

CIRCOLARE n. 17 del 13 febbraio 2018

Prot. n. 286 GRG/bf

OGGETTO: Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari

In data 8 febbraio 2018 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il D.Lgs. n. 231/2017 recante le disposizioni applicative e le sanzioni relative al Reg. UE n. 1169/2011 in materia di etichettatura degli alimenti.

Il suddetto atto normativo **entrerà in vigore il 9 maggio 2018**.

Le disposizioni di maggior interesse per le imprese rappresentate riguardano:

- l'**obbligo di indicazione degli allergeni** per i prodotti somministrati sul menù, apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo;
- la **sanzione** per l'omessa indicazione degli allergeni (da 3.000 a 24.000 euro) e per l'indicazione con modalità difforme da quella normativamente prevista (da 1.000 a 8.000 euro) con possibilità di ridurre la sanzione pecuniaria fino ad un terzo per le microimprese;
- la conferma della disciplina del cartello recante l'indicazione di tutti gli ingredienti per i prodotti di gastronomia, gelateria, pasticceria e panetteria. Tuttavia, **l'obbligo di indicazione degli allergeni deve avvenire in riferimento al singolo prodotto** (ad esempio cfr. allegato 1);
- l'indicazione di **decongelato** sui prodotti con applicazione delle deroghe previste.

Si è concluso l'iter procedimentale di approvazione e pubblicazione del D.Lgs n. 231/2017 recante la disciplina applicativa e sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento e alla Direttiva 2011/91/UE.

Giova ricordare che dopo l'entrata in vigore del Regolamento UE citato, avvenuta il 13 dicembre 2014, la gestazione delle disposizioni applicative è stata lunga e complessa ed ha visto il coinvolgimento di diversi soggetti istituzionali (Ministeri dello Sviluppo Economico, della Salute e delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) nonché delle associazioni di categoria interessate, tra cui Fipe.

Stante le poche modifiche subite dal testo definitivo del Decreto Legislativo rispetto allo schema della normativa illustrato nella circolare n. 72/2017, si ritiene opportuno riportare in questa sede solo le disposizioni di specifico interesse per la categoria, in particolare l'art. 19, che detta le disposizioni relative alla vendita di prodotti non preimballati e l'art. 23 che prevede le relative sanzioni, nonché altre disposizioni più generali di cui si dirà più oltre (allegato 2).

Si fa presente che la normativa in questione e le relative sanzioni entreranno in vigore decorsi novanta giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, vale a dire a partire dal 9 maggio 2018.

L'art. 19 è stato lungamente oggetto di discussione tra gli uffici della Federazione e quelli del MISE delegati alla stesura del testo. Tale articolo disciplina tutte le categorie di **alimenti non preimballati**, vale a dire:

1. prodotti che vengono offerti in vendita senza imballaggio (prodotti venduti sfusi);
2. prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore (direttamente al banco);
3. prodotti preimballati per la vendita diretta (c.d. preincartati);
4. **prodotti somministrati dalle collettività.**

Si rammenta che per **collettività** si intende qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (cfr. art. 2, comma 2, lett. d) del Reg. UE 1169/2011).

In particolare, il comma 8 dell'art. 19 ha introdotto le disposizioni applicative del **nuovo obbligo informativo** che sono tenute a rispettare le collettività e riguardante **l'indicazione della presenza nei piatti proposti degli allergeni** individuati nell'elenco di cui all'Allegato II del Reg. (UE) 1169/2011 (allegato 2).

L'avviso della presenza di allergeni deve essere fornita in modo che **sia riconducibile a ciascun alimento prima che lo stesso sia servito al consumatore finale**. Tale indicazione deve essere apposta:

- sul menù o registro o apposito cartello o attraverso sistemi digitali (in quest'ultimo caso le informazioni dovranno essere riportate anche su un'apposita **documentazione scritta** facilmente reperibile dall'autorità di controllo e dal consumatore finale);
- in alternativa, l'avviso della possibile presenza degli allergeni, può essere riportato sul menù o su un registro o su un **apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le eventuali necessarie informazioni** (vedi cartello Fipe allegato 3). Anche in questo caso sarà però necessario avere una documentazione scritta e facilmente reperibile dall'autorità di controllo e dal consumatore finale.

Inoltre, si ribadisce l'importanza per le collettività - che si trovano ad essere l'ultimo anello della filiera prima del consumatore - di ricevere dai propri fornitori **informazioni precise, complete e corrette** dei prodotti oggetto di somministrazione al fine di poter **a loro volta informare correttamente i loro clienti** (cfr. comma 2 e 7 dell'art. 19).

Risulta altresì di particolare interesse, la disposizione di cui **comma 9 dell'art. 19** che impone l'inserimento dell'**indicazione di "decongelato" anche per i prodotti somministrati, salvo i casi di deroga specificamente individuati nell'Allegato VI del Regolamento** UE n. 1169/2011.

In sostanza tale obbligo sussiste quando la sua omissione potrebbe indurre in errore l'acquirente, mentre non si applica:

- **agli ingredienti presenti nel prodotto finale;**
- agli alimenti per i quali il **congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria** del processo di produzione;
- agli alimenti sui quali lo **scongelo non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.**

Pertanto, tra i casi di esenzione dovrebbero rientrare i prodotti serviti dalle collettività, poiché molto spesso i prodotti decongelati sono ingredienti di un prodotto finale (es. vongole negli spaghetti) ed i cibi serviti al ristorante non sono suscettibili di successive utilizzazioni da parte del consumatore.

La Federazione ha particolarmente apprezzato l'inserimento di questa disposizione che ha richiesto espressamente al MISE e che va nella direzione auspicata di ritenere necessaria l'indicazione di congelato esclusivamente quando la sua mancanza rischia di mettere in pericolo la salute dei consumatori.

Tuttavia, occorre fare attenzione, in quanto un consolidato orientamento della giurisprudenza penale ha più volte ribadito che l'omessa indicazione di prodotto congelato è suscettibile di rientrare nel reato di frode in commercio. Allo stato, dunque, sussiste una differente valutazione della medesima fattispecie sul piano della sanzione penale e di quella amministrativa. Infatti, nonostante le summenzionate deroghe recepite dal D.Lgs n. 231/2017, non si può nascondere che l'omessa indicazione di prodotto congelato può ancora andare incontro a sanzioni penali, criticità che la Federazione intende affrontare e superare promuovendo tutte azioni necessarie.

Infine, ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 19 vengono confermate le disposizioni già in essere con il vecchio art. 16 relativamente all'indicazione delle informazioni per le bevande vendute mediante spillatura, l'acqua trattata ed i prodotti dolciari confezionati ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa.

Nel caso in cui non siano rispettati gli obblighi informativi sui prodotti non preimballati, saranno applicate le **sanzioni** previste dall' **art. 23**, e segnatamente:

- una sanzione amministrativa pecuniaria generale da 1.000 a 8.000 euro per la violazione delle disposizioni di cui all'art. 19;
- **una sanzione da 3.000 a 24.000 euro per l'omissione dell'indicazione degli allergeni presenti nei prodotti venduti o somministrati;**
- una sanzione **da 1.000 a 8.000 euro per chi rende l'indicazione con modalità difformi** da quelle previste, sanzione che nondimeno diminuisce da 500 a 4.000 se la violazione riguarda solo aspetti formali;
- una sanzione da 500 a 4.000 per l'operatore del settore alimentare che **omette** nelle fasi precedenti alla vendita al consumatore o alla collettività le indicazioni obbligatorie.

Le sanzioni per l'omessa indicazione degli allergeni risultano le più alte anche se giova precisare che l'**art. 27** prevede che **per le microimprese**, come definite dalla Raccomandazione 2003/361/CE (meno di 10 occupati e fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro) **la sanzione amministrativa sia ridotta fino ad un terzo.**

Inoltre è prevista l'irrogazione della **sanzione in misura ridotta** (doppio del minimo o un terzo del massimo) e se il pagamento della stessa è effettuato entro cinque giorni dalla notificazione, vi potrà essere l'ulteriore riduzione del 30% sull'importo.

Il comma 2 dell'art. 27 prevede poi per queste violazioni l'istituto della c.d. diffida (art. 1, comma 3 D.L. 91/2014) consistente nella possibilità, in caso di violazioni sanabili, che l'organo di controllo - che per la prima volta accerta la violazione - diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di venti giorni e procedendo alla contestazione formale solo in caso di mancata ottemperanza.

Si ricorda inoltre che l'Autorità competente per l'irrogazione delle sanzioni descritte è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf (art. 26).

Come già evidenziato nell'ultima circolare, il comma 4 dell'art. 27 ha destato più di una perplessità, in quanto dichiara la non applicazione delle disposizioni sanzionatorie suindicate alle forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, di alimenti che presentano irregolarità di etichettatura non riconducibili alla informazioni relative alla data di scadenza o relative alle sostanze o a prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. Resta d'interesse della Federazione chiarire con il MISE in che modo tale disposizione coinvolgerà gli esercizi pubblici che

effettuano donazioni alle associazioni caritative, poiché obblighi troppo stringenti con rischio di sanzioni elevate potrebbero far rinunciare a tale attività benefica.

Data l'importanza per il settore della normativa oggetto della presente Circolare, si invitano le Associazioni territoriali ad informare i propri associati sugli obblighi informativi indicati nel D.Lgs 321/2017, ed a sollecitare il loro adempimento stante rischi di sanzioni pecuniarie previste per la violazione di tali indicazioni.

Come sempre, gli uffici della Federazione rimangono a disposizione per eventuali chiarimenti.

Distinti saluti

IL DIRETTORE GENERALE

Roberto Calugi



Allegati 4

Circolari correlate	Collegamenti esterni	Parole chiave
Circolare Fipe n. 72/2017 Circolare Fipe n. 89/2016 Circolare Fipe n. 74/2016 Circolare Fipe n. 54/2015 Circolare Fipe n. 39/2015 Circolare Fipe n. 18/2015 Circolare Fipe n. 150/2014 Circolare Fipe n. 148/2014 Circolare Fipe n. 146/2014 Circolare Fipe n. 128/2014		Regol. (UE) 1169/2011; D.Lgs n. 231/2017; Etichettatura; Sanzioni; Allergeni; Congelato