

## **Decreto legislativo n. 231/2017** riguardante la *disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011*

### **LE NOVITA'**

Il nuovo decreto stabilisce le sanzioni per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) 1169/2011 relative a:

- Leali pratiche di informazione (art. 3);
- Obblighi informativi da parte degli Operatori del Settore Alimentare (art. 4);
- Apposizione delle informazioni obbligatorie per gli alimenti preimballati (art. 5);
- Modalità di espressione, posizionamento e presentazione delle indicazioni obbligatorie (art. 6);
- Vendita a distanza (art. 7).

Il decreto 231 esamina poi nel dettaglio le sanzioni per la violazione delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie in etichetta ed in particolare per quelle riferite a:

- Denominazione dell'alimento (art. 8);
- Elenco degli ingredienti (art. 9);
- **Requisiti nell'indicazione degli allergeni** (art. 10);
- Indicazione quantitativa degli ingredienti e l'indicazione della quantità netta (art. 11);
- Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento (art. 12);
- Paese di origine o luogo di provenienza (art. 13);
- Titolo alcolometrico (art. 14);
- Dichiarazioni nutrizionali (art. 15).

All'articolo 16 sono stabilite le sanzioni per le violazioni in materia di informazioni volontarie sugli alimenti e, successivamente, le relative sanzioni nel caso di mancato rispetto della normativa, sui seguenti aspetti della vendita ed etichettatura:

- Diciture o marche che consentono di identificare la partita a cui appartiene una derrata alimentare (art. 17);
- Vendita di alimenti non preimballati tramite distributori automatici o locali automatizzati (art. 18);
- Vendita di prodotti non preimballati (art. 19);
- Le menzioni da riportare sui prodotti non destinati al consumatore (art. 20).

E' importante evidenziare che è **considerato soggetto responsabile l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, dall'importatore nel mercato dell'Unione**

**L'Autorità designata quale competente ad effettuare le sanzioni è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari presso il MIPAAF** (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), oltre all'Autorità garante della concorrenza e del mercato e agli organi preposti all'accertamento delle violazioni.

**Per gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 9 maggio 2018, che risultino non conformi al decreto, è prevista una fase transitoria e potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.**

Gli alimenti immessi sul mercato riportanti una **adeguata rettifica scritta** delle informazioni non conformi a quanto previsto dal decreto saranno escluse dalle sanzioni, così come le forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, nel caso di irregolarità di etichettatura, purché tali irregolarità non interessino la data di scadenza o le informazioni su sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE INDICAZIONI PER I PUBBLICI ESERCIZI**

**In caso di alimenti non preimballati serviti dalle collettività (*piatti serviti nei ristoranti e nei pubblici esercizi in genere*), è obbligatoria solo l'indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.**

Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso sia servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista.

In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

In alternativa, l'**avviso della possibile presenza delle medesime sostanze** o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze **può essere riportato** sul menù, su un registro o **su un apposito cartello** che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

Di detto cartello è **possibile scaricare qui un esempio** assolutamente in linea con le norme attuali qui descritte. in alternativa; è **possibile richiederlo alla propria abituale sede** Confesercenti.

#### **Alimenti decongelati**

Con riferimento agli alimenti serviti alle collettività è **obbligatorio riportare la designazione «decongelato»**, fatti salvi i casi di deroga previsti vale a dire:

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