenco dell'Unione mediante regolamenti di esecuzione della Commissione. Una volta aggiunto all'elenco dell'Unione, un novel food è automaticamente autorizzato e può essere immesso sul mercato dell'UE in tutti gli Stati membri (a meno che, come nel caso delle vitamine e dei minerali, sia necessario un ulteriore atto autorizzativo).

In generale, quando si parla di novel food è importante fare distinzione tra "nuovi alimenti" e "nuovi alimenti autorizzati". I nuovi alimenti, come già affermato, sono definiti ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283 come «qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997» mentre i nuovi alimenti autorizzati sono quelli che rispondono alla stessa definizione, ma per cui attraverso una procedura specifica descritta nell'articolo 10 dello stesso regolamento è stata autorizzata l'immissione sul mercato dell'Unione europea. Pertanto, in sostanza, solo i novel food che sono stati autorizzati attraverso l'apposita procedura possono essere commercializzati sul mercato europeo, mentre quelli che sono tali per la mancanza di una storia di consumo, ma non hanno ricevuto autorizzazione (o per cui non è neanche stata richiesta autorizzazione), sono vietati, con obbligo di richiamo per l'impresa che li avesse inavvertitamente o dolosamente immessi sul mercato e con la possibilità di sanzioni di natura penale. Chiaramente, prima di avviare la procedura di

## Un novel food inserito nell'elenco dell'Unione europea è autorizzato in tutti gli Stati membri

autorizzazione per un novel food è importante comprendere se l'alimento per cui si vuole avviare la richiesta è da considerarsi tale ai fini del regolamento (UE) 2015/2283.

Nel caso in cui, dopo aver preso in considerazione tutte le informazioni a disposizione, l'operatore del settore alimentare non fosse ancora sicuro che un alimento si possa considerare un novel food, è possibile effettuare una richiesta di consultazione allo Stato membro in cui si intende immettere per la prima volta l'alimento sul mercato, che provvederà a determinare se rientri o meno nell'ambito del regolamento (UE) 2015/2283. In questa fase di verifica, lo Stato membro può consultare – e di fatto sempre consulta – gli altri Stati membri e la Commissione. Il regolamento di esecuzione (UE) 2018/456 è il provvedimento normativo che stabilisce i requisiti informativi che devono essere inclusi nella richiesta di consultazione, comprese le disposizioni sulla riservatezza della richiesta e le fasi procedurali che gli operatori devono seguire per il processo di consultazione. Una volta che lo Stato membro dell'UE destinatario della richiesta avrà raggiunto una conclusione sullo status di novel food di un alimento, la Commissione pubblicherà tale informazione sul suo sito web.

Si tratta quindi di un procedimento avviato presso uno Stato membro, ma con una decisione che è vincolante per tutti gli Stati dell'Unione. Vale la pena segnalare che l'impresa, per evitare l'obbligo di consultazione, non può avere dubbi sullo status di novel food o meno dell'alimento, circostanza che dovrà emergere dalla documentazione in caso di contestazione. È necessario anche essere consapevoli che questo processo di consultazione è abusato in ottica competitiva per ottenere determinazioni di novel food non autorizzati per ingredienti dei concorrenti, tenendo conto anche che delle consultazioni



si ha notizia solo a decisioni prese (con i dati opportuni, si potrà comunque chiedere una revisione). Le decisioni in questo campo si possono contestare, come a volte accade, presso i tribunali nazionali.

### **Richiesta di autorizzazione di un novel food**

Un altro elemento chiave del regolamento (UE) 2015/2283, relativo ai novel food è stata l'introduzione di una procedura di autorizzazione semplificata e centralizzata gestita dalla Commissione europea attraverso un sistema di presentazione delle domande online.

Il richiedente presenta la sua domanda di autorizzazione, che deve comprendere tutte le informazioni descritte dall'articolo 10 del regolamento:

- il nome e il domicilio del richiedente;
- il nome e la descrizione del nuovo alimento;



- la descrizione del/i processo/i di produzione;
- la composizione dettagliata del nuovo alimento;
- le prove scientifiche attestanti che il nuovo alimento non presenta rischi associati alla sicurezza per la salute umana;
- se del caso, il/i metodo/i di analisi e una proposta relativa alle condizioni d'uso previsto e ai requisiti specifici di etichettatura per non indurre in errore i consumatori o una motivazione verificabile che illustri le ragioni per cui tali elementi non sono necessari.

Una volta che la domanda è stata presentata correttamente, viene effettuata la valutazione della sicurezza del nuovo alimento dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). Durante tutto il processo, la Commissione europea basa le proprie decisioni di autorizzazione sull'esito della valutazione dell'Efsa, decidendo con il supporto dell'eventuale maggioranza degli Stati membri.

Sono state inoltre introdotte una serie di scadenze per la valutazione dei nuovi alimenti, che vanno a ridurre significativamente il tempo

complessivo dedicato alle approvazioni. Sono comunque necessari 2-3 anni per ottenere un'approvazione. Si comprende, quindi, che un'impresa che abbia immesso sul mercato – senza contestazioni e secondo la propria valutazione autonoma di *not novel food status* – un alimento di cui per qualche motivo si scopre “la novità” si troverà costretta a sospendere la commercializzazione per almeno tre anni.

Il regolamento (UE) 2015/2283 prevede, infine, che sia concessa al richiedente un'autorizzazione individuale della durata di cinque anni, che stabilisce che i dati scientifici e le prove a sostegno della domanda avanzata non devono essere inclusi o utilizzati in una domanda di autorizzazione successiva di quel nuovo alimento, senza l'autorizzazione del richiedente iniziale.

## Il Novel food catalogue

Gli operatori del settore alimentare hanno la possibilità di consultare il cosiddetto “Novel food catalogue” per verificare l'orientamento degli Stati membri su vari alimenti per cui non





sia stata richiesta una formale decisione. Si tratta di una lista non esaustiva, che permette di capire se un alimento necessita di un'autorizzazione ai sensi del regolamento (UE) 2015/2283. In sostanza, uno strumento non vincolante che elenca prodotti di origine animale e vegetale, specie algali, colture alimentari e altre sostanze soggette al regolamento (UE) 2015/2283, sulla base delle informazioni fornite dagli Stati membri dell'UE. Il disclaimer sul valore "non vincolante" è importante, ma va ricordato che in alcuni Stati membri i tribunali hanno raggiunto sentenze sulla base del catalogo stesso.

Nello specifico, il catalogo è un elenco non esaustivo di alimenti il cui status è stato considerato. Tutto questo avviene attraverso un'apposita legenda. Il "Novel food catalogue", infatti, assegna uno dei seguenti status ad ogni alimento incluso nella propria lista:

- novel food;
- not novel in food supplements;
- not novel in food;

- authorised novel food;
- subject to a consultation request.

Se un alimento ha lo status di "not novel in food supplements", questo significa che possiede probabilmente una storia di consumo in Europa solamente nella categoria degli integratori alimentari, mentre lo status di "not novel in food" implica che non è da considerarsi un nuovo alimento in tutte le categorie alimentari, compresi gli integratori. Se lo status "not novel" è limitato agli integratori alimentari, significa che per un uso negli altri alimenti è necessaria un'autorizzazione. Con lo status di "authorised novel food", invece, si evidenzia il fatto che è stato autorizzato dalla Commissione europea attraverso l'apposita procedura prevista dall'articolo 10 del regolamento (UE) 2015/2283, mentre se ha lo status di "subject to a consultation request" vuol dire che la procedura di consultazione è attualmente in corso. Diversamente, trovando nel catalogo lo status di "novel food" marcato in rosso, ci si trova davanti ad un nuovo alimento che non è stato soggetto

alla procedura di autorizzazione prevista e che quindi al momento non può essere commercializzato nel mercato dell'Unione europea.

La legenda è quindi la chiave di lettura del catalogo, che consente all'operatore del settore alimentare o a chiunque lo consulti di comprendere quale sia lo status attuale dell'alimento ricercato e quindi la possibilità di utilizzo legale nell'UE, Italia compresa. Da notare che, indipendentemente dallo status di un alimento nel catalogo, i Paesi dell'UE possono limitare la commercializzazione di un prodotto attraverso una legislazione specifica, nel rispetto dei trattati. Questa annotazione può confondere: in realtà, gli Stati membri possono limitare la commercializzazione di un alimento che è *not novel* solo per motivi sanitari oppure per motivi di ordine pubblico, il che significa in pratica per via della legislazione sulle sostanze narcotiche. Per esempio, alcune parti della *Cannabis sativa* sono state ritenute *not novel*, ma la legislazione nazionale ne può limitare gli usi per via della legislazione sugli stupefacenti. E ancora, *Cynodon dactylon* è una pianta *not novel* negli integratori alimentari, ma per motivi di sicurezza il Belgio ha ritenuto di vietarla. In Italia, invece, è permessa. Il diritto europeo, infatti, consente una diversa valutazione dei rischi tra uno Stato membro e l'altro, nel rispetto dei trattati.

## La nuova versione

Il 16 novembre 2023 è stata pubblicata una nuova versione del "Novel food catalogue", che sostituisce completamente la precedente. In tale versione sono state aggiunte nuove voci e aggiornati gli status di alcuni degli alimenti già inclusi. Nello specifico, sono state inserite circa 11 nuove voci relative alle microalghe, 21 relative alle macroalghe e 17 relative ai lattobacilli. Per le microalghe sono state aggiunte, per esempio, le specie *Chlorella sorokiniana* e *Parachlorella kessleri*, mentre per le macroalghe *Durvillaea antarctica*, *Neopyropia leucosticta* e *Laminaria hyperborea*. L'inserimento della categoria dei lattobacilli nel "Novel food catalogue" risulta, però, l'elemento di maggior sorpresa, poiché prima di questo aggiornamento nessun microrganismo appartenente al genere

*Lactobacillus* risultava incluso nel catalogo. Per quanto riguarda l'aggiornamento di alcune delle voci già presenti, in merito alla specie *Astragalus membranaceus*, ad esempio, si legge che gli estratti della radice di questa pianta sono da considerarsi novel food. Una modifica inattesa, visto l'ampio uso di tali estratti soprattutto in Italia, per alcuni dei quali sembrano esserci prove di storia di consumo; la valutazione potrebbe quindi essere rivista. D'altro canto, la distinzione tra le polveri di radici e gli estratti è una novità recente in campo interpretativo, indice di un continuo inasprimento interpretativo da parte degli Stati membri. Un altro esempio è la recente modifica della voce legata agli estratti del seme della *Griffonia simplicifolia*. In precedenza, solamente gli estratti acquosi titolati al massimo al 30% in 5-idrossitriptofano (5-HTP) avevano lo status di "not novel in food supplements", mentre attualmente questo stato è stato esteso a tutte le tipologie di estratti.

In altre parole, il catalogo è un riferimento "vivo" ed in continuo mutamento, con effetti importanti sul mercato, con modifiche inattese e neanche comunicate come tali; il monitoraggio, pertanto, è essenziale.

## Novel food autorizzati

Nel corso del 2024 sono stati pubblicati dei regolamenti di esecuzione che autorizzano l'immissione in commercio sul mercato europeo di sei nuovi alimenti:

- il sale monosodico dell'acido L-5-metiltetraidro folico;
- il beta-glucano derivato dalla microalga *Euglena gracilis*;
- il concentrato proteico ottenuto da *Lemna gibba* e *Lemna minor*;
- il calcidiolo monoidrato;
- il sale sodico di 3'-sialil-lattosio prodotto utilizzando un ceppo derivato di *Escherichia coli* W (ATCC 9637);
- l'isomaltuloso in polvere.

Questi novel food sono già stati inclusi all'interno della lista dei nuovi alimenti dell'Unione



europea presente nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 e possono essere utilizzati, tranne che come fonti di vitamine, che devono essere autorizzate anche ai sensi della normativa verticale sugli integratori alimentari: la direttiva 2002/46/CE.

La normativa sui novel food rappresenta una delle sfide principali per il settore degli integratori alimentari, perché molte sostanze che in passato non sono state valutate a questo fine oggi possono rivelarsi nuovi alimenti, rendendo necessaria la sospensione della

commercializzazione, in attesa di una complessa e costosa autorizzazione. Inoltre, nuovi estratti o prodotti di piante o altri organismi, se esaminati con attenzione, possono richiedere un'autorizzazione come novel food, il che indubbiamente può rallentare l'innovazione. In effetti, per ogni sostanza utilizzata in un integratore alimentare, l'impresa responsabile dovrà chiedersi se è stata autorizzata o se invece il suo status è "not novel"; se non fosse possibile arrivare ad una delle due conclusioni, la sostanza dovrà purtroppo non essere impiegata per evitare rischi di sanzioni o costosi richiami dal mercato.

# Corso di formazione a distanza

abbinato ad



## Etichettatura volontaria dei prodotti alimentari

*Come fornire correttamente le informazioni ai consumatori*

Crediti formativi per tecnologi alimentari: **7**  
Validità: **1° gennaio 2024 - 31 dicembre 2024**

◆ DOSSIER N. 1  
**I principi generali  
delle informazioni volontarie**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 2  
**Le tipologie  
di informazioni volontarie**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 3  
**Dichiarazioni nutrizionali  
e sulla salute**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 4  
**Oltre la dichiarazione  
nutrizionale**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 5  
**Dal processo produttivo  
alla filiera**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 6  
**L'etichetta precauzionale  
degli allergeni**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 7  
**Glutine, lattosio  
e non solo...**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 8  
**Milk sounding  
e meat sounding**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

◆ DOSSIER N. 9  
**Immagini, icone  
e altri elementi grafici**

Autore: Paola Cane  
*Consulente aziendale*

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Abbonati PVI              | € 48,00 |
| Iscritti SIMeVeP e UNPISI | € 64,00 |
| Non abbonati              | € 80,00 |

RESPONSABILE SCIENTIFICO  
**Francesco Alesso**  
*Tecnologo alimentare*

## Modalità operative

### Chi sono i destinatari del corso Fad?

Il corso, accreditato presso il Consiglio dell'Ordine nazionale dei Tecnologi alimentari, è rivolto ai tecnologi alimentari.

### È importante essere abbonati ad *Alimenti&Bevande* per accedere al corso Fad?

No, ma per gli abbonati ad *Alimenti&Bevande* sono previste condizioni riservate e particolarmente vantaggiose.

### Come si svolge il corso?

Il corso è composto da 9 dossier (materiale formativo) pubblicati in successione su *Alimenti&Bevande* a partire dal numero di gennaio/febbraio 2024 (*Alimenti&Bevande* n. 1) e fino a novembre/dicembre 2024 (*Alimenti&Bevande* n. 9).

### Come si ottengono i crediti formativi?

Per ottenere i crediti è necessario seguire questi semplici passaggi:

Registrazione/Login

su [www.pviformazione.it](http://www.pviformazione.it)

L'utente deve attivare un account all'indirizzo <http://fad.pviformazione.it/accedi>.

L'operazione è gratuita e senza obbligo di acquisto. Chi avesse già un account su questa piattaforma NON deve crearne uno nuovo, ma può utilizzare quello esistente.

Acquisto del corso

Gli abbonati ad *Alimenti&Bevande* possono acquistare dall'account personale il corso al prezzo riservato di € 48,00 (IVA inclusa).

Lettura dei dossier

I dossier pubblicati in successione sui numeri di *Alimenti&Bevande* durante il 2024 rappresentano il materiale formativo e di studio. Si presentano come articoli scientifici, contraddistinti sulla pagina da uno specifico richiamo al corso Fad.

Sono consultabili anche in formato digitale sulla piattaforma [www.pviformazione.it](http://www.pviformazione.it)

Questionario di valutazione dell'apprendimento

I discenti dovranno superare tutti i questionari di valutazione dell'apprendimento riferiti alle nove uscite.

Attestato

Superato il questionario di valutazione dell'apprendimento e compilato il questionario di valutazione della qualità percepita, è possibile dal proprio account effettuare il download dell'attestato con crediti formativi.

### Come è composto il questionario?

Il questionario verte sui temi trattati dai singoli dossier pubblicati su *Alimenti&Bevande* ed è disponibile soltanto on line.

Si compone di 9 test in successione, attivati in contemporanea con l'uscita del dossier a cui si riferiscono.

L'ultimo test pubblicato sarà pertanto quello riferito al dossier di *Alimenti&Bevande* n. 9 (novembre/dicembre 2024).

Ogni test presenta una serie di domande a risposta quadrupla e scelta singola.

Per superare il singolo test è necessario rispondere correttamente almeno all'80% delle domande.

Per informazioni dettagliate sul funzionamento dei test, si rimanda alle modalità operative Fad che potete trovare sul sito [www.pviformazione.it](http://www.pviformazione.it).

Il questionario di valutazione dell'apprendimento si considera concluso una volta superati tutti e 9 i singoli test. Per accedere al download dell'attestato sarà sufficiente, a questo punto, compilare il form di valutazione della qualità percepita.

### Quando termina il corso?

La validità del corso abbinato ad *Alimenti&Bevande* termina in data 31 dicembre 2024. Dopo la scadenza NON sarà più possibile ottenere i relativi crediti.

# Allergeni: l'etichetta precauzionale

Tra prassi e atti di esecuzione in attesa

di Paola Cane

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

**Oltre alla dichiarazione obbligatoria degli allergeni nella lista degli ingredienti, il regolamento (UE) 1169/2011 ha previsto la possibilità di fornire volontariamente informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

A partire dai primi anni '90, in molti Paesi del mondo le allergie collegate agli alimenti sono emerse come un problema significativo di salute pubblica. Con l'espansione dell'industria di trasformazione del settore Food e l'aumento del volume del commercio internazionale degli alimenti, è diventata evidente la necessità di un controllo normativo nazionale e internazionale sugli allergeni alimentari. L'Organizzazione mondiale della

Sanità (Oms) e l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao) hanno chiesto così il parere di esperti per determinare quali alimenti dovrebbero sempre essere dichiarati sulle etichette alimentari, a causa delle loro proprietà allergeniche. È stato così sviluppato un elenco di alimenti in base alla frequenza delle reazioni gravi e alla prevalenza stimata delle reazioni allergiche causate, che varia a seconda delle aree geografiche ed è strettamente correlato al predominio di determinate allergie nella popolazione locale.

## Codex Alimentarius, le disposizioni del 1999

Nel 1999, per la prima volta la Commissione del Codex Alimentarius (Sezione 4.2.1.4 delle norme generali per l'etichettatura degli alimenti preconfezionati) ha introdotto requisiti di etichettatura per alcuni allergeni alimentari. Tali disposizioni sono state recepite in tutto il mondo in varie fasi:

- nel 2002, in Australia e Nuova Zelanda sono state introdotte nel Codice degli standard alimentari nel 2002;
- nel 2004, negli Stati Uniti è stato adottato il Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA);
- nel 2000, l'Unione Europea si è dotata dell'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE, seguito poco dopo dalla direttiva Allergeni



(2003/89/CE) e dalla prima norma armonizzata sull'etichettatura degli allergeni contenuta nel regolamento (UE) 1169/2011.

### **Gli effetti del vuoto normativo**

Oggi, tutte le normative dei Paesi occidentali contemplano la possibilità di fornire informazioni volontarie sulla presenza non intenzionale degli allergeni negli alimenti a causa della contaminazione incrociata o del contatto crociato; tuttavia, nonostante l'individuazione delle sostanze allergizzanti sia estremamente importante per la tutela dei consumatori, spiace constatare come, a oltre 13 anni dalla pubblicazione del regolamento (UE) 1169/2011, l'Unione europea sia ancora in attesa degli atti di esecuzione che armonizzino e inquadrino l'etichettatura precauzionale degli allergeni (d'ora in poi, per brevità, Pal).

### **Nel 1999, per la prima volta la Commissione del Codex Alimentarius ha introdotto requisiti di etichettatura per alcuni allergeni alimentari**

Il vuoto normativo in merito alla Pal ha portato, nel corso degli anni, alla proliferazione di etichette precauzionali sugli allergeni basate su una varietà di approcci individuali, che hanno creato non poca confusione. Spesso le informazioni fornite dagli operatori – che vanno da quelle più diffuse, come “può contenere [...]” o “può contenere tracce di [...]”, a quelle più controverse, come “prodotto in uno stabilimento in cui si lavora anche [...]”, “prodotto in filiere alimentari non separate in cui viene processato

anche [...]”, “fabbricato in uno stabilimento che trasforma anche [...]” o “prodotto in uno stabilimento che lavora anche [...]” – risultano poco chiare, ambigue e non sempre capaci di fornire indicazioni univocamente comprensibili sul rischio reale di entrare in contatto con sostanze allergizzanti.

Tale confusione comporta un duplice danno al consumatore allergico che, da un lato, non comprende fino a che punto determinati alimenti possano essere per lui pericolosi e, dall’altro, vede spesso ristrette in modo ingiustificato scelte alimentari a causa di un uso eccessivo della Pal, percepita dagli operatori in modo distorto: non come strumento di informazione trasparente a tutela della salute pubblica, ma come strumento di tutela in caso di eventuali reazioni avverse. L’uso eccessivo di dichiarazioni precauzionali sugli allergeni può, inoltre, portare alla sfiducia dei consumatori nei confronti dell’etichetta del prodotto, evidenziando un atteggiamento aziendale più intento a proteggersi che ad informare correttamente un consumatore sensibile e a rischio.

## L’Unione europea è ancora in attesa degli atti di esecuzione che armonizzino e inquadrino l’etichettatura precauzionale degli allergeni

Purtroppo, molto spesso la prassi è quella di indicare in etichetta una Pal basata esclusivamente sui dati raccolti dalle schede tecniche delle materie prime utilizzate nel processo di trasformazione, senza effettuare alcuna analisi del rischio. Ne deriva la pratica di fornire informazioni precauzionali eccessive, fino al caso estremo – a dire il vero non così infrequente – di operatori che sono soliti indicare la possibile presenza in cross contamination di tutti gli allergeni che gestiscono in stabilimento o sulla linea produttiva (elemento che immediatamente



## L'etichettatura precauzionale degli allergeni dovrebbe essere utilizzata solo in seguito ad un'accurata valutazione del rischio

fa pensare ad un Piano Haccp debole, in cui non vengono prese misure di contenimento e controllo adeguate).

Vale la pena affermare con chiarezza che la dichiarazione precauzionale sugli allergeni non è una manleva, né un disclaimer e, nel modo più assoluto, non diminuisce l'obbligo di implementare misure di mitigazione e controllo degli allergeni nel Piano Haccp né di adottare le Gmp (Good Manufacturing Practices) atte a garantire che l'allergene da contatto incrociato sia presente al livello più basso possibile e, ove non sia plausibile eliminare completamente il rischio di

contaminazione, il suo livello sia costantemente monitorato e minimizzato.

All'estremo opposto, l'omissione della Pal non necessariamente può essere letta come assenza di rischi di contaminazione crociata da allergeni, poiché è noto che molti operatori del settore alimentare, trattandosi di un'informazione volontaria, effettuano la scelta di inserire od omettere l'etichettatura precauzionale degli allergeni non sulla base di considerazioni oggettive fondate su un'accurata analisi del rischio, ma sulla base di considerazioni commerciali, se non addirittura in funzione dall'area di stampa residua disponibile.

### Codex Alimentarius, il contributo dei lavori del 2021

Così come negli anni '90 il primo input all'introduzione di norme dettagliate sugli allergeni è venuto dalla Commissione del Codex





Alimentarius, oggi come trent'anni fa i lavori della Commissione – che nel corso del 2021 ha lavorato in varie sessioni al tavolo “Food Allergen Labelling (CX/FL 21/46/8)”, trattando estensivamente il tema dell’etichettatura precauzionale degli allergeni – possono essere uno strumento efficace e operativamente utile per un approccio razionale al problema, a cui le autorità sovranazionali potrebbero ispirarsi per emanare il tanto atteso regolamento di esecuzione in materia.

Innanzitutto, per poter determinare se utilizzare una Pal, è necessario che per ogni prodotto e per ogni allergene venga fatta una specifica analisi del rischio, volta a valutare per quali sostanze allergizzanti sia necessaria un’etichettatura precauzionale, considerando numerosi elementi, tra i quali:

- il processo produttivo;
- le caratteristiche di immagazzinamento delle materie prime;
- se il rischio di possibile cross contamination sia tale da essere significativo;
- se la presenza dell’allergene superi le “dosi

di riferimento”, oltre le quali è in grado di scatenare una reazione avversa.

Secondo le indicazioni della Commissione del Codex Alimentarius, quindi, l’etichettatura precauzionale degli allergeni dovrebbe essere utilizzata solo in seguito ad un’accurata valutazione del rischio, qualora ne venga identificato uno reale che non possa essere rimosso attraverso un’attenta gestione.

Pertanto, l’uso della Pal dovrebbe essere limitato e applicato a quelle situazioni in cui la contaminazione crociata non può essere prevenuta e può comportare un’esposizione superiore alla dose di riferimento per quel determinato allergene.

La scelta, quindi, se adottare una Pal dovrebbe essere guidata da una procedura razionale e formalizzata, che richiede ben più di una riflessione, e non liquidata in cinque minuti, con la compilazione di una scheda tecnica che prevede la mera osservazione di quanto riportato su quelle degli ingredienti.

È auspicabile che gli operatori del settore

## L'etichettatura precauzionale degli allergeni deve essere implementata utilizzando una dichiarazione chiara e non ambigua

alimentare comprendano che la Pal deve essere necessariamente basata su un programma completo di gestione del rischio.

Quanto, infine, alle modalità in cui tali informazioni devono essere fornite, due indicazioni sopra tutte:

- in primo luogo, la Pal deve essere implementata utilizzando una dichiarazione chiara e non ambigua: le indicazioni riferite alla presenza in stabilimento di allergeni (ad esempio, "Prodotto in uno stabilimento che lavora anche uova, glutine e senape) non

sono sufficientemente chiare e nulla dicono su effettivi rischi di presenza involontaria di tali allergeni nel prodotto. Bene, invece, una fraseologia accurata, come "può contenere:", seguita dall'elenco degli eventuali allergeni o l'interessante "non adatto", seguita dall'elenco dei soggetti allergici per i quali vi è un rischio concreto;

- in secondo luogo, l'obbligo di indicare in grassetto gli allergeni non si applica alla Pal, anzi, l'indicazione degli allergeni in grassetto presenti solo eventualmente e non volontariamente è atta a creare confusione e a non permettere al consumatore di individuare con la necessaria chiarezza quelli che effettivamente sono presenti nella composizione del prodotto. La lettura attenta del regolamento dovrebbe essere sufficiente a fugare ogni dubbio in merito. Spesso, però, anche su questo argomento, che è uno dei più delicati, si tende a generalizzare, con esiti non conformi e deleteri.



# ANALISI SOTTO LA LENTE

## Aria compressa nell'industria alimentare, un fattore che incide sulla sicurezza del prodotto

a cura di **Marco Bosio e Cristina Cozzani**  
Esperti in Qualità e Trattamento dell'Aria compressa

L'aria compressa è un mezzo di produzione diffuso, ma nasconde potenziali rischi di contaminazione che devono essere opportunamente valutati e gestiti all'interno del Sistema Haccp

**L'**aria compressa è una fonte di energia utilizzata in molti processi produttivi alimentari e spesso entra in contatto con il prodotto. Essendo generata direttamente in loco, l'azienda produttrice è responsabile della sua qualità. Se non opportunamente controllata e trattata, infatti, può trasportare all'interno dei processi alcuni contaminanti pericolosi per la sicurezza dei prodotti.

### Cos'è l'aria compressa e quali sono i suoi contaminanti

L'aria compressa è aria ambiente che viene aspirata e compressa meccanicamente da un compressore. È composta dagli stessi elementi dell'aria ambiente, ovvero: gas (ossigeno, azoto, anidride carbonica e altri), umidità, impurità (polvere, pollini, idrocarburi, microrganismi). Per effetto della compressione, però, la concentrazione degli

inquinanti risulta decisamente superiore nell'aria compressa. Una volta immessi nelle linee di produzione, rappresentano un doppio pericolo: da una parte, possono pregiudicare il funzionamento degli impianti e causare un'usura anticipata dei componenti e fermi macchina; dall'altra, possono danneggiare la qualità del prodotto finale e mettere a rischio la sicurezza dei consumatori.

### L'aria compressa a contatto con il prodotto

L'aria compressa è utilizzata in molteplici fasi della produzione alimentare: ad esempio, per il trasporto delle sostanze in polvere, per vaporizzare i liquidi, mescolare gli ingredienti, pulire superfici, attrezzature e contenitori, sagomare o riempire le confezioni degli alimenti. Durante i vari processi, il contatto con il prodotto finale può avvenire in modo diretto o indiretto.

Si verifica contatto diretto, quando l'aria compressa entra direttamente in contatto con il prodotto o il materiale di imballaggio: l'aria viene soffiata in modo mirato sul prodotto da lavorare o sul materiale di imballaggio primario in cui sarà confezionato il prodotto.

Si parla invece di contatto indiretto, quando l'aria compressa viene emessa nell'aria ambiente durante l'impiego. L'aria compressa, espansa e miscelata con l'aria ambiente, raggiunge quindi il prodotto o

la confezione in forma “meno concentrata”. Ciò succede, ad esempio, quando l’aria è utilizzata per il trasporto degli imballi.

In entrambi i casi, è richiesta la massima attenzione: la contaminazione del processo e del prodotto può avvenire per contatto con aria compressa contenente acqua sporca (condensa), olio liquido (lubrificanti del compressore), vapore d’olio (ovvero idrocarburi gassosi generici, tra i quali i famigerati MOSH e MOAH, che apportano aromi indesiderati e sono dannosi per la salute), particelle solide metalliche e non, provenienti ad esempio da tubazioni e serbatoi (tra cui ruggine, particelle da corrosione e abrasione, materiali per isolamento ed altri residui), ma anche microorganismi, germi e batteri.

Le normative e gli standard di riferimento

Le normative e gli standard internazionali che fanno riferimento all’aria compressa sono essenzialmente tre:

- ISO 22000;
- IFS (International Featured Standards);
- BRCGS.

Nella ISO/TS 22002-15 (completamento “tecnico” della norma ISO 22000), paragrafo 6.5, si afferma che: “Gli impianti d’aria compressa, anidride carbonica, azoto e altri sistemi utilizzati nella produzione e/o confezionamento devono essere realizzati e mantenuti in modo da prevenire la contaminazione. I gas destinati al contatto diretto o accidentale con i prodotti (compresi quelli utilizzati per il trasporto, il soffiaggio o l’asciugatura di materiali, prodotti o attrezzature) devono provenire da una fonte approvata per l’uso a contatto con gli alimenti e devono essere filtrati per rimuovere polvere, olio e acqua”.

La IFS, nel suo Food Standard 8, stabilisce che: “La qualità dell’aria compressa che entra in contatto diretto con gli alimenti o con i materiali a contatto con gli alimenti deve essere controllata in base al rischio. L’aria compressa non deve rappresentare un rischio di contaminazione”

Tabella 1

Livelli massimi ammessi di contaminanti per metro cubo di aria compressa

| Classe | Particelle solide                                                                        |                     |                     | Punto di rugiada in pressione (°C) | Contenuto di olio (liquido, aerosol, vapori di olio) mg/m³ |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|        | Numero massimo di particelle per metro cubo in base alla dimensione delle particelle (d) |                     |                     |                                    |                                                            |
|        | 0,1 µm < d ≤ 0,5 µm                                                                      | 0,5 µm < d ≤ 1,0 µm | 1,0 µm < d ≤ 5,0 µm |                                    |                                                            |
| 0      | Migliore della classe 1, secondo quanto specificato dall'utente o dal fornitore          |                     |                     |                                    |                                                            |
| 1      | ≤ 20.000                                                                                 | ≤ 400               | ≤ 10                | ≤ -70 °C                           | ≤ 0,01 mg/m³                                               |
| 2      | ≤ 400.000                                                                                | ≤ 6.000             | ≤ 100               | ≤ -40 °c                           | ≤ 0,1 mg/m³                                                |
| 3      | -                                                                                        | ≤ 90.000            | ≤ 1.000             | ≤ -20 °C                           | ≤ 1 mg/m³                                                  |
| 4      | -                                                                                        | -                   | ≤ 10.000            | ≤ +3 °C                            | ≤ 5 mg/m³                                                  |
| 5      | -                                                                                        | -                   | ≤ 100.000           | ≤ +7 °C                            | > 5 mg/m³                                                  |
| 6      | -                                                                                        | -                   | -                   | ≤ +10 °C                           | -                                                          |

Tabella 2

Esempio: i valori limite che determinano la classe di qualità 1:2:1

| Classe | Particelle solide                                                                        |                     |                     | Punto di rugiada in pressione (°C) | Contenuto di olio (liquido, aerosol, vapori di olio) mg/m³ |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|        | Numero massimo di particelle per metro cubo in base alla dimensione delle particelle (d) |                     |                     |                                    |                                                            |
|        | 0,1 µm < d ≤ 0,5 µm                                                                      | 0,5 µm < d ≤ 1,0 µm | 1,0 µm < d ≤ 5,0 µm |                                    |                                                            |
| 0      | Migliore della classe 1 secondo quanto specificato dall'utente o dal fornitore           |                     |                     |                                    |                                                            |
| 1      | ≤ 20.000                                                                                 | ≤ 400               | ≤ 10                | ≤ -70°C                            | ≤ 0,01 mg/m³                                               |
| 2      | ≤ 400.000                                                                                | ≤ 6.000             | ≤ 100               | ≤ -40°C                            | ≤ 0,1 mg/m³                                                |
| 3      | -                                                                                        | ≤ 90.000            | ≤ 1.000             | ≤ -20°C                            | ≤ 1 mg/m³                                                  |
| 4      | -                                                                                        | -                   | ≤ 10.000            | ≤ +3°C                             | ≤ 5 mg/m³                                                  |
| 5      | -                                                                                        | -                   | ≤ 100.000           | ≤ +7°C                             | > 5 mg/m³                                                  |
| 6      | -                                                                                        | -                   | -                   | ≤ +10°C                            | -                                                          |

(paragrafo 4.9.10.1). Inoltre, “i gas che entrano in contatto diretto con gli alimenti o con i materiali a contatto con gli alimenti devono dimostrare la loro sicurezza e qualità per l’uso previsto” (paragrafo 4.9.10.2).

La BRCGS, infine, nel paragrafo 4.5.3 del suo Global Food Safety Standard, riporta: “L’aria, altri gas e vapori utilizzati a contatto diretto con il prodotto o come ingredienti devono essere monitorati per evitare che possano costituire un rischio di contaminazione. L’aria compressa a contatto diretto con il prodotto deve essere filtrata nel punto di utilizzo”.

Da queste direttive si evince che è indispensabile porre attenzione alla qualità dell’aria compressa, individuando i punti critici e adottando adeguate misure di trattamento e controllo.

La qualità dell’aria compressa

La normativa ISO 8573-1:2010 classifica l’aria compressa in base al contenuto di tre contaminanti

per metro cubo di aria compressa: particolato solido (dimensione particelle espressa in µm), umidità (punto di rugiada in pressione espresso in °C) e olio (espresso in mg).

Per ciascuno di essi, viene specificato il livello massimo ammesso per ogni metro cubo d’aria compressa e la relativa classe di qualità (vedi Tabella 1).

La classe di qualità dell’aria compressa è quindi espressa da tre cifre, X:Y:Z. X rappresenta la classe del particolato, Y quella dell’umidità e Z dell’olio. I valori più vicini alla classe 0 corrispondono a una qualità superiore e a una minore concentrazione di inquinanti. Ad esempio, la classe di qualità dell’aria compressa 1:2:1 corrisponde ai valori limite, secondo ISO 8573-1, evidenziati in rosso nella Tabella 2.

Le classi di qualità dell’aria compressa per la produzione alimentare

La norma ISO 8573-1 si limita a stabilire i valori limite dei tre principali contaminanti per



classificare la qualità dell'aria, ma non fornisce indicazioni su quale sia la qualità adatta alle applicazioni alimentari.

È responsabilità del produttore determinare la classe di qualità dell'aria compressa che garantisca la sicurezza dei propri processi e prodotti, valutando attentamente i possibili rischi di contaminazione.

Per determinare qual è la qualità adeguata, le aziende possono fare riferimento alle linee guida sviluppate dalla BCAS (British Compressed Air Association) e dalla VDMA (Associazione tedesca di engineering e meccanica), le quali raccomandano la classe più opportuna a seconda della tipologia di utilizzo dell'aria compressa, della modalità di contatto con il prodotto (diretto o indiretto), delle caratteristiche del prodotto stesso (secco o umido, sterile o non sterile), e così via.

In generale, per il settore alimentare la maggioranza dei professionisti dell'aria compressa raccomanda la classe 2:2:1 per il contatto diretto e la classe 2:4:2 per il contatto indiretto.

### Come si misura la qualità dell'aria compressa

La qualità dell'aria compressa non è visibile, ma è misurabile. È possibile richiedere un servizio di audit qualitativo ad un'azienda specializzata nel trattamento e nella qualità dell'aria compressa. L'audit deve essere eseguito da tecnici specializzati che utilizzano strumenti precisi, affidabili e regolarmente calibrati per misurare i valori esatti di particolato, umidità e olio residuo e fornire la corrispondente classificazione secondo la norma ISO 8573-1. Questo servizio può essere utilizzato anche come sistema di verifica e certificazione della qualità, ad esempio eseguendo un audit con cadenza annuale.

In alternativa, è possibile installare apparecchiature e sensori di misurazione nell'impianto d'aria compressa per il monitoraggio 24 ore su 24, 7 giorni su 7, della qualità. Questa soluzione può essere adottata come sistema di controllo e documentazione dalle aziende che sono già sicure di disporre di aria compressa di qualità adeguata al proprio processo.

Solo una valutazione realistica del rischio potrà fornire indicazioni sulla frequenza e il sistema di controllo più appropriato per garantire la qualità dell'aria compressa.

### I sistemi di trattamento dell'aria compressa

Una volta appurata la classe di qualità della propria aria compressa, il produttore avrà le informazioni per capire se e dove è necessario ottimizzare l'impianto d'aria compressa per scongiurare rischi di contaminazione.

Nel caso in cui la classe di qualità misurata fosse inferiore a quella stabilita, è necessario prevedere soluzioni di trattamento tecnologicamente avanzate per la rimozione o la riduzione degli inquinanti: filtri per il particolato solido, essiccatori per la condensa, catalizzatori o adsorbitori a carbone attivo per ottenere aria compressa priva di oli e idrocarburi.

A tal proposito, è bene tenere presente che il compressore oil-free non è sempre sinonimo di aria compressa esente da rischi. Il gruppo pompante in questa tipologia di compressori non è lubrificato; pertanto, l'aria compressa non viene contaminata da olio come avviene nei compressori lubrificati. Ma, come sopra riportato, i contaminanti sono già presenti nell'aria ambiente aspirata dal compressore e si ritrovano poi in concentrazione maggiore nell'aria compressa.

Per questo motivo sarebbe opportuno, anche in presenza di compressori oil-free, misurare l'effettiva concentrazione di idrocarburi, particelle solide e umidità nell'aria compressa in uscita, per essere certi che questa non costituisca fonte di contaminazione.

Un'attenta gestione dell'aria compressa, dunque, consente all'azienda alimentare di ridurre i potenziali rischi di contaminazione derivanti dall'utilizzo di questa importante risorsa e garantire processi e prodotti più sicuri.



## Sanificazione, l'importanza della Cleaning Validation

a cura di **Paola Cane**

Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

La periodica sanificazione di impianti e attrezzature è essenziale per garantire la sicurezza alimentare.

Da sola, però, non è sufficiente ad assicurare il raggiungimento degli obiettivi. Sono necessarie, infatti, idonee procedure di Cleaning Validation, atte a verificare l'efficacia delle operazioni eseguite

causa di incidenti legati alla sicurezza alimentare, che costano in termini di salute umana, ma anche di reputazione, richiami e giorni di fermo produttivo.

64

**M**icrorganismi patogeni, tossine, muffe e residui di allergeni da precedenti lavorazioni costituiscono uno dei pericoli più frequenti e concreti negli stabilimenti alimentari, che solo procedure regolari ed efficaci di sanificazione di impianti e attrezzature possono ridurre, contribuendo al mantenimento di adeguati livelli di igiene e di *Food Safety*.

L'insieme dei procedimenti di pulizia e disinfezione è uno degli elementi essenziali con i quali gli operatori del settore alimentare ottemperano all'ampio e multifaccettato dovere generale di immettere sul mercato prodotti che siano innanzitutto sicuri. Che si tratti delle ordinarie e quotidiane pratiche finalizzate a rimuovere i residui di sporco o di lavaggi e sanificazioni straordinarie, procedure scadenti sono spesso





©www.shutterstock.com

## Obiettivi e oggetto delle attività

È necessario, quindi, convalidare le procedure eseguite (*Cleaning Validation*). Infatti, la *Cleaning Validation*:

- garantisce la purezza, la sicurezza, la qualità e la conformità dei prodotti;
- fornisce risposte sicure sulla bontà delle operazioni svolte, contribuendo alla continuità aziendale.

Innanzitutto, l'efficacia delle procedure di pulizia e disinfezione deve essere monitorata e verificata periodicamente mediante ispezioni visive e audit approfonditi, finalizzati a verificare e garantire che le attività siano state eseguite correttamente.

Il tipo di monitoraggio da effettuare e gli strumenti più corretti da utilizzare dipenderanno in gran parte dalla tipologia delle procedure, dalle superfici verificate e dai parametri impiegati per eseguire le verifiche. Oggetto delle attività di *Cleaning Validation* sono principalmente, ma non esclusivamente, le superfici

“a contatto con il prodotto” ovvero quelle esposte direttamente o indirettamente al contatto con gli alimenti, ma non solo. Pur non essendo possibile adottare una soluzione “One Size Fits All”, ossia che possa adattarsi alla perfezione a tutti, la verifica delle operazioni effettuate potrebbe innanzitutto includere il controllo del pH, della temperatura dell'acqua, della conduttività e del rispetto delle istruzioni sulla corretta concentrazione di detergenti e disinfettanti. Ma non solo: nel verificare periodicamente le procedure effettuate, sarà necessario tenere a mente che esse potrebbero necessitare variazioni nel tempo. Molti microrganismi, ad esempio, possono diventare resistenti agli agenti disinfettanti. Per questo, dovrebbe essere condotta una revisione periodica con i produttori/fornitori dei prodotti utilizzati, al fine di garantire che quelli impiegati siano efficaci e appropriati nel tempo. Una buona pratica è quella di prevedere una rotazione dei biocidi per assicurare l'inattivazione di diversi tipi di microrganismi (ad esempio, batteri e funghi), cercando di ovviare la problematica della resistenza. Inoltre, dovrebbero essere adottate misure per

## Definizioni

Nell'articolo 1 del decreto 7 luglio 1997, n. 274 del ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato sono riportate le seguenti definizioni di attività pulizia, disinfezione e sanificazione:

- **sono attività di pulizia** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza (comma a);
- **sono attività di disinfezione** quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni (comma b);
- **sono attività di sanificazione** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione<sup>1</sup> ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore (comma e).

<sup>1</sup> Sono attività di disinfestazione quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale, se rivolta a tutte le specie infestanti, ovvero mirata, se rivolta a singola specie (comma c).





testare l'ambiente e le superfici, per verificare che siano prive di patogeni o allergeni e che i programmi di pulizia e disinfezione siano quindi stati applicati correttamente.

## Le linee guida dell'Ehedg

Da sempre, i principi Haccp del Codex Alimentarius prevedono espressamente che i programmi di pulizia e disinfezione debbano essere sottoposti a un costante monitoraggio in relazione alla loro idoneità ed efficacia. Tuttavia, il Codex Alimentarius non fornisce specifiche linee guida di *Cleaning Validation*. Anche i principali standard di qualità promuovono l'adozione di procedure di convalida di tali operazioni, lasciando all'operatore, come spesso accade, l'onere e la libertà di scegliere le misure che reputa più appropriate.

Utile ad un approfondimento è il documento del 2016, contenente le linee guida del gruppo Ehedg (European Hygienic Engineering & Design Group) "Cleaning Validation in the Food Industry", in cui sono riportate ottime e dettagliate indicazioni sul processo di convalida delle procedure da effettuare.

Secondo queste linee guida, il processo di verifica si compone di cinque passaggi successivi:

1. Il primo passo consiste nel formalizzare le procedure che si andranno a verificare in un protocollo documentato, che abbia ben presente gli obiettivi delle procedure stesse. Questa fase include una descrizione dell'attrezzatura, l'analisi dei pericoli, l'identificazione dei criteri di accettazione per ciascun contaminante, l'elenco delle procedure, delle tecniche di campionamento e dei metodi analitici, che descriva con precisione tutti i dettagli rilevanti, che possono andare dalla frequenza delle attività alla qualità dell'acqua, alla tipologia di sostanze e strumenti utilizzati nel corso del processo. Che si tratti di garantire l'assenza di un determinato allergene in una linea produttiva, di confezionare caffè decaffeinato dopo la lavorazione di caffè tradizionale o di procedere alla trasformazione di un prodotto biologico in un impianto che lavora, sulla stessa linea, anche un prodotto convenzionale, le procedure di *Cleaning Validation* dovrebbero dimostrare l'assenza delle contaminazioni per le quali si svolgono le varie attività, andando a

verificare non solo la rimozione di sporco, residui microbici e sostanze chimiche, ma accertando nello specifico l'assenza dei contaminanti per i quali ci siamo attivati, ovvero l'assenza di quello specifico allergene, di caffeina o di residui di fitofarmaci, a seconda del caso.

2. Il secondo passo è formalizzare il protocollo di validazione. Ciò include la creazione di un documento che spieghi il processo in dettaglio e consenta di verificare che tutti gli obiettivi di sicurezza alimentare siano stati raggiunti. Gli strumenti di convalida e i test effettuati dovrebbero avere almeno le seguenti caratteristiche: essere in grado di rilevare le sostanze bersaglio (siano esse batteri, allergeni o residui di biocidi) a livelli coerenti con i criteri di accettazione e le sostanze target in presenza di altri materiali che potrebbero essere presenti anche nel campione.
3. Il terzo passaggio consiste nell'eseguire il programma documentato nel primo passaggio su almeno tre test consecutivi e nello stabilire quali siano i controlli più idonei a garantire che tali passaggi soddisfino gli standard igienici richiesti. Se vengono completati almeno tre cicli di convalida con risultati che soddisfano i criteri di accettazione, le procedure possono essere

considerate sufficienti ed efficaci al fine di soddisfare i criteri prestabiliti.

4. Il quarto passo è formalizzare i risultati delle attività, creando un report comprensivo di commenti e conclusioni, che possa diventare parte del know-how aziendale.
5. Infine, sono molti e vari i fattori che nel tempo possono ridurre l'efficienza e la coerenza del programma convalidato. Basti pensare a come possono incidere i turnover dei diversi operatori, l'obsolescenza delle attrezzature utilizzate o le modifiche al prodotto, alle apparecchiature e al processo. Pertanto, il quinto essenziale passo consiste nell'aggiornare regolarmente le procedure convalidate. In questo senso, è sempre necessario effettuare la revisione delle procedure di *Cleaning Validation* a seguito dell'implementazione di nuove apparecchiature o programmi di pulizia e disinfezione, di alterazioni del processo, come nuovi prodotti o loro formulazioni e adattamenti dei parametri di processo o di layout dello stabilimento, che potrebbero alterare significativamente il rischio di contaminazione crociata o l'insorgere di nuovi rischi impattanti sull'igiene e sulla sicurezza degli alimenti.



# Campionamento e analisi degli alimenti e dei mangimi

*La nuova disciplina dal decreto legislativo n. 27/2021*

**Carlo Correrà**

Il libro vuole offrire agli addetti pubblici e privati un contributo per una migliore comprensione del nuovo assetto normativo e al legislatore italiano le più opportune indicazioni per porre rimedio alle vecchie e nuove "criticità" di questa disciplina. Il testo è diviso in quattro parti. Nella prima si esamina il decreto legislativo 27/2021. Nella seconda si affronta il tema della fase giudiziaria del controllo ufficiale su alimenti e mangimi. Nella terza si riportano alcune sentenze e massime giurisprudenziali per i temi trattati nelle prime due sezioni. La quarta riguarda invece la legislazione.

**Edizione:** 2022

**Brossura:** 150x210 mm

**280 pagine**

Prezzo di copertina: € 36,00

**Prezzo abbonati:** € 34,20



**PER INFORMAZIONI E ORDINI**



**Point Vétérinaire Italie**

Via Eritrea 21 • 20157 Milano

Tel. 02 60.85.23.32

[diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)

[www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)

# GIURISPRUDENZA ALIMENTARE

**Il commento giuridico alle più recenti e significative sentenze in campo alimentare. Per consultare i commenti e le sentenze pubblicati sulla Rivista dal 1999 ad oggi, vai su: [www.alimentibevande.it/giurisprudenza.aspx](http://www.alimentibevande.it/giurisprudenza.aspx) (servizio riservato agli abbonati On line o con Formula Plus)**

a cura di **Vincenzo Pacileo**  
Magistrato, Procura della Repubblica  
presso il Tribunale di Torino

## **L'esistenza di un Piano di Autocontrollo non esclude la colpa dell'Osa**

Cassazione penale, sentenza n. 687 del 9 gennaio 2024 (udienza del 14 dicembre 2023 – riferimenti normativi: articolo 5, lettera h) della legge 283/1962; articolo 17 del regolamento (CE) 178/2002)

*La mera esistenza di un Piano di Autocontrollo non è sufficiente ad escludere la colpa dell'operatore del settore alimentare (Osa). Ne consegue che l'omesso svolgimento di qualsivoglia accertamento analitico sul prodotto alimentare sfuso non regolamentare, previsto come facoltativo dal Piano di Autocontrollo, integra il reato di cui all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, non valendo ad esonerare l'Osa dalla sua responsabilità l'assolvimento dell'obbligo di tracciabilità, atteso che, scopo principale della predisposizione di un Piano di Autocontrollo, è quello di prevenire il rischio di immettere sul mercato prodotti non sicuri igienicamente, recando un conseguente e potenziale danno ai consumatori.*

**L**a sentenza in commento presenta notevole interesse perché tratta in maniera analitica un tema molto delicato, ossia la responsabilità del mero rivenditore per la messa in commercio di prodotti sfusi contaminati o comunque non conformi alle disposizioni igienico-sanitarie. Viene in questione, sebbene non sia mai citata in sentenza, la norma chiave dell'articolo 19 della legge 283/1962, che esenta da responsabilità

il commerciante per i vizi intrinseci dei prodotti confezionati. Ne deriva, al contrario, che non esiste esonero nel caso degli alimenti sfusi, pur se prodotti da altri. Tuttavia, la responsabilità penale non può mai essere automatica per il fatto illecito accertato, ma è legata per le contravvenzioni alimentari a una condotta quantomeno colposa, ossia all'inosservanza di un obbligo che gravi su chi ha commesso il reato.

Ora, quando e con quali limiti si può pretendere che, per esempio, il commerciante di ortofrutta (nel nostro caso lattuga contenente un additivo oltre i limiti ammessi, prelevata presso il punto di vendita di una nota catena della Gdo) risponda penalmente per un prodotto che è stato da altri contaminato alla fonte? Si può, per esempio, imporre un campionamento sistematico di tutte le partite di merce acquistate, anche considerati i relativi costi, che diventerebbero sproporzionati? Si può discriminare tra grossista e dettagliante oppure tra prodotti particolarmente deperibili e non? O ancora, può essere sufficiente l'affidamento nella certificazione del produttore o del fornitore? Sono tutti interrogativi a cui la giurisprudenza ha risposto, non sempre in maniera univoca, ma non è questa la sede per una disamina puntuale, dovendoci concentrare sulla risposta data dalla Cassazione nel caso specifico, che peraltro affronta alcune delle tematiche richiamate.

Ebbene, la tesi di fondo della difesa era che i due imputati dovessero andare assolti in quanto il controllo analitico a campione della merce sarebbe una mera facoltà, non un obbligo, non essendo ricavabile dalla normativa sovranazionale di riferimento, e inoltre perché l'azienda era dotata di

un Piano di Autocontrollo che era stato rispettato. In realtà, come giustamente stigmatizza la sentenza, le cose stanno in maniera affatto diversa. Innanzitutto, l'articolo 17 del regolamento (CE) 178/2002 impone all'Osa di garantire la messa in commercio di alimenti conformi alle regole igienico-sanitarie a tutela della salute dei consumatori. A nulla vale che la disposizione non preveda l'analisi di laboratorio dell'alimento, avendo carattere del tutto generale e ovviamente non di indicazione puntuale delle innumerevoli modalità con le quali, di volta in volta, anche in relazione alla specifica tipologia di alimento, può/deve essere effettuato il controllo di conformità da parte dell'Osa.

D'altronde, neppure può essere puramente e semplicemente invocato come scusante l'affidamento che il venditore possa avere fatto sul fornitore, dal momento che il citato regolamento grava di un obbligo di garanzia ogni soggetto che si colloca lungo l'intera filiera alimentare. Né ciò che deve garantire l'Osa è soltanto la tracciabilità del prodotto, che ha una diversa funzione, bensì anche la sua sicurezza.

Inoltre, l'essersi dotati di un Piano di Autocontrollo non è sufficiente a stornare la responsabilità. Infatti, "il Piano di Autocontrollo esiste se funziona e previene tempestivamente ed in concreto i rischi alimentari, altrimenti resta solo lettera morta", come appunto occorso nella specie. Se pure il Piano di Autocontrollo prevedeva l'analisi a campione della merce come mera facoltà, ma di questo mezzo non ci si è avvalsi, di modo che è stata messa in commercio della verdura contaminata, ciò è esattamente quanto – per la Cassazione – concluda la responsabilità dell'Osa. Peraltro, vale la pena di sottolineare che, allorché l'Osa possa dimostrare la corretta ed efficace implementazione di un Sistema di Autocontrollo ben strutturato di fronte ai rischi specifici dell'attività, la circostanza potrà servire a valutare la non conformità accertata come un inconveniente accidentale, quindi non punibile.

La sentenza passa poi a individuare le specifiche responsabilità all'interno di un'azienda di grandi dimensioni, riprendendo gli insegnamenti della giurisprudenza precedente.



La Corte ricorda che in un caso come quello in oggetto il più diretto destinatario delle disposizioni relative alla vigilanza preliminare sulla messa in vendita del prodotto in sicurezza è il responsabile del relativo reparto. In realtà, uno degli imputati era, a un gradino organizzativo-gerarchico superiore, il direttore del supermercato. In questi termini – responsabile dell'esercizio e non semplicemente del reparto ortofrutta –, la conclusione dei giudici è condivisibile, diversamente forse da quello che si sarebbe potuto opinare a proposito del responsabile di reparto, che ha bensì un obbligo di sorveglianza sui sottoposti (come evidenzia la sentenza), ma non si direbbe quello di garantire la conformità del prodotto per vizi intrinseci. La garanzia di conformità spetta, invece, a un livello più alto di direzione, che può attingere anche i vertici aziendali, come la Cassazione ha ritenuto nella specie.

In particolare, il secondo imputato era un consigliere di amministrazione di una società per azioni che gestiva numerosi supermercati in varie aree del territorio nazionale. Ora, di primo acchito potrebbe apparire distonica l'imputazione di responsabilità in capo a tale soggetto rispetto ad una violazione puntiforme e minimale avvenuta in un singolo punto vendita. Tuttavia, sebbene non emerga in maniera del tutto chiara dalla sentenza, il ragionamento deve essere stato quello che lega l'inadeguatezza del Piano Haccp alla commercializzazione del prodotto non conforme, inadeguatezza da far senz'altro risalire al vertice societario.

## **Commercializzazione di cosce di prosciutto Dop sottoposte a trattamenti di disinfestanti: è illecito amministrativo**

Cassazione penale, sentenza n. 15117 del 12 aprile 2024 (udienza del 28 marzo 2024 – riferimenti normativi: articoli 515 e 517-bis del Codice penale; articolo 6 del decreto legislativo 193/2007)

*La commercializzazione di cosce di prosciutto Dop "San Daniele" sottoposte in fase di stagionatura a trattamenti di disinfestanti nebulizzati nell'ambiente e sulle cosce non costituisce il delitto di frode*

*in commercio né altro reato, ma esclusivamente la violazione dell'articolo 6, comma 5 del decreto legislativo 193/2007, sanzionata come illecito amministrativo.*

**S**entenza veramente "curiosa" questa della III Sezione penale della Cassazione, dato che è la sezione che ha competenza specifica in materia di reati che ledono la sicurezza alimentare e ne orienta i giudici di merito.

Il tribunale aveva assolto dai reati di cui agli articoli 515 e 517-bis del Codice penale perché il fatto non sussiste – e conseguentemente escluso la responsabilità amministrativa della società produttrice in relazione all'illecito di cui all'articolo 25-bis del decreto legislativo 231/2001 – il legale rappresentante e il direttore di un prosciuttificio a cui era contestato di aver messo o tentato di mettere in commercio prosciutti di "San Daniele" le cui cosce erano state conservate in ambienti di stagionatura dove erano stati nebulizzati insetticidi, in parte sulle cosce medesime. Infatti, le analisi di laboratorio eseguite sugli alimenti non avevano accertato alcuna contaminazione. Per il tribunale, quindi, non era stato violato il disciplinare, ma viceversa il regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. La decisione è stata impugnata dal pubblico ministero, che ha insistito per la configurabilità del reato di frode commerciale aggravata.

La Cassazione ha riconosciuto che la violazione del disciplinare comporta un mutamento delle caratteristiche tipiche che devono accompagnare un prodotto a denominazione d'origine protetta, ciò integrando la frode, ma ha osservato che nella specie i prosciutti erano conformi al disciplinare. È vero, soggiunge la Corte, che in astratto potevano ricorrere altri reati, come quello di cui all'articolo 440 del Codice penale ovvero all'articolo 5, lett. c) o d) della legge 283/1962 ove l'alimento fosse risultato alterato, circostanza che però non era stata dimostrata. Era, invece, stata violata una regola di igiene alimentare, sanzionata in via amministrativa ai sensi dell'articolo 6, comma 5 del decreto legislativo 193/2007, il quale, "salvo che il fatto costituisca reato", punisce con la sanzione amministrativa pecuniaria «l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004



©www.shutterstock.com

a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) 853/2004».

I supremi giudici si dimenticano, però, che esiste anche la lettera b) dell'articolo 5 della legge 283/1962 per il caso di alimenti in cattivo stato di conservazione, situazione che per giurisprudenza costante ricorre proprio nel caso di inottemperanza a regole igienico-sanitarie. A puro titolo di esempio, ricordiamo che è stato ravvisato il suddetto reato:

- per "inosservanza delle cautele igieniche" (vedi la sentenza della Cassazione penale n. 2690/2019);
- per "olive stoccate in un'area esterna allo stabilimento di produzione, per l'inidoneità dell'area dal punto di vista igienico" (vedi la sentenza della Cassazione penale n. 14549/2020);
- per alimenti "collocati, all'interno di contenitori aperti, a diretto contatto con altri

alimenti" (vedi la sentenza della Cassazione penale n. 46960/2018);

- a seguito di "esposizione, anche parziale di prodotti destinati al consumo umano alle condizioni atmosferiche esterne, tra cui l'impatto con i raggi solari" (vedi la sentenza della Cassazione penale n. 39037/2018).

Non è dubbio, pertanto, che se – come ammette la Corte – la diffusione di insetticidi nei locali dove stagionavano i prosciutti, o addirittura il loro spargimento sulle cosce, integrano l'inosservanza di una regola cautelare igienica a tutela della sicurezza alimentare, allora sussiste la contravvenzione di cui all'articolo 5, lettera b) della legge 283/1962. Ora, è pur vero che il ricorso mirava a sovvertire l'esito assolutorio del primo grado in relazione a un reato diverso (articolo 515 del Codice penale), sicché la Corte era vincolata al motivo di impugnazione, e su questo piano la decisione è corretta, in mancanza di prova di specifica violazione del disciplinare. Ma avrebbe fatto meglio, allora, a non dilungarsi – inutilmente – oltre, finendo indirettamente con l'indurre un insegnamento erroneo.

# RASSEGNA DELLA NORMATIVA

Segnalazione di normativa e provvedimenti relativi al settore alimentare pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. Consulta la nostra banca dati di normativa su: [www.alimentibevande.it/normativa.aspx](http://www.alimentibevande.it/normativa.aspx) (servizio riservato agli abbonati On line o con Formula Plus)

a cura della **Redazione**

**Periodo di riferimento:**  
**7 giugno - 5 luglio 2024**

74

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1611 della Commissione, del 6 giugno 2024, che autorizza l'immissione sul mercato dell'**isomaltulosio in polvere quale nuovo alimento** e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

*(G.U.U.E. serie L del 7 giugno 2024)*

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1662 della Commissione, dell'11 giugno 2024, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793 relativo all'**incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza** che disciplinano l'**ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni Paesi terzi**, e che attua i regolamenti (UE) 2017/625 e (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio

*(G.U.U.E. serie L del 12 giugno 2024)*

Decreto 11 giugno 2024 – Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste  
**Riconoscimento del Consorzio di Tutela del Fico Bianco del Cilento Dop** e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 53, comma 15 della legge 24 aprile 1998, n. 128 come modificato dall'articolo 14 della

legge 21 dicembre 1999, n. 526, di promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della Dop "Fico Bianco del Cilento".

*(G.U. n. 143 del 20 giugno 2024)*

**Riconoscimento del Consorzio di tutela della Igp Finocchio di Isola Capo Rizzuto** e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 53, comma 15, della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della Igp "Finocchio di Isola Capo Rizzuto".

*(G.U. n. 144 del 21 giugno 2024)*

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1748 della Commissione, del 21 giugno 2024, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2021/1378 della Commissione per quanto riguarda il **riconoscimento**, a norma dell'articolo 46 del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, di determinati **organismi di controllo** competenti **per eseguire controlli e rilasciare certificati biologici**

nei Paesi terzi ai fini delle importazioni di prodotti biologici nell'Unione.

(G.U.U.E. serie L del 24 giugno 2024)

Regolamento (UE) 2024/1756 della Commissione, del 25 giugno 2024, che modifica e rettifica il regolamento (UE) 2023/915 relativo ai **tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti**.

(G.U.U.E. serie L del 26 giugno 2024)

Regolamento (UE) 2024/1821 della Commissione, del 25 giugno 2024, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato II della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il **caseinato di ferro del latte aggiunto agli alimenti** e utilizzato nella fabbricazione di **integratori alimentari**.

(G.U.U.E. serie L del 27 giugno 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1800 della Commissione, del 20 giugno 2024, recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette **Vindelnrökt skinka** (Igp).

(G.U.U.E. serie L del 27 giugno 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1807 della Commissione, del 21 giugno 2024, recante iscrizione di un nome nel registro delle specialità tradizionali garantite (Vrbovečka pera (Stg)).

(G.U.U.E. serie L del 28 giugno 2024)

Regolamento (UE) 2024/1808 della Commissione, del 1° luglio 2024, che modifica il regolamento (UE) 2023/915 per quanto riguarda la data di applicazione dei **tenori massimi inferiori per gli sclerozi della Claviceps spp. e gli alcaloidi della Claviceps spp.** negli alimenti.

(G.U.U.E. serie L del 2 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1853 della Commissione, del 26 giugno 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (**Lofotlam** (Igp)).

(G.U.U.E. serie L del 3 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1850 della Commissione, del 4 luglio 2024, che garantisce la **protezione** nell'Unione alla denominazione di origine **Huile d'Olive Téboursouk** iscritta nel registro internazionale delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dell'atto di Ginevra.

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1867 della Commissione, del 28 giugno 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (**Miel de Ibiza/Mel d'Eivissa** (Dop)).

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1869 della Commissione, del 28 giugno 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (**Istarski med/Istrski med** (Dop)).

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1870 della Commissione, del 28 giugno 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette **Batata-Doce da Madera** (Dop).

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1871 della Commissione, del 28 giugno 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (**Lada Putih Muntok** (Dop)).

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1887 della Commissione, del 2 luglio 2024, recante **iscrizione** di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette **Espárrago verde de Guadalajara** (Igp).

(G.U.U.E. serie L del 5 luglio 2024)

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

a cura di **Stefano Senatore**  
Avvocato ed Esperto  
di Legislazione degli Alimenti

## Le modifiche alle direttive “Colazione”

Direttiva (UE) 2024/1438

**del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana**

(G.U.U.E. serie L del 24 maggio 2024)

**L'**atto normativo in esame apporta numerose e significative modifiche a quattro direttive appartenenti al cosiddetto pacchetto “Breakfast” (n.d.r. “Colazione”), dedicate, nello specifico, al miele, ai succhi di frutta, alle confetture, gelatine e marmellate ed ai lattini conservati.

L'obiettivo è quello di dare attuazione alla strategia della Commissione europea “Dal produttore al consumatore”, con particolare riferimento agli obiettivi – richiamati dal considerando n. 1 della direttiva (UE) 2024/1438 – di stimolare la riformulazione dei prodotti ad alto tenore di zuccheri ed il passaggio a regimi alimentari più sani e sostenibili, nonché di estendere gli obblighi informativi sull'origine e la provenienza.

Di seguito, vengono sinteticamente illustrate le principali novità, le quali – come precisa l'articolo 5 – dovranno essere recepite dagli Stati membri entro il 14 dicembre 2025, entrando in applicazione negli ordinamenti nazionali a decorrere dal 14 giugno 2026.

## Miele

La disciplina attuale viene integrata, innanzitutto, con riferimento all'indicazione obbligatoria del Paese di origine del miele, per il caso di prodotti raccolti in più di un Paese.

La nuova versione dell'articolo 2, punto 4 della direttiva 2001/110/CE, infatti, non consente più il ricorso alle indicazioni generiche “miscela di mieli originari dell'UE”, “miscela di mieli non originari dell'UE” e “miscela di mieli originari e non originari dell'UE”.

Dovrà invece essere apposta l'indicazione di tutti i singoli Paesi di origine dei mieli miscelati, in ordine decrescente rispetto alla loro quota di peso, accompagnata dalla specifica percentuale rappresentata da ciascun Paese (al riguardo, è ritenuta comunque ammissibile una tolleranza del 5% tra la quota indicata e le quantità risultanti dalla documentazione relativa alla tracciabilità dell'operatore). L'indicazione, peraltro, dovrà figurare nel campo visivo principale della confezione.

Tale regola generale ammette, al contempo, due semplificazioni. In primo luogo, qualora il numero di Paesi d'origine sia superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentino oltre il 50% della



miscela, si potrà riferire l’indicazione della percentuale in etichetta solo alle predette quattro quote maggiori, omettendola invece per gli altri Paesi d’origine (ferma restando la specificazione del loro nome in ordine decrescente).  
In secondo luogo, in caso di imballaggi contenenti quantità nette di miele di peso inferiore a 30 grammi, si consentirà l’indicazione dei Paesi di origine, anziché attraverso il loro nome per esteso, ricorrendo ai codici a due lettere identificativi dei Paesi, come definiti dalla norma internazionale ISO 3166-1 (alfa-2).  
Ulteriore profilo da segnalare è la soppressione di ogni riferimento, contenuto nella versione attuale della direttiva 2001/110/CE, alla categoria del “miele filtrato”. I prodotti ottenuti «eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un’eliminazione significativa dei pollini» sono destinati, infatti, ad essere qualificati come “miele industriale”,

Tabella A

Nuove categorie di succhi di frutta introdotte nella direttiva 2001/112/CE

| Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il prodotto ottenuto dal succo di frutta quale definito al punto 1, lettera a), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30% mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.<br>Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta, purea di frutta o entrambe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Il prodotto ottenuto da succo di frutta da concentrato quale definito al punto 1, lettera b), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30% mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nella parte II, al punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto oppure il prodotto ottenuto ricostituendo il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 7 con acqua potabile che soddisfa i criteri di cui alla direttiva (UE) 2020/2184.<br>Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri di uno o più dei prodotti seguenti: succo di frutta, succo di frutta da concentrato, succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, purea di frutta concentrata e purea di frutta. |
| Succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Il prodotto ottenuto dal succo di frutta concentrato quale definito al punto 2, nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30% mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite al punto 3, della parte II, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un prodotto di tipo medio oppure il prodotto ottenuto dal succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 6, lettera a), mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\* Allegato I, parte I, numeri 6 e 7 della direttiva 2001/112/CE, come modificata dalla direttiva (UE) 2024/1438



in forza della modifica introdotta al punto 3 dell'allegato I.

### Succhi di frutta e altri prodotti analoghi

Le novità apportate alla disciplina dei succhi e nettari di frutta mirano, essenzialmente, a stimolare la formulazione di prodotti con quantità limitate di zuccheri. Ciò avviene, in primis, ammettendo nel novero dei succhi di frutta anche i prodotti ottenuti dall'eliminazione totale o parziale degli zuccheri, già diffusi sul mercato, ma identificati con denominazioni alternative, in quanto non rispondenti agli attuali standard della direttiva 2001/112/CE. A tal fine, vengono introdotte nel suo allegato I, parte I le seguenti, tre nuove categorie di prodotti, la cui regolamentazione è riprodotta nella *Tabella A*, pubblicata a pagina 77:

- succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri;
- succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri;

- succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri.

Contestualmente, vengono modificate le regole sulla produzione dei succhi di frutta contenute nell'allegato I, parte II della direttiva, per consentire, nel corso delle operazioni di realizzazione di tali prodotti a tasso ridotto di zuccheri:

- l'aggiunta dell'acqua come ingrediente, nella misura strettamente necessaria a ripristinare l'acqua persa come risultato del processo di riduzione dello zucchero;
- il ricorso a processi per ridurre la quantità di zuccheri presenti naturalmente, nella misura in cui mantengano tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, ossia filtrazione su membrana e fermentazione mediante lievito.

In relazione, invece, ai nettari di frutta, viene ridotta la percentuale massima di zuccheri e di miele che possono essere aggiunti come ingredienti

ai sensi dell'allegato I, parte II, con limiti differenziati a seconda della categoria di frutta:

- per la frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato naturale, elencata all'allegato IV, parte I della direttiva (ad esempio, ribes, mirtilli, lamponi, albicocche, fragole, more), è mantenuto l'attuale limite del 20% del peso totale dei prodotti finiti;
- per la frutta con basso tenore di acido, frutta con molta polpa o frutta molto aromatizzata con un succo non idoneo al consumo allo stato naturale, elencata all'allegato IV, parte II (ad esempio, manghi, banane, papaie, litchi, melegrane), il limite è ridotto al 15%;
- per la frutta con un succo idoneo al consumo allo stato naturale, elencata all'allegato IV, parte III (ad esempio, mele, pere, pesche, agrumi, ananas), il limite scende ulteriormente al 10%.

Restando in tema di ingredienti, è poi significativa l'esclusione esplicita di ogni aggiunta di

edulcoranti a qualunque categoria di succhi di frutta.

Per altro verso, con riferimento alle regole di etichettatura, si evidenzia la presenza di una nuova dicitura volontaria per i prodotti riconducibili alla categoria "succo di frutta", del seguente tenore: "i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti" (così, l'articolo 3, paragrafo 4 della direttiva). L'indicazione, qualora riportata, dovrà figurare nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.

Merita un cenno anche la nuova denominazione specifica "acqua di cocco", aggiunta nell'allegato III, utilizzabile in alternativa a "succo di cocco" per il prodotto estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa. Il relativo livello minimo di Brix è indicato, nell'allegato V, in 4,5. Un'ultima nota riguarda il nuovo articolo 7 quater della direttiva, recante l'incarico alla Commissione di presentare al Parlamento ed al Consiglio, entro il 14 giugno 2027, una relazione sulla possibilità di imporre un'indicazione obbligatoria, in



Tabella B

Quantità minima di frutta utilizzata per la fabbricazione di 1.000 g di confetture, confetture extra, gelatine e gelatine extra

| Confettura e gelatina                                                     |                              |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|
| Tipologia prodotto                                                        | Quantità minima post-riforma | Quantità minima pre-riforma (attualmente vigente) |
| in generale                                                               | 450 g                        | 350 g                                             |
| per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne | 350 g                        | 250 g                                             |
| per lo zenzero                                                            | 180 g                        | 150 g                                             |
| per il pomo di acagiù                                                     | 230 g                        | 160 g                                             |
| per il frutto di granadiglia                                              | 80 g                         | 60 g                                              |
| Confettura extra e gelatina extra                                         |                              |                                                   |
| Tipologia prodotto                                                        | Quantità minima post-riforma | Quantità minima pre-riforma (attualmente vigente) |
| in generale                                                               | 500 g                        | 450 g                                             |
| per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne | 450 g                        | 350 g                                             |
| per lo zenzero                                                            | 280 g                        | 250 g                                             |
| per il pomo di acagiù                                                     | 290 g                        | 230 g                                             |
| per il frutto di granadiglia                                              | 100 g                        | 80 g                                              |

\* Allegato I, parte I della direttiva 2001/113/CE, come modificato dalla direttiva (UE) 2024/1438



etichetta, del Paese o dei Paesi d'origine in cui sono stati raccolti i frutti utilizzati per la fabbricazione di un succo di frutta o della purea di frutta. Tale relazione, se del caso, dovrà essere corredata da un'apposita proposta legislativa.

## Confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni

Tra le novità, merita di essere segnalato l'innalzamento della quantità minima di frutta da utilizzare per la produzione di confetture, confetture extra, gelatine e gelatine extra, al fine di promuovere l'uso di dosi inferiori di zucchero. I tenori minimi, definiti nell'allegato I, parte I della direttiva 2001/113/CE, sono qui riportati all'interno della *Tabella B*.

Con il medesimo obiettivo, intervenendo sull'allegato I, parte II viene permessa – in via generale – la realizzazione di confetture, gelatine e marmellate con tenore di sostanza secca solubile inferiore alla percentuale minima del 60%, purché il prodotto risponda ai requisiti previsti dal regolamento (CE) 1924/2006 per l'uso del claim nutrizionale "a tasso ridotto di zuccheri" (ossia, a fronte di una riduzione del contenuto di zuccheri di almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, senza aumenti nell'apporto energetico rispetto a tali prodotti analoghi).

Sono invece esigenze di sostenibilità a giustificare le modifiche apportate all'allegato II della direttiva, volte a permettere, in tutti in casi in cui è attualmente consentita l'aggiunta di succhi di frutta come ingredienti, l'impiego anche di succhi allo stato concentrato (in quanto meno voluminosi e pesanti da trasportare, con una maggiore shelf-life e tali da limitare il consumo di energia richiesto per far evaporare il contenuto di acqua del succo durante la produzione).

In merito, poi, all'etichettatura, degna di nota è la possibilità per gli Stati membri, ai sensi delle modifiche apportate all'allegato I, di autorizzare l'uso dei termini "marmellata" e "marmellata extra" per

le denominazioni di vendita, rispettivamente, di "confettura" e "confettura extra". Possibilità che rimane, ad ogni modo, preclusa alle confetture e confetture extra di agrumi.

Corrispondentemente, per evitare confusione, al prodotto attualmente identificato come "marmellata"<sup>1</sup> viene assegnata la nuova denominazione di "marmellata di agrumi", che in etichetta potrà essere utilizzata tal quale o sostituita con "marmellata di [...]", seguita dal nome dell'agrumo utilizzato.

Per altro verso, si rileva la soppressione dell'obbligo di indicazione del tenore di zuccheri, previsto dall'articolo 2, punto 4 della vigente direttiva, essendo tale informazione ormai obbligatoria per la generalità dei prodotti, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, nell'ambito della dichiarazione nutrizionale.

Si segnala, infine, il nuovo articolo 6 bis della direttiva 2001/113 /CE, recante l'incarico alla Commissione di presentare, entro il 14 giugno 2027, una relazione ed un'eventuale proposta legislativa sull'introduzione dell'obbligo di indicazione del Paese o dei Paesi di origine, analogamente a quanto previsto per i succhi e nettari di frutta.

## Latte conservato parzialmente o totalmente disidratato

L'ultimo oggetto di intervento riguarda la produzione dei latti concentrati e dei latti in polvere, al fine di rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori verso tali alimenti.

In particolare, l'allegato I, punto 3 della direttiva 2001/114/CE, dedicato ai trattamenti consentiti nel corso della disidratazione dei prodotti, viene integrato con una nuova voce, per autorizzare la riduzione del tenore di lattosio del latte mediante conversione in glucosio e galattosio.

Il legislatore precisa, al riguardo, che le modifiche della composizione del latte derivanti da tale trattamento saranno ammesse soltanto a condizione di essere indicate sull'imballaggio, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili.

<sup>1</sup> Ai sensi dell'allegato I, parte I, quinto trattino della direttiva 2001/113/CE, la "marmellata" è «la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze».

Resta ferma, infine, la facoltà degli Stati membri di limitare o vietare tale tipologia di modifiche della composizione del latte.

### Acque potabili, le novità sull'igiene dei materiali destinati ad entrare a contatto

Decisione di esecuzione (UE) 2024/365 della Commissione, del 23 gennaio 2024, recante modalità di applicazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le metodologie per testare e accettare le sostanze di partenza, le composizioni e i costituenti da includere negli elenchi positivi europei.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

Decisione di esecuzione (UE) 2024/367 della Commissione, del 23 gennaio 2024, che reca modalità di applicazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, istituendo gli elenchi positivi europei delle sostanze di partenza, delle composizioni e dei costituenti di cui è autorizzato l'uso nella fabbricazione dei materiali o prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

Decisione di esecuzione (UE) 2024/368 della Commissione, del 23 gennaio 2024, recante modalità di applicazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le procedure e i metodi per testare e accettare i materiali finali utilizzati nei prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

Regolamento delegato (UE) 2024/369 della Commissione, del 23 gennaio 2024, che integra la direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, stabilendo la procedura relativa all'inclusione o alla rimozione dagli elenchi positivi europei di sostanze di partenza, composizioni e costituenti.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

Regolamento delegato (UE) 2024/370 della Commissione, del 23 gennaio 2024, che integra la direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio stabilendo le procedure di valutazione della conformità per i prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano e le norme per la designazione degli organismi di valutazione della conformità coinvolti nelle procedure.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

Regolamento delegato (UE) 2024/371 della Commissione, del 23 gennaio 2024, che integra la direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio stabilendo specifiche armonizzate per la marcatura dei prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano.

(G.U.U.E. serie L del 23 aprile 2024)

La materia concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano è stata oggetto di una profonda revisione ad opera della direttiva (UE) 2020/2184, recepita in Italia attraverso il decreto legislativo 18/2023.

Il nuovo regime disciplina tra l'altro, all'articolo 11, l'igiene dei materiali destinati ad entrare a contatto con le acque potabili, identificando i requisiti generali da rispettare, ma rinviando il completamento del relativo quadro regolatorio a successivi interventi della Commissione.

Per dare attuazione a tali previsioni, è stato quindi adottato il pacchetto di atti normativi qui in esame, pubblicati contestualmente sulla Gazzetta Ufficiale UE e destinati ad entrare in applicazione il 31 dicembre 2026, con i quali si affrontano diversi profili dell'igiene dei materiali che vengono, di seguito, illustrati in estrema sintesi.

### La decisione di esecuzione (UE) 2024/365

Tale atto definisce le metodologie per testare e accettare le sostanze di partenza dei materiali organici, i costituenti organici dei materiali cementizi, la composizione dei materiali metallici e la composizione di smalti, ceramiche e altri materiali inorganici.

Ciò al fine di consentire l'inclusione delle sostanze di partenza, delle composizioni e dei costituenti negli elenchi positivi europei predisposti dalla Commissione, volti a consentirne l'utilizzo nella fabbricazione di materiali o prodotti a contatto con acqua destinata al consumo umano.

Nell'ambito delle metodologie, in particolare, gli allegati della decisione delineano procedure per:

- identificare le sostanze di partenza, le composizioni e i costituenti cementizi organici (allegato I);
- specificare l'uso previsto delle sostanze di partenza, delle composizioni, dei costituenti, nonché dei materiali e dei prodotti (allegato II);
- identificare le proprietà fisico-chimiche delle specie chimiche pertinenti (allegato III);
- determinare la migrazione nell'acqua destinata al consumo umano (allegato IV);
- identificare la specie chimica pertinente è identificata conformemente (allegato IV, sezione 3);
- determinare le proprietà tossicologiche delle specie chimiche pertinenti (allegato V).

### **La decisione di esecuzione (UE) 2024/367**

La decisione istituisce i primi elenchi positivi europei di sostanze di partenza, composizioni o componenti per ciascun gruppo di materiali utilizzabili nella fabbricazione di materiali o prodotti a contatto con acqua destinata al consumo umano.

In particolare, vengono predisposti quattro elenchi, a ciascuno dei quali è dedicato un apposito allegato:

- le sostanze di partenza per materiali organici (allegato I);
- le composizioni di materiali metallici (allegato II);
- i costituenti organici di materiali cementizi (allegato III);
- le composizioni di smalti, ceramiche e altri materiali inorganici (allegato IV).

Negli elenchi sono inoltre indicati, per ogni sostanza, composizione e costituente, le condizioni d'uso ed i limiti di migrazione di riferimento.



### Il regolamento delegato (UE) 2024/369

Con tale atto la Commissione definisce la procedura da seguire per le domande di inclusione o rimozione delle sostanze di partenza, delle composizioni o dei costituenti dagli elenchi positivi europei di cui sopra. L'iter si snoda essenzialmente, salvo casi particolari, nelle fasi che seguono:

- l'invio all'Agenzia europea per le Sostanze chimiche (Echa) di una "notifica di intenzione", per anticipare il successivo inoltro della domanda;
- la trasmissione all'Echa della domanda di inclusione o rimozione;
- la valutazione preliminare dell'Echa della conformità della domanda ai requisiti di ammissibilità;
- l'emissione di un parere da parte del Comitato per la Valutazione dei Rischi, in merito ai rischi per la salute umana derivanti dall'uso della sostanza di partenza, della composizione o del costituente.

All'esito, la domanda viene sottoposta alla Commissione europea che, tenendo conto del parere del Comitato, decide in merito all'aggiornamento degli elenchi positivi europei.

### La decisione di esecuzione (UE) 2024/368

Nell'ambito di questa decisione, sono definite, invece, le procedure per testare e accettare i materiali finali utilizzati in un oggetto che viene a contatto con le acque destinate al consumo umano, le quali sono distinte per:

- materiali organici (allegato I);
- materiali metallici (allegato II);
- materiali cementizi (allegato III);
- smalti, materiali ceramici e altri materiali inorganici, compreso il vetro (allegato IV).

Ferme le differenze esistenti tra le quattro categorie di materiali, tutte le procedure contemplano, comunque, le seguenti tre fasi:

- la classificazione del materiale finale in un "gruppo di rischio", sulla base del quale

vengono identificate le specifiche per le prove, comprese le sostanze pertinenti e gli altri parametri pertinenti da analizzare (tra cui torbidità, sapore, odore, colore, carbonio organico totale, rilascio di sostanze non attese e aumento della crescita microbica);

- l'esecuzione delle prove, conformemente ai metodi indicati;
- l'applicazione dei criteri di accettazione/rigetto che i risultati delle prove devono soddisfare, al fine di determinare se il materiale finale debba essere accettato e approvato.

### Il regolamento delegato (UE) 2024/370

Con quest'atto ci si rivolge, direttamente, agli oggetti che vengono a contatto con le acque potabili e sono destinati ad essere immessi sul mercato, definendo le procedure di valutazione della loro conformità ai requisiti minimi di igiene di cui all'articolo 11 della direttiva (UE) 2020/2184.

Le procedure vengono distinte come segue, a seconda del livello di rischio.

Se gli oggetti destinati a contatto con le acque potabili (di seguito, anche "prodotti") sono classificati nei gruppi di rischio 1 o 2 a norma della decisione di esecuzione (UE) 2024/368 o, nel caso di una composizione metallica, nei gruppi di prodotti A o B dell'allegato II, tabella 2 della decisione di esecuzione (UE) 2024/365, si applicano le seguenti procedure:

- l'"esame UE per tipo" previsto dall'allegato II, modulo B della decisione 768/2008/CE, effettuato da un organismo terzo indipendente e comprendente l'esame di un provino (tipo di produzione);
- la valutazione della "conformità basata sulla garanzia della qualità nel processo di produzione" prevista dall'allegato II, modulo D della medesima decisione, anch'esso affidato all'organismo terzo indipendente, avente ad oggetto il sistema di qualità del fabbricante.

Diversamente, per i prodotti classificati nei gruppi di rischio 3 o 4 della decisione di esecuzione (UE) 2024/368 o, nel caso di una composizione metallica, per i gruppi di prodotti C o D dell'allegato II, tabella

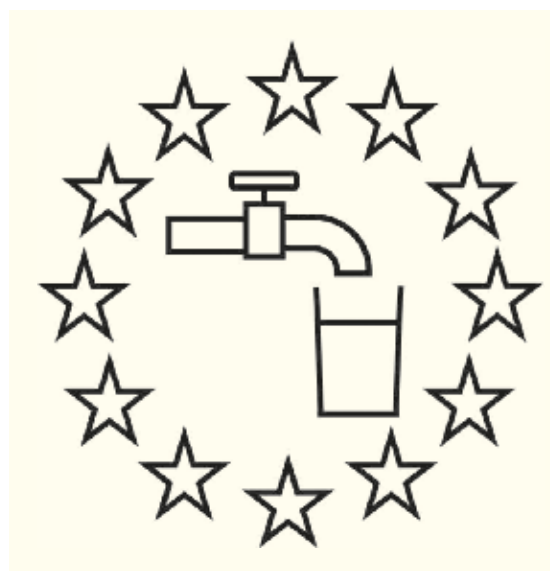
2 della decisione di esecuzione (UE) 2024/365, le procedure applicabili sono:

- l'“esame UE per tipo” già citato sopra, effettuato da un organismo terzo indipendente e comprendente l'esame di un provino (tipo di produzione);
- la valutazione di “conformità al tipo basata sul controllo interno della produzione”, prevista dall'allegato II, modulo C della decisione 768/2008/CE, condotta direttamente dal fabbricante.

Laddove le suddette procedure si concludano positivamente, è previsto che i fabbricanti redigano una “dichiarazione UE di conformità”, con ciò assumendosi la responsabilità in merito, per l'appunto, alla conformità del prodotto ai requisiti minimi di igiene.

## **Il regolamento delegato (UE) 2024/371**

L'atto in esame stabilisce le specifiche per la marcatura da apporre sui prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano, ove conformi alla disciplina dell'articolo 11 della direttiva (UE) 2020/2184.



**Figura 1 – Simbolo che costituisce la marcatura per i prodotti che vengono a contatto con le acque destinate al consumo umano (Fonte: allegato al regolamento delegato (UE) 2024/371)**

La marcatura è costituita, in primo luogo, dal simbolo rappresentato nella *Figura 1*, riportato in modo visibile su una o più superfici del prodotto, su tutti i documenti tecnici e amministrativi che accompagnano il prodotto (di seguito, “documentazione”) e sull'imballaggio.

Per agevolarne la visibilità, è richiesta un'altezza minima di 5 mm per il simbolo figurante sul prodotto o, qualora ciò non sia possibile, per il simbolo figurante sull'imballaggio e nella documentazione.

La marcatura apposta sulla documentazione e sull'imballaggio, inoltre, deve essere integrata dalla specifica dicitura informativa: “Adatto all'acqua potabile”, chiaramente visibile e posizionata sotto al simbolo. Viene inoltre precisato che la dicitura deve figurare:

- in lettere maiuscole in Helvetica Bold, con caratteri di dimensione minima di 5 mm;
- sulla documentazione, nelle lingue ufficiali dello Stato membro in cui il prodotto è immesso sul mercato, salvo diversa disposizione dello Stato membro in questione;
- sull'imballaggio, in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui il prodotto è immesso sul mercato.

# Analisi sugli alimenti: valore probatorio e limiti del controllo ufficiale

Carlo Correrà



SCONTO  
5%  
PER GLI ABBONATI  
Sconto 5% - Limite massimo  
consentito dalla legge

## PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)



inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)



telefonando allo 02/60 85 23 32

(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)

## CONTENUTI

### Parte 1

- INTRODUZIONE. Sicurezza alimentare, il legislatore italiano in perenne bilico tra prevenzione e repressione.
- Il controllo ufficiale solo per via analitica: un'indagine pigra e inadeguata per la successiva fase giudiziaria. - Inutilizzabilità probatoria del referto di prima analisi non impugnato.
- Alimenti deteriorabili: il controllo "garantito" delle analisi di ripetizione.
- Per le analisi sul "campione unico" garanzie difensive discutibili e incomplete.
- L'analisi sui "reperti" alimentari: per la Cassazione si applicano le regole e le garanzie processuali e non quelle sulla campionatura amministrativa.
- Analisi garantite e perizia: l'assimilazione probatoria e i suoi limiti.
- Le indagini analitiche e le garanzie difensive.
- Analisi amministrative e analisi giudiziarie: il ruolo del consulente tecnico.
- La tassa sulle analisi di revisione come tassa sul "diritto alla difesa".
- Laboratori "non accreditati": preoccupante orientamento della Cassazione.
- La nuova disciplina per metodi analisi e laboratori ufficiali nel regolamento (UE) 2017/625 e le invasioni di campo della "Riforma Caselli" per i reati alimentari.

### Parte 2 - Giurisprudenza commentata

### Parte 3 - Appendice legislativa

Edizione **LUGLIO 2017**

Brossura, 150x210 mm

170 pagine

Prezzo di copertina: € 15,00

**Prezzo abbonati\*: € 14,25**

# FILO DIRETTO CON L'ESPERTO

Trovano spazio in questa rubrica le numerose richieste di chiarimenti e di consigli che giungono alla nostra rivista.

Le risposte sono date, a seconda del contenuto dei quesiti, da personalità del mondo dell'avvocatura, della consulenza o degli organismi preposti al controllo.

Invia il tuo quesito via mail a [redazione@alimentibevande.it](mailto:redazione@alimentibevande.it)

o dal nostro sito

[www.alimentibevande.it/quesiti.aspx](http://www.alimentibevande.it/quesiti.aspx)

a cura della **Redazione**

## Indicazione in etichetta di ingredienti bio in prodotti convenzionali

*Un produttore di confetture prive della certificazione biologica utilizza nei suoi prodotti zucchero bio. Nell'elenco degli ingredienti può scrivere "zucchero biologico"?*

Risponde **Stefano Senatore**

Avvocato ed Esperto

di Legislazione degli Alimenti

**P**er rispondere al quesito, è opportuno premettere che, secondo l'articolo 30, paragrafi 1 e 2 del regolamento (UE) 2018/848, l'uso dei termini riferiti alla produzione biologica – inclusa l'indicazione "biologico" e la relativa abbreviazione "bio" – è consentito esclusivamente nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti conformi al medesimo regolamento.

Nel caso in esame, il prodotto di interesse è rappresentato da una "confettura" (alimento trasformato ottenuto, essenzialmente, da zuccheri, frutta e acqua), il cui unico ingrediente "biologico" è costituito dallo zucchero.

Ad assumere rilievo, pertanto, è la specifica disciplina di cui all'articolo 30, paragrafo 5,

lettera b) del testo normativo, concernente – per l'appunto – i prodotti trasformati che contengono meno del 95% di ingredienti "biologici" sul totale degli ingredienti agricoli. Per tali alimenti, il ricorso al termine "biologico" è ammesso soltanto all'interno dell'elenco degli ingredienti, a condizione che siano rispettate le seguenti norme di produzione:

- sia garantita la separazione, nel tempo o nello spazio, tra le preparazioni di prodotti biologici, in conversione e non biologici trasformati, in conformità alle previsioni di cui al punto 1.5 dell'allegato II, parte IV del regolamento;
- il prodotto trasformato sia ottenuto principalmente da ingredienti agricoli (o da altri alimenti elencati nell'allegato I), senza prendere in considerazione, ai fini del calcolo di prevalenza, l'acqua ed il sale aggiunti;
- l'ingrediente biologico (nella specie, lo zucchero) non sia contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico;
- gli additivi alimentari ed i coadiuvanti tecnologici, se impiegati, siano scelti tra quelli autorizzati dalla Commissione per l'uso nella produzione biologica, il cui elenco è contenuto nell'allegato V, parte A del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165;

- gli ingredienti di origine non agricola impiegati siano selezionati tra quelli elencati del punto 2.2.1 dell'allegato II, parte IV del regolamento<sup>1</sup> (che contempla, fra l'altro, l'acqua, le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche naturali).

Tenuto conto del suddetto quadro normativo, ne consegue che la confettura oggetto del quesito, ad avviso di chi scrive, potrebbe recare l'indicazione "zucchero biologico" nell'elenco degli ingredienti soltanto laddove fossero soddisfatte tutte le condizioni richiamate nell'elenco precedente, per la cui verifica, peraltro, l'impresa che realizza tale confettura dovrebbe essere assoggettata al sistema di controllo sulla produzione biologica.

Ove tale dicitura venisse riportata, si precisa che l'etichettatura della confettura andrebbe, inoltre, integrata con i seguenti elementi:

- nell'elenco degli ingredienti, l'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti agricoli (come richiesto dall'articolo 30, paragrafo 5 del regolamento (UE) 2018/848;
- il numero di codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione (come previsto dal successivo articolo 32).

## Moca e sanzioni

*Un commerciante di Moca (chiusi e sigillati in imballi terziari), all'esito di un accertamento condotto da Nas e Asl, ha ricevuto due distinti verbali di contestazione da parte dell'Asl, aventi contenuto tra loro identico, ma diverso numero di protocollo e, entrambi, riguardanti i seguenti illeciti amministrativi:*

- mancata presentazione della Scia per il commercio dei Moca, sanzionata dall'articolo 6, comma 4 del decreto legislativo 29/2017, con invito al pagamento in misura ridotta di € 3.000;
- mancanza dei requisiti strutturali dello stabilimento di detenzione dei Moca, sanzionata dall'articolo 6, comma 5 del decreto legislativo 193/2007, con invito al pagamento di € 1.000;
- mancanza della procedura di qualità per la gestione dei Moca, sanzionata dall'articolo 6, comma 6 del decreto legislativo 29/2017, con invito al pagamento in misura ridotta di € 8.000.

*Oltre a ciò, anche i Nas hanno notificato un ulteriore verbale sanzionatorio, contestando nuovamente, in relazione allo stesso accertamento,*

<sup>1</sup> Il punto 2.2.1 dell'allegato II parte IV del regolamento (UE) 2018/848 ammette, in particolare, i seguenti prodotti o sostanze:

- a. le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi alimentari normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti, a condizione che gli enzimi da utilizzare come additivi alimentari siano stati autorizzati dalla Commissione ai sensi dell'articolo 24 del regolamento;
- b. come "aromi", esclusivamente le sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali (queste ultime, purché ottenute da alimenti), di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettere c) e d), punto i) del regolamento (CE) 1334/2008;
- c. i coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo conformemente all'articolo 17 del regolamento (CE) 1333/2008;
- d. i coloranti naturali e materiali di rivestimento naturali per la colorazione decorativa tradizionale del guscio delle uova sode prodotte e destinate ad essere commercializzate in un determinato periodo dell'anno;
- e. l'acqua potabile e i sali biologici o non biologici (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) abitualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;
- f. le sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e i micronutrienti, se:
- g. negli alimenti per il consumo normale, il loro impiego è direttamente previsto da disposizioni dell'Unione o nazionali, con la conseguenza che non possono essere immessi sul mercato senza tale aggiunta;
- h. nelle formule per lattanti e formule di proseguimento e negli alimenti a base di cereali e altro alimento per la prima infanzia di cui al regolamento (UE) 609/2013, il loro impiego sia autorizzato da detto regolamento;
- i. negli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE, il loro impiego sia autorizzato da detta direttiva.



*la mancanza della procedura di qualità per la gestione dei Moca, invitando di conseguenza al pagamento di € 8.000 ai sensi dell'articolo 6, comma 6 del decreto legislativo 29/2017. È possibile che lo stesso operatore, per il medesimo fatto, possa ricevere una pluralità di contestazioni amministrative identiche?*

Risponde **Stefano Senatore**  
Avvocato ed Esperto  
di Legislazione degli Alimenti

I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Moca) sono sottoposti ad una specifica disciplina di settore, le cui regole generali si rinvencono nei regolamenti (CE) 1935/2004 e 2023/2006.

Nel loro campo di applicazione ricadono, in linea di principio, tutte le attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei Moca (si vedano, in tal senso, l'articolo 2, paragrafo 2, lettera c) del regolamento (CE) 1935/2006 e l'articolo 2 del regolamento (CE) 2023/2006). Di conseguenza,

le stesse sono da ritenere operanti anche nei confronti di un operatore che, come descritto nel quesito, curi esclusivamente lo stoccaggio e la commercializzazione di MOCA preimballati. Per quanto qui rileva, a carico di un tale commerciante dovrebbero quindi sussistere, potenzialmente – fatta salva ogni più puntuale valutazione del caso concreto –, anche gli obblighi di:

- istituire e mantenere un efficace sistema di controllo della qualità volto a garantire la conformità dei Moca, ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) 2023/2006;
- comunicare all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività soggette al regolamento (CE) 2023/2006, adempimento introdotto dal legislatore italiano con l'articolo 6, comma 1 del decreto legislativo 29/2017.

Il mancato rispetto delle due prescrizioni di cui sopra dà luogo all'applicazione delle specifiche sanzioni amministrative pecuniarie contemplate dal decreto legislativo 29/2017, rispettivamente:

- dall'articolo 6, comma 6, con cui si prevede il pagamento di una somma da € 4.000 a 30.000 a carico dell'operatore che non istituisca o non mantenga un efficace sistema di controllo della qualità;
- dall'articolo 6, comma 4, con cui si pone, a carico degli operatori che non adempiano all'obbligo di comunicazione degli stabilimenti, l'obbligo il pagamento di una somma da € 1.500 a 9.000.

Tanto premesso, valutato il caso sulla base delle generali indicazioni fornite nel quesito, lo scrivente considera, potenzialmente, corretto l'invito al pagamento in misura ridotta formulato dall'Asl (per un importo pari al doppio della sanzione minima), a fronte dell'accertata violazione degli obblighi stabiliti dall'articolo 6 del regolamento (CE) 2023/2006 e dell'articolo 6, comma 1 del decreto legislativo 29/2017.

Al riguardo, si ritiene che nessuna rilevanza possa assumere la mancata consapevolezza degli obblighi normativi da parte dell'operatore, tenuto conto dell'obbligo di conoscenza delle leggi in vigore che grava su tutti i consociati, tanto più ove si tratti di operatori professionali. La stessa giurisprudenza ha avuto modo di chiarire – in modo pressoché unanime da decenni – che “l'errore sulla liceità del fatto, comunemente indicato come buona fede, può rilevare come causa di esclusione della responsabilità amministrativa [...] solo quando esso risulti inevitabile e a tal fine occorre un elemento positivo idoneo ad indurre un errore siffatto, non ovviabile dall'interessato con l'ordinaria diligenza (Cassazione, sentenza n. 7603/2001): non basta, cioè, al fine di escludere ogni responsabilità, l'ignoranza della sussistenza dei presupposti dell'illecito, ma occorre che tale ignoranza sia incolpevole, cioè non superabile con l'uso della ordinaria diligenza (Cassazione n. 13165/2002)” (Cassazione civile, sentenza n. 10607 del 4 luglio 2003).

Fermo quanto sopra, ad avviso di chi scrive – sulla base delle informazioni ricavabili dal quesito – non appare, invece, corretta la contestazione dell'ulteriore illecito amministrativo di cui all'articolo 6, comma 5 del decreto legislativo 193/2007, norma con la quale vengono

sanzionati gli operatori del settore alimentare che non rispettino i requisiti di igiene previsti dai regolamenti (CE) 852/2004 ed 853/2004.

L'operatore interessato, infatti, risulta occuparsi esclusivamente del commercio di prodotti non alimentari e di Moca preimballati. Il che dovrebbe precludere la possibilità di qualificare tale soggetto come “operatore del settore alimentare”, mancando il necessario requisito dello svolgimento di “attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”, esplicitamente richiesto a tal fine dall'articolo 3, numeri 2) e 3) del regolamento (CE) 178/2002.

Da ciò dovrebbe conseguire, inoltre, l'inapplicabilità dei regolamenti (CE) 852/2004 ed 853/2004, nel cui campo di operatività ricadono, infatti, esclusivamente gli operatori del settore alimentare.

In definitiva, lo scrivente nutre forti riserve in merito alla possibilità di assoggettare il commerciante di Moca di cui si tratta alla normativa in materia di igiene degli alimenti e, conseguentemente, anche alle relative sanzioni amministrative.

Da ultimo, occorre prendere atto che, stando a quanto riferito nel quesito, l'operatore interessato ha ricevuto la notifica di tre separati verbali di contestazione – di cui due provenienti dall'Asl ed uno dai Nas – con i quali, in relazione ai medesimi fatti, accertati nel corso di un'ispezione congiunta condotta dalle due autorità, sono stati addebitati più volte gli stessi illeciti amministrativi.

In particolare, risulta che:

- con un primo verbale, l'Asl ha contestato la mancata presentazione della Scia per il commercio dei Moca, nonché la mancanza dei requisiti strutturali dello stabilimento e della procedura di qualità, applicando le relative sanzioni previste dai decreti legislativi 29/2017 e 193/2007;
- con un secondo verbale, identico salvo che per numero di protocollo, l'Asl ha contestato le medesime violazioni, applicando le stesse disposizioni sanzionatorie;
- con un terzo verbale, i Nas hanno, nuovamente, contestato la mancanza della procedura di qualità, applicando la sanzione di cui al decreto legislativo 29/2017.

In base alle informazioni in possesso di chi scrive, non è dato comprendere le ragioni che possano aver determinato l'avvio di plurimi, speculari procedimenti sanzionatori per le medesime condotte. Allo stato, pertanto – a prescindere da ogni considerazione sulla fondatezza dei singoli addebiti – la successiva ripetizione di contestazioni tra loro identiche non può ritenersi legittima, esponendo l'operatore ad una moltiplicazione di pagamenti che appare priva di giustificazione.

Sarà quindi opportuno che l'interessato contatti quanto prima gli organi accertatori, al fine di sollecitare un immediato annullamento in autotutela dei verbali in "eccedenza". In mancanza di un tale intervento da parte dell'Asl e dei Nas, si consiglia di far valere le proprie ragioni partecipando attivamente ai tre procedimenti sanzionatori con le modalità stabilite dall'articolo 18 della legge 689/1981, attraverso la presentazione di scritti difensivi (e la contestuale richiesta di audizione personale) entro il termine di 30 giorni dalla data di notificazione dei verbali.

## Registrazione di una nuova attività, non sempre è necessario

*Un'azienda, in possesso di registrazione per la produzione di pasta secca e fresca, vuole produrre pasta congelata utilizzando un abbattitore. Bisogna notificare questa nuova attività oppure risulta sufficiente l'aggiornamento del Manuale di Autocontrollo? Sono previsti dei nuovi obblighi normativi che regolamentano il settore della pasta congelata, anche in riferimento alla data di scadenza del prodotto?*

Risponde **Filippo Castoldi**  
Medico Veterinario

**L'**applicazione del freddo agli alimenti (refrigerazione, congelamento, surgelazione) non è da considerarsi un trattamento ai sensi

della normativa comunitaria. Il congelamento di alimenti presso uno stabilimento già registrato o riconosciuto per una specifica attività, quindi, non comporta la richiesta e il rilascio di un nuovo atto autorizzativo. Ciò nonostante, non può essere negato che un alimento congelato presenta caratteristiche significativamente diverse dal medesimo alimento non esposto e mantenuto a temperature negative<sup>2</sup>, per cui, tenuto conto il disposto dell'articolo 6 del regolamento (CE) 852/04 («Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività»), l'inserimento nel flusso produttivo dello stabilimento di una fase di congelamento va notificata all'autorità competente secondo le modalità da questa stabilite.

E qui, purtroppo, in assenza di disposizioni univoche a livello nazionale circa le modalità da seguire per informare l'autorità competente, è opportuno rivolgersi al Servizio sanitario territorialmente competente per ottenere le informazioni circa la corretta procedura di notifica, se cioè sia necessario notificare una Scia attraverso lo Sportello Unico per le Attività produttive o se sia sufficiente informare direttamente per iscritto l'attivazione del processo di congelamento di alcuni prodotti al Servizio competente (si ritiene che nel caso prospettato nel quesito si tratti del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Sian).

In ogni caso, a prescindere dalla modalità di informazione seguita, l'operatore deve aggiornare il proprio Manuale di Autocontrollo per tenere conto della nuova fase di processo introdotta. L'appropriato termine minimo di conservazione, anche in rapporto alla temperatura di conservazione prevista, verrà definito e giustificato nell'ambito delle procedure di autocontrollo, sotto la responsabilità dell'operatore, non esistendo in materia disposizioni di legge.

<sup>2</sup> Il regolamento (UE) 1169/11 dispone che, tra le informazioni che debbono essere obbligatoriamente comunicate, il consumatore sia edotto circa lo stato fisico del prodotto (congelato), a meno che il processo di congelamento e scongelamento non produca effetti negativi in termini di qualità e sicurezza.

# LO STRUMENTO DEL MESE

## Pavimenti per l'industria alimentare

a cura della **Redazione**

Caratteristiche,  
controlli  
e proposte dal mercato

92

**Simone Mazzini è il direttore di Stabilimento di Emmefood**, un'azienda produttrice di un ampio menù di piatti di gastronomia e pasticceria, freschi e pronti, per l'Ho.Re.Ca., la grande distribuzione organizzata e il consumatore finale. È a lui che ci siamo rivolti per raccogliere alcune informazioni sui pavimenti per l'industria alimentare, sulla base della sua esperienza professionale.

• **Quali sono le caratteristiche che un'industria alimentare dovrebbe prendere in considerazione nella scelta di un pavimento per il proprio stabilimento produttivo?**

Non esiste un pavimento univoco applicabile a tutte le aziende perché si devono valutare le operazioni che si svolgono in ogni reparto. In linea



generale, i pavimenti si dividono principalmente in due categorie: piastrelle in klinker alimentare e resine alimentari. Le prime si usano dove è necessario lavare spesso, mentre le seconde in magazzini in cui si movimentano pallet.

La parola d'ordine è "lavabilità": i pavimenti e le relative sgusce sanitarie devono essere facili da lavare e asciugare. È consigliabile, inoltre, adottare delle fughe strette per minimizzare il rischio che si creino angoli di 90° difficilmente raggiungibili.

• **In che "fase" deve essere scelto il pavimento di uno stabilimento produttivo?**

La scelta di un pavimento va fatta in fase di progettazione di un'azienda, così che si crei il sottofondo adeguato su cui incollare il pavimento. Fondamentali sono la tipologia e la posizione delle canaline di scolo. Un intervento su un pavimento

esistente è molto invasivo e crea notevole disagio ad un'azienda in funzione.

- **Come si fa a riconoscere un pavimento di qualità?**

Ci si deve affidare ad aziende serie e con esperienza nel campo alimentare. Una porta, un macchinario e un'attrezzatura sono relativamente semplici da sostituire. Un pavimento, invece, comporta un blocco produttivo. È quindi fondamentale scegliere bene sin da subito.

- **Quali controlli consiglia di effettuare per verificare l'igiene dei pavimenti del proprio stabilimento di produzione?**

Consiglio di controllare lo stato di usura: le crepe sono un primo indicatore se sono presenti in quantità o è passato troppo tempo dall'installazione o si è scelto un materiale non adatto alle proprie esigenze. È bene verificare anche eventuali ristagni di acqua, la temperatura degli ambienti produttivi, le ruote dei carrelli elevatori o di macchinari mobili e le serpentine riscaldanti in celle frigorifere BT. L'analisi deve essere seria e prendere in esame molteplici aspetti. È bene prestare particolare attenzione, inoltre, alle sgusce sanitarie: consiglio di evitare materiali plastici e di valutare quelli in ceramica o le resine.

## Pavimenti postesi e joint free

"La pavimentazione in postensione senza alcuna tipologia di giunto (joint free) è la soluzione più adatta per tutte quelle aziende che necessitano, ancor prima che di planarità, di igiene e pulizia". Ad affermarlo è **Silvio Cocco, amministratore delegato di Tekna Chem**. "L'assenza totale di giunti – spiega – permette, oltre che una manutenzione ridottissima, anche e soprattutto una facilità di pulizia, priva di sedi di accumulo batteri o altro".

La soluzione di Tekna Chem si chiama Floortek ed è stata progettata ed eseguita per la prima volta in Italia circa 20 anni fa, "con calcestruzzo Aeternumal, a permeabilità zero e ad alte resistenze meccaniche e fisico-chimiche", precisa Cocco, che aggiunge: "Crediamo che il pavimento in postensione e in completa assenza di giunti sia oggi la punta più avanzata della tecnologia in questo mercato. Le finiture superficiali della pavimentazione cementizia, a seconda della destinazione d'uso, vengono, di volta in volta, scelte con i progettisti in resine o epossidiche o poliuretaniche".

## In arrivo una pavimentazione ad hoc per il settore dei cereali

**Remmers**, azienda tedesca specializzata in soluzioni protettive per l'edilizia dal 1949, è nel mercato italiano dei pavimenti dal 2022. Da allora, ha registrato un aumento costante delle vendite di pavimentazioni per l'industria alimentare, constatando un particolare interesse da parte delle aziende dei settori lattiero-caseario, vitivinicolo e ittico, "più sensibili – afferma **Riccardo Binda, responsabile tecnico del settore Flooring and Concrete Repair di Remmers Italia** – a soluzioni che garantiscano igiene e resistenza".

Per il settore alimentare, l'azienda ha progettato "Crete", una gamma di pavimenti in poliuretano cemento, altamente resistenti alle sollecitazioni chimiche, meccaniche e termiche. "Sono progettati per resistere all'usura meccanica e ai carichi pesanti – aggiunge Binda – assicurando una lunga durata anche in aree ad alto traffico e sotto carichi dinamici elevati. Sono, inoltre, facili da pulire e la loro superficie non porosa e impermeabile impedisce l'assorbimento di liquidi e la proliferazione batterica".

Attualmente Remmers sta studiando una nuova versione di "Crete" specifica per la lavorazione e lo stoccaggio di cereali, che richiedono ambienti sterili e in cui avvengono movimentazioni di materiali immagazzinati in silos, con conseguente emissione nell'ambiente di polveri e zone potenzialmente esplosive ATEX. "Prodotti come frumento, grano, riso o simili – spiega Binda – sono composti di carbonio, idrogeno, azoto, zolfo e ossigeno; pertanto, sono combustibili e, conseguentemente, in grado di provocare incendi ed esplosioni. Le polveri generate dalla macinatura di questi cereali, a causa del loro basso peso specifico, possono rimanere in sospensione nell'aria per lunghi periodi, generando atmosfere esplosive. Con il nostro sistema 'Crete' antistatico, si ha un rivestimento conduttivo non solo che dissipa efficacemente le cariche elettrostatiche, ma anche estremamente resistente a sollecitazioni termiche, chimiche e meccaniche estreme".



## Il settore trainante è l'alimentare

**Mapei** ha un'esperienza ventennale nel mercato dei prodotti resinosi per pavimentazioni. "Quello alimentare – afferma **Andrea Invernizzi, Resin & Cementitious Flooring Line Technical Assistance dell'azienda** – è il settore sicuramente più importante e trainante, essendo sempre stato, almeno in Italia, oggetto e soggetto di normative, protocolli e controlli atti a tutelare le merci prodotte e, di conseguenza, la salute dei consumatori". "I prodotti della nostra linea Mapefloor – aggiunge – sono stati sviluppati per creare pavimentazioni che possano resistere per lungo tempo a sollecitazioni come aggressioni chimiche e meccaniche, shock termici o superfici perennemente bagnate, oltre a garantire il rispetto di standard igienici molto severi e la sicurezza da scivolamento degli operatori e dei mezzi che vi transitano". Le due famiglie di prodotti Mapei maggiormente utilizzati in ambito alimentare, tutti certificati Haccp, sono quella dei materiali a base di resine epossidiche e

quella dei materiali a base di poliuretano-cemento, denominati Mapefloor CPU+. "Quest'ultimi – spiega Invernizzi – sono utilizzati per le loro prestazioni di resistenza chimica ad acidi e basi e sostanze organiche in genere, alle temperature di esercizio e agli shock termici da -40 °C fino a +150 °C, oltre a contenere sostanze a base di ioni d'argento che conferiscono un'elevatissima capacità di bloccare lo sviluppo della carica batterica. Rispondono poi a tutti i requisiti Indoor Air Comfort Gold in materia di emissioni di composti organici volatili (*Volatile Organic Compound, VOC*), raggiungendo la classificazione A+, la migliore in assoluto. Sono, infine, certificati ISEGA, il che attesta che i materiali di cui sono composti non influenzano le caratteristiche organolettiche delle sostanze alimentari presenti nelle vicinanze".



## Vendite in ascesa e innovazione garantita da un laboratorio interno

"Il trend delle vendite dei nostri pavimenti e rivestimenti in resina per l'industria alimentare e delle bevande sul mercato italiano è positivo, con una crescita costante". A sottolinearlo è **Andrea Penati, Ceo e Direttore tecnico di IPM Italia**. L'azienda, presente sul mercato da oltre 40 anni, produce e formula i suoi prodotti in un laboratorio interno, a cui deve le sue innovazioni. Una di queste è IPM Sanix, "una tecnologia avanzata – spiega Penati – che rende i nostri pavimenti in resina più igienici, protetti e sicuri. Si tratta di un additivo incorporato direttamente nel formulato resinoso durante la produzione, migliorando la resistenza agli agenti esterni e garantendo una superficie altamente igienica". "I nostri pavimenti in resina – aggiunge – sono particolarmente igienici perché sono continui e privi di fughe,

il che impedisce il deposito di residui e facilita la pulizia, la sanificazione e la manutenzione regolare, riducendo al minimo l'accumulo di sporco e batteri. Sono progettati, inoltre, con grip antiscivolo per migliorare la sicurezza degli operatori, assicurando stabilità anche in ambienti umidi, resistono agli impatti meccanici, alle alte temperature e alle abrasioni chimiche, grazie alla loro robustezza strutturale, e la loro impermeabilità a liquidi, oli, acidi e detersivi, dovuta alla struttura priva di porosità, facilita la pulizia e previene la penetrazione di sostanze contaminanti. Sono poi eco-friendly, con un basso o nullo contenuto di Voc, e conformi alla normativa Haccp".



## Igiene, sicurezza e durabilità

**APS Pavimenti Sicuri** realizza, da oltre 30 anni, pavimentazioni tecniche con materiali resinosi a lunga durata e oggi distribuisce, in esclusiva per l'Italia, anche le pavimentazioni Vebro Polymers. L'azienda riscontra un incremento costante delle vendite nel settore alimentare. "Questo trend positivo – osserva **Anna Laura Ravera, responsabile Qualità e Sicurezza APS Pavimenti Sicuri** – è attribuibile alla crescente domanda di soluzioni che garantiscono igiene, sicurezza e non da meno durabilità delle pavimentazioni realizzate. Quest'ultimo è un aspetto fondamentale per l'industria alimentare: dover intervenire ciclicamente sul ripristino di una pavimentazione, infatti, crea non pochi problemi nella gestione dei reparti produttivi, ma le nostre soluzioni restano in perfetta efficienza con una minima manutenzione per un periodo di tempo significativamente lungo. Abbiamo più di un cliente che ha i nostri pavimenti da 20-25 anni, ancora in perfetta efficienza. In questo lasso di tempo, in funzione dello

stress al quale la pavimentazione è sottoposta, le nostre soluzioni sono soggette, su specifica richiesta, solo a piccoli interventi di manutenzione". Tra le principali tipologie di aziende alimentari che in questi anni si sono dimostrate più interessate ai pavimenti e rivestimenti di APS Pavimenti Sicuri ci sono quelle di produzione e trasformazione alimentare ed in particolare quelle dolciarie, vitivinicole, lattiero-casearie, ortofrutticole e delle carni, ma l'azienda ha realizzato pavimentazioni anche per quelle ittiche e cerealicole. "Le caratteristiche chiave delle nostre applicazioni – afferma Ravera – garantiscono, grazie al metodo PavimentiSICURI®, la realizzazione di superfici facili da pulire e sanificare, con un'alta resistenza a sostanze chimiche e con proprietà antiscivolo, aiutando a prevenire contaminazioni e incidenti e a migliorare la sicurezza complessiva degli ambienti di lavoro".





**Direttore responsabile**

Gabriele Lanzarotti

**Coordinamento redazionale**

Emanuela Giorgi

Tel. 06 8889434

emanuela.giorgi@alimentibevande.it

**Redazione**

Via Eritrea, 21 – 20157 Milano

redazione@alimentibevande.it

**Collaboratori di redazione**

Luca Bucchini, Paola Cane,

Filippo Castoldi, Carlo Corraa,

Manuel Foglia, Daniele Lucarini,

Vincenzo Pacileo, Roberto Pinton,

Stefano Senatore

**Foto di copertina**

www.shutterstock.com

**Impaginazione**

Maria Pilia

**Abbonamenti**

Simona Romanazzi

Tel. 02 60852332

abbonamenti@pointvet.it

**Assistente Pubblicità**

Francesco Tettamanti

pubblicita@alimentibevande.it

**Editore**

PVI S.r.l.

Via Eritrea, 21 – 20157 Milano

Tel. 02 6085231

info@pointvet.it

# ALIMENTI & BEVANDE

IGIENE • SICUREZZA • CONTROLLI

**Alimenti&Bevande**

ISSN: 1827-8582

**Abbonamenti (9 numeri)**

- **Abbonamento Standard:** € 93,00  
(comprende l'invio di: 9 fascicoli cartacei, consultazione gratuita dei fascicoli in formato pdf e sfogliabile, newsletter periodica di aggiornamento professionale)
- **Abbonamento Base:** € 72,00  
(comprende l'invio di: 9 fascicoli cartacei, newsletter periodica di aggiornamento professionale)
- **Abbonamento On line:** € 98,00 (IVA compresa)  
(comprende l'invio di: 9 fascicoli in formato pdf e sfogliabile, navigazione in tutte le sezioni del sito [www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it), newsletter periodica di aggiornamento professionale)

*Per tutte le formule combinate, vedere le tariffe sul sito:*

[www.pointvet.it/web/](http://www.pointvet.it/web/) > Abbonamenti

**Modalità di pagamento**

- Versamento su c/c postale n. 21747209, intestato a PVI S.r.l.  
Via Eritrea, 21 – 20157 Milano
- Bonifico bancario IBAN IT89CO569601620000010074X07
- Carta di credito (CartaSi, Visa, Mastercard)

L'abbonamento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno dell'anno, vale 9 numeri (12 mesi) e decorre dal numero immediatamente successivo alla data di ricezione della rimessa.

Prezzo di una copia € 10,00

IVA assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74, primo comma, lett. c) del d.p.r. 633/1972 e successive modificazioni e integrazioni.

La ricevuta di pagamento del conto corrente postale è documento idoneo e sufficiente ad ogni effetto contabile, pertanto non si rilasciano fatture.

**Proprietà letteraria e tutti i diritti riservati a PVI S.r.l.**

Il contenuto redazionale e grafico della rivista non può essere riprodotto neppure parzialmente, salvo espressa autorizzazione. Non è consentita la memorizzazione delle informazioni contenute sulla rivista su qualsiasi supporto informatico o cartaceo, salvo espressa comunicazione scritta.

Manoscritti, fotografie, disegni, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

La casa editrice declina ogni responsabilità per i possibili errori od omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'informazione contenuta nella rivista.

Le opinioni espresse dagli autori degli articoli non impegnano la direzione della rivista.

Registrazione Tribunale di Milano

n. 58 del 3/02/2012

Iscrizione al R.O.C.

nr 3276 del 30/11/2001

Stampa: Eurgraf - Via Magellano, 4/6 - Cesano Boscone (MI)

Questa Rivista è stata inviata tramite abbonamento. Rivista postalizzata in collaborazione con Tecniche Nuove S.p.a.. L'informativa sul trattamento dei dati personali è consultabile sul sito [www.alimentibevande.it](http://www.alimentibevande.it)

# Allergeni: una linea guida per le imprese alimentari

*Manuale per gli operatori del settore agroalimentare sulle modalità di indicazione degli allergeni. Somministrazione, vendita e ristorazione*

A CURA DI Corrado Finardi



**SCONTO  
5%  
PER GLI ABBONATI**

AUTORI: Luca Bucchini, Corrado Finardi,  
Elena Palmieri, Paolo Patrino,  
Valeria Pullini

Edizione **MAGGIO 2018**

Brossura, 150x210 mm

136 pagine

Prezzo di copertina: € 28,00

**Prezzo abbonati:\* € 26,60**

Questo agile e pratico manuale si rivolge a tutti gli operatori della filiera alimentare che intendono veicolare al consumatore finale alimenti che contengono allergeni o sostanze atte a indurre intolleranza.

Tali sostanze, ora disciplinate in modo chiaro ed esaustivo a livello comunitario, sono sempre più al centro dell'interesse dei consumatori, che fanno sempre più ricorso ad alimenti pronti e al "fuori casa".

Al contempo, l'aumento della sensibilità analitica degli strumenti, unitamente alla maggiore consapevolezza del ruolo di alcune sostanze alimentari in soggetti predisposti, hanno reso più apertamente visibile la portata del problema. Gli allergeni rappresentano quindi uno dei punti centrali del nuovo apparato normativo europeo sull'informazione alimentare ai consumatori: il regolamento (UE) 1169/2011. A seconda della natura del prodotto, confezionato, preincartato o sfuso, sono infatti presenti diverse disposizioni circa le modalità di indicazione, tra gli altri ingredienti, degli allergeni.

Scopo del presente manuale è quello di fornire, con un taglio pratico, una casistica corredata da esempi concreti e format grafici a supporto delle aziende agroalimentari, con una visione integrata che va dall'analisi del rischio fino alla gestione e successiva comunicazione ai consumatori, anche tramite etichettatura.

## PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito [www.pointvet.it](http://www.pointvet.it)



inviando una mail a: [diffusionelibri@pointvet.it](mailto:diffusionelibri@pointvet.it)



telefonando allo 02/60 85 23 32

(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00)



PVI Srl - Via Eritrea 21 - 20157 Milano

## Alte Pressioni, tecnologia innovativa al servizio del Food safety.



**HPP ITALIA**, il partner affidabile in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico per i prodotti deperibili. **Brand protection, Sicurezza h24, Export no limits.** Con la tecnologia **HPP (High Pressure Processing)** i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! Scopritene le potenzialità straordinarie prenotando i vostri test gratuiti su **[hppitalia.it](http://hppitalia.it)**.

Scannerizza il QR Code e scopri come trattiamo i nostri prodotti.



HPP Italia srl Parma - Italy - [info@hppitalia.it](mailto:info@hppitalia.it)