

# Ingrediente primario

## Incertezza della norma e certezza dei rischi

Diverse le “trappole” tecnico-normative-informative

di Valerio De Vitis  
QTA Consulting

***L'incertezza dei contenuti e la mancanza di posizioni ufficiali su questioni fondamentali per ora non ancora chiarite rende il termine di adeguamento al regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, fissato per la fine del 2020, insufficiente per consentire agli operatori del settore di realizzare etichette coerenti con i requisiti previsti***

**L**e etichette dei prodotti alimentari realizzate a partire dal 1° aprile devono, come noto, essere conformi ai requisiti del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, adottato ai sensi

dell'articolo 26 del regolamento (UE) 1169/2011 in tema di fornitura di informazioni sugli alimenti. Più precisamente, le etichette devono riportare l'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario quando questo non è lo stesso di quello dichiarato per il prodotto alimentare che lo contiene. Il requisito, in coerenza con i principi di trasparenza, chiarezza e facilità di comprensione che deve caratterizzare ogni informazione sugli alimenti, non deve ovviamente in alcun modo indurre in errore il consumatore o condizionarne le scelte d'acquisto.

Con la nota del 23 maggio 2020, il Ministero dello Sviluppo economico, previa richiesta inoltrata all'Unione europea, ha prorogato il termine di adeguamento al regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 originariamente previsto – appunto il 1° aprile 2020 – fino alla fine del corrente anno, autorizzando di fatto l'utilizzazione di etichette non conformi, purché già nella disponibilità dell'impresa in ragione di acquisti o accordi antecedenti al 1° aprile 2020, nonché alla data di pubblicazione degli atti di proroga dei decreti nazionali in materia di indicazione obbligatoria dell'origine del grano nella pasta<sup>1</sup>, del riso<sup>2</sup>, del pomodoro<sup>3</sup> e del latte<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Decreto 26 luglio 2017 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (G.U. n. 191 del 17 agosto 2017).

<sup>2</sup> Decreto 26 luglio 2017 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (G.U. n. 190 del 16 agosto 2017).

<sup>3</sup> Decreto 16 novembre 2017 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (G.U. n. 47 del 26 febbraio 2018).

<sup>4</sup> Decreto 9 dicembre 2016 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (G.U. n. 15 del 19 gennaio 2017).

Tutto questo vuol dire che potranno ancora essere impiegate etichette non conformi, ma solo fino al 31 dicembre 2020, mentre quelle stampate dopo il 1° aprile 2020 dovranno rispettare i dettami del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775. Inoltre, trattandosi di una disposizione nazionale, la deroga è applicabile ai soli prodotti realizzati e commercializzati in Italia, potendo gli altri Paesi UE aver adottato misure differenti, che gli operatori dovranno verificare caso per caso per evitare impedimenti alla libera circolazione delle proprie merci. La lettura del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 non lascia alcun dubbio sulle modalità con le quali l'informazione sull'ingrediente primario deve essere riportata in etichettatura, con riferimento, ad esempio, alla terminologia da utilizzare, posizione in etichetta dell'informazione, dimensione del carattere, livello geografico cui fare riferimento e sanzioni, già fissate con ampio anticipo rispetto alla pubblicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775.

Molte incertezze permangono, invece, a parere di chi scrive, relativamente all'interpretazione, e quindi applicazione, di alcuni aspetti "ad alto contenuto di soggettività di valutazione", per i quali la comunicazione della Commissione del 31 gennaio 2020<sup>5</sup> non è stata sufficiente a fornire tutti i necessari chiarimenti, rimandando alle autorità dei Paesi membri il compito di completare il quadro normativo e ribadendo che «[...] solo la Corte di Giustizia dell'Unione europea è competente a fornire un'interpretazione vincolante del diritto dell'Unione [...]». Poche sono, infatti, le precisazioni operative contenute in questo documento, che utilizza frequentemente il condizionale, rimanda spesso ad atti che le autorità dei Paesi membri dovranno adottare; ribadisce – semmai ce ne fosse ancora bisogno – la piena responsabilità dell'operatore alimentare per le scelte in merito effettuate.

Alla luce della necessità di questi chiarimenti e della mancanza di posizioni ufficiali su questioni fondamentali rimaste ancora irrisolte – fra le altre anche l'assenza di un elenco delle denominazioni divenute ormai usuali e generiche – il termine di adeguamento fissato per la fine del corrente anno appare al momento insufficiente per consentire

agli operatori del settore di realizzare etichette coerenti con i requisiti del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, soprattutto quando si tratta di alimenti non standardizzati da disciplinare, norme o consuetudini, di alimenti per i quali manca una pregressa esperienza produttiva e commerciale dalla quale trarre indicazioni a proposito o di nuovi prodotti.

Se alla brevità di questo intervallo temporale si aggiungono le incertezze che potrebbero derivare, in sede di controllo ufficiale, da valutazioni diverse che l'autorità potrebbe esprimere proprio per quegli aspetti per i quali mancano, ad oggi, indicazioni condivise che operino quelle disambiguazioni delle norme necessarie a consentire una corretta applicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, i rischi operativi per gli operatori divengono concreti, non solo perché eventualmente costretti in onerose difese per le sanzioni elevate, amministrative o penali, ma anche per le distorsioni di mercato conseguenti ad una difforme applicazione delle disposizioni in questione sul territorio nazionale e dell'UE.

## Le incertezze sono dettate dall'asimmetria delle valutazioni "soggettive" di controllori e controllati

Il presente articolo rappresenta un tentativo di evidenziare alcuni aspetti per i quali, a parere di chi scrive, permangono ancora fitti aloni di incertezza tale da costituire, per le parti interessate all'applicazione, delle "trappole" tecnico-normative-informative, attivate dall'asimmetria delle valutazioni "soggettive" da parte di chi è chiamato a trasferire la norma nelle etichette e di quelle di chi, invece, ha il compito di controllarne la corretta interpretazione e applicazione. Trappole che rischiano di tradursi in:

- pericolosi contenziosi;
- dannose implicazioni commerciali (ad esempio,

<sup>5</sup> Comunicazione della Commissione sull'applicazione delle disposizioni dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1169/2011 (G.U.U.E. C 312 del 31 gennaio 2020).

disparità di applicazione sul territorio nazionale e dell'UE);

- costi accessori (rifacimento etichette, contratti con i retailers), certamente non poco impattanti per il periodo storico che stiamo attraversando;
- distorsioni informative che, in talune circostanze, potrebbero derivare qualora si rispettasse alla lettera il campo di applicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775.

## Presenza di più ingredienti primari

La definizione di ingrediente primario contenuta nel regolamento (UE) 1169/2011 ammette due criteri – alternativi – per l'individuazione dell'ingrediente primario:

- uno quantitativo: «l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento»;
- l'altro qualitativo: «l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento [...] che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa».

Così come formulate, queste definizioni non escludono che un prodotto alimentare possa contenere – possibilità peraltro confermata dalla Commissione UE nella già richiamata comunicazione del 31 dicembre 2020 – anche più ingredienti primari o non averne alcuno, così come nessun dubbio sembrerebbe esserci sul fatto che, in presenza di più ingredienti primari, quelli “qualitativi” potrebbero anche essere più di uno, ma il numero massimo di ingredienti primari “quantitativi” non può che essere uno, non potendo una ricetta ammettere la presenza contestuale di due ingredienti in quantità superiore al 50% ciascuno. Questo perché la percentuale dell'ingrediente deve essere calcolata considerando la sua quantità rispetto al totale degli ingredienti al momento della loro utilizzazione.

Ma il criterio “quantitativo” deve essere applicato tale e quale anche ai prodotti alimentari che

subiscono un calo di peso dovuto al processo di produzione, ad esempio perché cotti (è il caso dei prodotti da forno) o perché sottoposti a trattamenti che ne riducono il contenuto di acqua?

**Non è infrequente che ingredienti contenuti in una ricetta in quantità inferiore al 50% possano assumere un più alto valore se rapportati al prodotto finito alla fine del processo di produzione**

Non è infrequente in tali casi (ecco perché la specifica previsione normativa contenuta nel regolamento (UE) 1169/2011) che ingredienti contenuti in una ricetta in quantità inferiore al 50% possano assumere un più alto valore se rapportati al prodotto finito alla fine del processo di produzione: questi ingredienti diventano primari.

L'obiezione che potrebbe però essere mossa a questa conclusione è che il criterio di calcolo richiamato è correlato ad un'esigenza informativa diversa che è quella del quid (*Quantitative Ingredient Declaration*) e cioè all'indicazione quantitativa di



©www.shutterstock.com

un ingrediente evidenziato in etichetta al di fuori dell'elenco ingredienti. Ma è altrettanto vero che, in mancanza di indicazioni fornite in merito dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, è logico, e giuridicamente coerente, ricercare la risposta nella fonte normativa da cui questo requisito deriva, e cioè il regolamento (UE) 1169/2011.

Altra implicazione che deriva dall'applicazione del criterio "quantitativo" è che in talune circostanze – a mio avviso limitate, ma possibili, come dimostra l'esempio che segue – un prodotto che subisce un calo di peso dopo cottura possa avere anche più di un ingrediente primario in quantità superiore al 50%(!). Consideriamo la seguente ricetta – reale – riferita a biscotti da prima colazione: farina di frumento (150 grammi), 3 uova (165 grammi), zucchero (150 grammi), amido di mais (30 grammi), lievito (2 grammi), aroma vaniglia (1 grammo). Dall'impasto iniziale, che ha un peso totale di 478 grammi, si ottengono 290 grammi di biscotti cotti; in questo caso, sebbene la farina e le uova siano presenti nella ricetta iniziale rispettivamente al 31.4% e 34.5%, dopo la cottura dell'impasto le loro percentuali, calcolate sul peso del prodotto pronto per il consumo, diventano rispettivamente 51.7% e 56.9%.

Quali sono, dunque, le modalità che l'operatore alimentare deve adottare in queste circostanze? Nel caso di prodotti che perdono peso durante il processo di produzione, l'ingrediente primario "quantitativo" va individuato solo considerando la ricetta iniziale o deve essere considerato il peso finale del prodotto? E in questo secondo caso, qualora dal calcolo emergessero due ingredienti primari "quantitativi", l'origine o provenienza deve essere indicata per entrambi o può essere sufficiente indicarla per quello che l'operatore alimentare considera "più associato" dal consumatore a quel prodotto? Se sì, in base a quale criterio?

## Scelta tra origine e provenienza

Altro aspetto che nel regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 apparirebbe un punto fermo è la discrezionalità che il legislatore riserva all'operatore alimentare per la scelta di indicare il Paese di origine oppure il luogo di provenienza dell'ingrediente

primario. Il problema riguarda evidentemente i prodotti trasformati, per i quali è possibile individuare sia il luogo dell'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale che ne abbia conferito l'origine geografica sia il luogo di provenienza della materia prima agricola.

La Commissione precisa che in questi casi «gli operatori del settore alimentare devono fornire il livello di informazioni più adeguato all'alimento in questione», prendendo in considerazione «la natura specifica dell'alimento in questione, la sua composizione e il suo processo di fabbricazione, l'interpretazione, le aspettative e l'interesse dei consumatori quanto all'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario contenuto nell'ingrediente composto (luogo da cui proviene l'ingrediente primario contenuto nell'ingrediente composto, ad esempio il luogo di raccolta o di allevamento), nonché il modo in cui gli ingredienti costitutivi dell'ingrediente composto sono indicati nell'elenco degli ingredienti».

La scelta che l'operatore alimentare è chiamato a fare non presenta alcuna difficoltà quando queste informazioni sono ormai consolidate e disponibili, ma, in caso contrario, quelle che potrebbero apparire le conclusioni più logiche e coerenti con la natura del proprio prodotto potrebbero, invece, essere non valutate allo stesso modo dal controllore, trascinando l'operatore alimentare in onerosi – e dall'esito incerto – contenziosi o essere causa di danni economici (ad esempio, rifacimento delle etichette, perdita delle forniture).

Richiamo qui l'attenzione sul provvedimento<sup>6</sup> di condanna per pubblicità ingannevole dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato nei confronti di Lidl Italia, a proposito della pasta di semola di grano duro commercializzata nei propri punti vendita con i marchi Combino e Italiamo e con l'indicazione del Made in Italy. Condanna basata sulla conclusione del Garante che questi prodotti sono stati presentati al consumatore con una modalità non corretta, tale da indurre in inganno il consumatore sull'origine del grano utilizzato per la loro produzione "[...] ai sensi degli articoli 21 e 22 del codice del consumo in quanto contraria alla diligenza professionale e idonea, mediante una omessa o ambigua informazione

<sup>6</sup> Provvedimento PS11387 dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato del 20 dicembre 2019.



sulla provenienza del grano duro impiegato nella produzione della pasta a marchio “Italiamo” e “Combino”, a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico del consumatore medio in relazione ad una caratteristica essenziale del prodotto [...]”.

Nella parte del provvedimento relativa alle evidenze preliminarmente acquisite dall’Agcm per la valutazione finale, si legge (punti 22 e 23): “[...] numerosi studi e ricerche, condotti anche per conto della Commissione europea, hanno evidenziato come i consumatori italiani attribuiscono, ben più del consumatore medio europeo, un grande rilievo all’informazione sull’origine del prodotto alimentare e delle materie prime, anche per ragioni legate al tema della sicurezza alimentare [...] per i consumatori italiani l’origine del prodotto alimentare rappresenta un aspetto di particolare importanza nella scelta degli alimenti. Una recente indagine europea ha mostrato che l’origine del prodotto alimentare è la variabile di scelta maggiormente considerata dagli italiani al momento dell’acquisto del cibo (è indicata dal 62% dei consumatori italiani, contro il 53% della media UE) e che ha un’importanza ben superiore al prezzo [...]”.

Tralasciando i casi in cui le informazioni disponibili non lasciano dubbi sull’applicazione di questo requisito, è facile immaginare quale possa essere la difficoltà di una piccola impresa, che magari produce particolari e uniche specialità gastronomiche, di fronte alla necessità di effettuare “studi

## In mancanza di indicazioni chiare, il rischio di incappare in errori interpretativi da parte degli operatori alimentari appare davvero concreto

e ricerche” o “indagini”, da una parte, per individuare l’ingrediente primario “qualitativo”, dall’altra per decidere, qualora si tratti di ingrediente composto, se indicare il suo Paese di origine o il luogo di provenienza della sua materia prima agricola senza “[... indurre in errore ...” e senza “[...] eludere le disposizioni e gli obiettivi di cui all’articolo 26, paragrafo 3, del regolamento”. In mancanza di indicazioni chiare, il rischio di incappare in errori interpretativi da parte degli operatori alimentari appare davvero concreto.

## Prodotti alimentari senza alcuna (apparente) indicazione di origine

Scoraggiati dall’entità delle sanzioni – certe – e dalle incertezze interpretative – tante – del regolamento di esecuzione (UE) 2018/775, gli operatori alimentari, a guida soprattutto delle piccole e medie imprese, potrebbero scegliere di non fornire



alcuna indicazione dell'origine dei propri prodotti. Tralasciando ogni considerazione in merito alle implicazioni commerciali della scelta, soprattutto quando il prodotto è destinato ad altri Paesi UE, è possibile ipotizzare situazioni in cui, pur in assenza dell'indicazione dell'origine di un prodotto, diventa obbligatorio indicare l'origine o la provenienza del o dei suoi ingredienti primari.

Come già precisato, gli obblighi informativi previsti dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 si applicano quando è indicata l'origine geografica del prodotto alimentare, che, laddove "indicata", precisa la Commissione, deve intendersi riferita a «qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche,

quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza».

Ma il significato di "indicare" deve in questo contesto intendersi esteso fino a comprendere gli altri significati del termine, come "suggerire" o "indurre a pensare" un'origine geografica? Ci si riferisce a tutti quei casi in cui, pur non essendo presenti sull'etichetta termini, disegni, bandiere o altri simboli che richiama un'indicazione geografica, sono inseriti una serie di elementi apparentemente senza alcun significato, ma che presentati nell'insieme in un'etichetta sono in grado di attivare nel consumatore quel meccanismo psicologico noto come "effetto priming", un'efficace leva del marketing in base alla quale l'insieme degli elementi



©www.shutterstock.com

rappresentati “ad arte” in un’etichetta sono in grado di indurre inconsapevolmente nel consumatore un preciso messaggio.

Se, ad esempio, a un consumatore venisse presentata una pizza surgelata, senza alcuna indicazione di origine geografica, con un’etichetta che riporta, “a solo scopo di presentazione del prodotto”, l’immagine o un disegno di pomodori (rossi), di basilico (verde) e della mozzarella (bianco), l’origine italiana del prodotto sarebbe certamente la sua conclusione al momento dell’acquisto, proprio a causa del meccanismo di attivazione delle idee sopra indicato. In questi casi, proprio perché l’origine di questo prodotto è in qualche modo “indicata”, anche se in modo non “espresso”, il requisito del regolamento (UE) 2018/ 775 deve essere applicato.

Altro esempio: prodotti come panettone, pandoro, salame di Milano o un qualsiasi altro prodotto tipico della tradizione gastronomica nazionale, presentati con un’etichetta che non fa riferimento alcuno all’origine, sono già, in quanto tali, un’indicazione della loro origine italiana poiché il consumatore medio, e non solo nazionale, non può che percepirli come Made in Italy. Anche in questi casi il regolamento (UE) 2018/ 775 dovrebbe essere applicato, così come anche in caso di marchi d’impresa non registrati che, pur non contenendo alcun esplicito riferimento al Paese di produzione, ne utilizzano i colori della bandiera.

## Quid e ingrediente primario, ingrediente primario e quid

Il criterio “qualitativo” indicato dal legislatore per l’individuazione dell’ingrediente primario o gli ingredienti di un alimento che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un’indicazione quantitativa mette in luce il rapporto tra ingrediente primario e quid, di cui all’articolo 22 del regolamento (UE) 1169/2011. Non si tratta evidentemente di un’equazione automatica, giacché il quid ha una diversa funzione informativa che può non essere correlata all’ingrediente primario.

Per effetto del combinato disposto degli obblighi derivanti dal regolamento (UE) 2018/775 e dall’articolo 22 del regolamento (UE) 1169/2011,

l’indicazione dell’origine dell’ingrediente primario, se fatta al di fuori dell’elenco ingredienti, ha come implicazione l’obbligo di indicarne anche il quid, e cioè la quantità percentuale.

Anche sotto questo aspetto, un chiarimento ufficiale darebbe un importante contributo alla chiarezza della norma, evitando inutili e onerosi sovraccarichi di costi.

## Il paradosso dei prodotti bio

L’esclusione dei prodotti biologici dal campo di applicazione del regolamento (UE) 2018/775 introduce, inoltre, un’altra distorsione informativa che, a mio avviso, è in contrasto con la *ratio* della norma, che mira, invece, a fornire al consumatore una corretta informazione sull’origine dell’ingrediente primario. Questo in ragione del fatto che le norme sul bio, avendo natura specifica e contenendo già requisiti obbligatori in tema di origine degli ingredienti, prevalgono nell’applicazione rispetto alla norma generale del regolamento (UE) 2018/775. Il regolamento (CE) 834/2007 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici impone l’obbligo di indicare, quando viene usato il logo comunitario del biologico, anche il luogo di coltivazione delle materie prime agricole di cui il prodotto è composto, con diciture quali:

- “Agricoltura UE”, quando la materia prima agricola è stata coltivata nell’UE;
- “Agricoltura non UE”, quando la materia prima agricola è stata coltivata in Paesi terzi;
- “Agricoltura UE/non UE”, quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un Paese terzo; o, ad esempio
- “Agricoltura Italia”, quando tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in Italia.

Tuttavia, nella scelta di queste indicazioni (articolo 24), «[...] possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2% della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola [...]». Ne deriva che, se questi “piccoli quantitativi” sono ingredienti primari – l’esempio in questo caso



potrebbe essere l'ingrediente armellino negli amaretti utilizzate in quantità inferiore al 2% –, la loro origine o provenienza non è necessaria, pur contenendo il prodotto una dichiarazione di origine, ma diviene necessaria per l'analogo prodotto non bio, creando, nel primo caso, una carenza informativa in contrasto con la ratio del regolamento (UE) 2018/775 e con quanto precisato dalla Commissione nella richiamata comunicazione: «[...] tali norme forniranno al consumatore informazioni equivalenti a quelle contemplate dall'articolo 26, paragrafo 3 [...]».

## Conclusioni

In relazione alle tante questioni ancora poco chiare e ai tanti rischi cui le imprese sono esposte, il termine per l'adeguamento delle etichette ai sensi del regolamento (UE) 2018/775 previsto per la fine dell'anno appare non sufficiente. Occorrono, quindi, quanto prima delle linee guida ufficiali condivise a livello nazionale, che consentano alle parti interessate di svolgere nel modo più oggettivo possibile il proprio ruolo, eliminando quella pericolosa asimmetria tra l'ampio margine

di soggettività nell'interpretazione di tanti aspetti del regolamento (UE) 2018/775 e i rischi cui le imprese sono esposte, non esclusi quelli sul piano sanzionatorio.

**Occorrono quanto prima delle linee guida ufficiali, condivise a livello nazionale, che consentano alle parti interessate di svolgere nel modo più oggettivo possibile il proprio ruolo**

Altro intervento che potrebbe contribuire a creare un clima di tranquillità per le imprese è la modifica dell'articolo 13<sup>7</sup> del decreto legislativo 231/2017 («Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 "Legge di delegazione europea 2015"»), mediante l'introduzione un meccanismo di "preavviso" analogo a quello previsto all'articolo 6, comma 7, del decreto legislativo 193/2007, contenente il sistema sanzionatorio per i regolamenti (CE) 852 e 853/04/CE («[...] nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure [...] fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria [...]»), ammettendo, in tal modo, almeno una possibilità di "errore", purché commesso in buona fede.

<sup>7</sup> Articolo 13 "Violazioni in materia di indicazione del Paese di origine o luogo di provenienza di cui all'articolo 26, e relativi atti di esecuzione, ed all'allegato XI del regolamento":  
«1. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni relative a contenuti e modalità dell'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza di cui all'articolo 26 del regolamento comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.  
2. Quando la violazione di cui al comma 1 riguarda solo errori ed omissioni formali essa comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro».