



# AGGIORNAMENTO NORMATIVO

Maggio - Giugno 2016

*Il presente aggiornamento si prefigge di segnalare e sintetizzare le principali normative nazionali e comunitarie in materia di diritto alimentare emanate nel bimestre maggio/giugno 2016.*

[www.studiolegalegullini.it](http://www.studiolegalegullini.it)  
gullini@studiolegalegullini.it

# DIRITTO ALIMENTARE

## ETICHETTATURA OLI D'OLIVA - SANZIONI

**DECRETO LEGISLATIVO N. 103 DEL 23.06.2016**

**Disposizioni sanzionatorie per la violazione del regolamento (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti**

Il presente decreto prevede la disciplina sanzionatoria per:

- a) le violazioni delle disposizioni di cui al regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione del 13 gennaio 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva,
- b) le violazioni al regolamento (CEE) n. 2568/1991 della Commissione dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, tra cui all'articolo 7-bis per quanto riguarda l'obbligo di tenere registri di entrata e di uscita per tutte le categorie di oli di oliva.

*Imballaggi destinati al consumatore finale o alla preparazione dei pasti nelle collettività:*

è consentito vendere o detenere per la vendita oli di oliva (extra vergine, vergine, olio di oliva, olio di sansa di oliva) in recipienti di capacità non superiore ai 5 litri (25 litri per mense o ristorazione collettiva), pena la sanzione pecuniaria da 150 ai 600 euro.

Si dovranno impiegare imballaggi provvisti di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione, pena la sanzione da 800 a 4800 euro.

L'etichetta deve presentare la categoria merceologica degli oli di oliva; l'assenza è punita con sanzione da 1600 a 9500 euro.

Invece, indicare le categorie commerciali degli oli d'oliva in maniera difforme da quanto previsto comporterà la sanzione da 2500 a 15000 euro.

*Indicazione di origine:*

Omettere la designazione dell'origine o indicare la designazione dell'origine difformemente da quanto previsto dall'articolo 4 del regolamento (UE) n. 29/2012, ovvero riportare segni, figure o illustrazioni in sostituzione della designazione dell'origine o che possono evocare un'origine geografica diversa da quella indicata, comporta la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 12.000.

Chiunque indichi l'origine sull'olio d'oliva o sull'olio di sansa di oliva, anche utilizzando segni o figure, è soggetto a sanzione da 3500 a 18000 euro.

Non indicare sui documenti commerciali (documenti di trasporto e fatture) l'indicazione dell'origine per le olive destinate alla trasformazione in olio comporta una sanzione da 600 a 3500 euro.

Nella maggior parte dei casi, che riguardano violazioni relative all'etichettatura, viene salvaguardata la prevalenza della norma penale attraverso la dizione "salvo il fatto costituisca reato".

Chiunque sulle bottiglie confezionate, ma non etichettate, non indichi con apposito cartello il lotto, il numero di confezioni, la loro capacità, la categoria dell'olio e l'eventuale rivendicazione di indicazioni facoltative sarà soggetto a sanzione da 500 a 300 euro.

Organo designato quale autorità competente all'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Tale decreto ha abrogato il precedente decreto legislativo sulle sanzioni, ovvero il 225 del 30 settembre 2005, ed entrerà in vigore dal 1 luglio prossimo.

## **PRODOTTI DELLA SALUMERIA**

### **DECRETO 26 maggio 2016**

### **Modifiche al decreto 21 settembre 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.**

Considerato che il regolamento (UE) 1169/2011 innova la materia sull'etichettatura dei prodotti alimentari con l'adozione di principi generali che risultano prevalenti sulla specificità delle indicazioni e delle regole procedurali.

Preso atto dell'evoluzione delle tecnologie produttive e al contempo della necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di prodotti di salumeria di largo consumo in relazione alla loro composizione, sono state introdotte diverse modifiche al Dm 21.09.2005 e alla disciplina della produzione e vendita dei prodotti di salumeria.

#### **Prosciutto cotto:**

Dopo le parole: «con impiego di acqua, sale,» sono inserite le seguenti: «compreso il sale iodato»; b) sono soppresse le parole: «o con nitrato di sodio e nitrato di potassio».

E' stato inserito l'art. 1, comma 1-bis:

«1-bis. Nel caso di ulteriore trasformazione, il prosciutto cotto di cui al comma 1 può non contenere nitriti se viene garantita l'idonea conservazione del prodotto finito con altri mezzi o modalità». E il comma 2-bis: «2-bis. La denominazione di vendita "prosciutto cotto" può essere utilizzata esclusivamente per prodotti ottenuti da cosce di animali della specie suina».

Modifica art. 3, mediante sostituzione del comma 1 lett e): «e) eventuale pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato può essere sottoposto a pastorizzazione superficiale.».

Modifica tenore di umidità: «Il prosciutto cotto possiede un tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) inferiore o uguale a 82,00 (non più 81,00).»

Modalità di vendita: «Il prosciutto cotto, posto in vendita in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero in tranci, affettato, cubettato o comunque porzionato, riporta le informazioni obbligatorie degli alimenti nei termini e con le modalità di cui al Regolamento (UE) 1169/2011.»

Sono intervenute modiche anche al processo produttivo cui è sottoposto il prosciutto destinato ad essere commercializzato come "prosciutto cotto di alta qualità" e alle indicazioni facoltative relative all'assenza di additivi e di ingredienti.

**Prosciutto crudo**

Nel prosciutto crudo stagionato, oltre all'impiego di sale alimentare (compreso il sale iodato), è ammesso l'impiego di pepe, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e altri sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). Non sono ammessi altri additivi, se non quelli consentiti dal regolamento 1333/2008 purché rispondano ad una reale necessità tecnologica, non inducano in errore i consumatori e il loro utilizzo presenti un reale vantaggio per questi ultimi così come previsto dallo stesso regolamento.

**Culatello**

E' disciplinata la produzione, etichettatura e vendita del Culatello:

Si riporta la relativa definizione:

La denominazione "Culatello" è riservata al prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dai muscoli crurali posteriori ed interni della coscia (bicipite femorale, semimembranoso e semitendinoso) del suino, totalmente privata della cotenna e parzialmente del grasso di copertura e separata completamente dalla sua base ossea e sezionata in modo da assumere forma "a pera".

## **ORTOFRUTTA E LATTICINI DISTRIBUITI NELLE SCUOLE**

### **REGOLAMENTO (UE) 791/2016 del 11.05.2016**

**che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) n. 1306/2013 per quanto riguarda il regime di aiuti per la distribuzione di ortofruttili, banane e latte negli istituti scolastici**

Si è constatata una tendenza al calo del consumo in particolare di ortofruttili freschi e di latte alimentare. È quindi opportuno, nell'ambito dei programmi destinati alle scuole, incentrare la distribuzione in via prioritaria su questi prodotti. Sono concessi aiuti dell'Unione destinati ai bambini che frequentano gli istituti scolastici.

Si intende per:

- a) «ortofruttili destinati alle scuole»: i prodotti di cui al paragrafo 3, lettera a), e al paragrafo 4, lettera a);
- b) «latte destinato alle scuole»: i prodotti di cui al paragrafo 3, lettera b), e al paragrafo 4, lettera b), nonché i prodotti di cui all'allegato V.

Gli Stati membri che intendono partecipare al regime di aiuti di cui al paragrafo 1 (il «programma destinato alle scuole») e che chiedono il corrispondente aiuto dell'Unione danno priorità, tenendo conto delle circostanze nazionali, alla distribuzione di prodotti appartenenti a uno dei seguenti gruppi o a entrambi:

- a) ortofruttili e prodotti freschi del settore delle banane;
- b) latte alimentare e le relative versioni senza lattosio.

In deroga a quanto sopra, al fine di promuovere il consumo di prodotti specifici e/o di rispondere a particolari esigenze nutrizionali dei bambini sul proprio territorio, gli Stati membri possono effettuare la distribuzione di prodotti appartenenti a uno o a entrambi dei seguenti gruppi:

- a) prodotti ortofruttili trasformati, oltre ai prodotti di cui al paragrafo 3, lettera a);
- b) formaggi, latticini, yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati senza aggiunta di aromatizzanti, frutta, frutta in guscio o cacao, oltre ai prodotti di cui al paragrafo 3, lettera b).

## **ETICHETTATURA FACOLTATIVA CARNI BOVINE**

**DECRETO MIPAAF 20.05.2016**

**Disposizioni applicative e modifica del decreto 16 gennaio 2015 sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine e abrogazione del decreto 13 dicembre 2001.**

Con il presente decreto viene abrogato il precedente DM 13 dicembre 2001 per formulare una nuova stesura di disposizioni applicative del decreto ministeriale 16 gennaio 2015.

Il decreto apporta una correzione all'articolo 10 (etichette), comma 1 lettera b) del decreto ministeriale 16 gennaio 2015, riguardante l'informazione relativa all'"azienda di allevamento", che risulta riportata erroneamente tra le informazioni per le quali è necessario il possesso di un disciplinare di etichettatura.

Per una maggiore efficacia dell'attività di monitoraggio e di vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine, è necessario che gli stessi organismi indipendenti autorizzati a svolgere controlli nell'ambito dei disciplinari depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nonché gli operatori e le organizzazioni autorizzate ad etichettare la carne bovina, forniscano alcune informazioni sulla loro attività di controllo e sull'organizzazione di filiera.

Vengono inoltre uniformate le procedure di monitoraggio sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine a quelle previste per le produzioni agroalimentari regolamentate di cui al decreto ministeriale 16 febbraio 2012.

## **DIOSSINA NEL PESCE PROVENIENTE DALLA REGIONE BALTICA**

**RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/688 DELLA COMMISSIONE del 2 maggio 2016**

**sul controllo e la gestione della presenza di diossine e PCB nel pesce e nei prodotti ittici provenienti dalla regione baltica**

Determinati pesci e prodotti della pesca provenienti dalla regione baltica superano regolarmente i tenori massimi. Poiché non è possibile controllare la conformità con i tenori massimi di ogni singola partita di pesce e di prodotti ittici, al fine di garantire che solo il pesce e i prodotti ittici conformi alla normativa dell'UE siano immessi sul mercato, è stato stabilito un elenco di pesci della regione baltica per i quali è prevedibile la non conformità.

L'elenco è stato stilato sulla base dei dati disponibili e dev'essere aggiornato regolarmente. Per il pesce e i prodotti ittici provenienti dalla regione baltica per i quali non può essere garantita la conformità sulla base dei dati di occorrenza disponibili, sono state determinate specifiche misure di gestione del rischio volte a garantire che solo il pesce e i prodotti ittici conformi alla legislazione UE vengano immessi sul mercato.

Al fine di garantire che soltanto il pesce e i prodotti ittici conformi alla legislazione UE siano immessi sul mercato dell'Unione, si raccomanda di applicare le misure di gestione del rischio di cui all'allegato III per quanto riguarda il pesce proveniente dalla regione baltica.

Gli Stati membri Danimarca, Germania, Polonia, Lettonia, Estonia, Lituania, Finlandia e Svezia, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare, svolgono un'attività di monitoraggio della presenza di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nel pesce e nei prodotti ittici quali il fegato provenienti dalla regione baltica, in conformità all'allegato I della presente raccomandazione e e possono adottare misure nazionali per attuare le misure di gestione del rischio raccomandate nell'allegato III.



## APICOLTURA

**Cons. Stato, sez. V, sentenza 19 maggio 2016 n. 2090 (Pres. Caringella, est. Contessa)**

NUOVO ART. 896-BIS C.C. – ESERCIZIO DELL'APICOLTURA COME FACOLTÀ RIENTRANTE NEL DIRITTO DI PROPRIETÀ - SUSSISTE

L'articolo 896-bis cod. civ. (per come introdotto ad opera dell'articolo 8 della l. 24 dicembre 2004, n. 313) considera l'apicoltura come attività di interesse nazionale e mira a consentirne quindi *generaliter* l'esercizio previa l'adozione di alcune (peraltro poche) cautele. Ne consegue che l'esercizio dell'apicoltura secondo le modalità, le prescrizioni e le cautele contemplate dal richiamato articolo 896-bis c.c. rappresenta una facoltà rientrante nel contenuto naturale del diritto di proprietà.

Così recita il CODICE CIVILE all'articolo 896 Bis (Distanze minime degli apiari)

“Gli apiari devono essere collocati a non meno di dieci metri da strade di pubblico transito e a non meno di cinque metri dai confini di proprietà pubbliche o private.

Il rispetto delle distanze di cui al primo comma non è obbligatorio se tra l'apiario e i luoghi ivi indicati esistono dislivelli di almeno due metri o se sono interposti, senza soluzioni di continuità, muri, siepi o altri ripari idonei a non consentire il passaggio delle api. Tali ripari devono avere una altezza di almeno due metri. Sono comunque fatti salvi gli accordi tra le parti interessate.

Nel caso di accertata presenza di impianti industriali saccariferi, gli apiari devono rispettare una distanza minima di un chilometro dai suddetti luoghi di produzione.”