



DOSSIER

Etichettatura

Tra punti di incontro e questioni aperte

Stefano Senatore

Prodotti vitivinicoli, come cambia l'etichettatura..... 40

Luca Foltran

Moca, etichettarli è più complesso..... 49

Prodotti vitivinicoli, come cambia l'etichettatura

Le novità in arrivo introdotte dalla Politica agricola comune

di *Stefano Senatore*
Avvocato

Uno sguardo ai nuovi obblighi di etichettatura in applicazione dal prossimo 8 dicembre, tra termine minimo di conservazione, dichiarazione nutrizionale ed elenco degli ingredienti

40

Il 2023, con ogni probabilità, è destinato a segnare una svolta fondamentale per le regole di etichettatura dei prodotti vitivinicoli. Entro la fine dell'anno, infatti, vedrà pieno compimento il processo di revisione normativa avviato con l'ultima riforma della Politica agricola comune (Pac)¹ che, sul piano delle informazioni obbligatorie ai consumatori, ha introdotto le seguenti importanti novità per il settore del vino:

- le diciture volte ad identificare i prodotti vitivinicoli dealcolizzati;
- il termine minimo di conservazione;
- la dichiarazione nutrizionale;
- l'elenco degli ingredienti.

Ci si trova di fronte, dunque, ad un rinnovato quadro regolatorio che supererà, quanto meno parzialmente, il regime di specialità di cui i prodotti vitivinicoli hanno sempre beneficiato grazie al regolamento (UE) 1169/2011 (di seguito, anche "regolamento Fic", acronimo di *food information to consumers*), che sino ad oggi ha garantito:

- ai sensi dell'allegato III, punto 1, lettera d), l'esenzione dall'indicazione del termine minimo di conservazione a favore dei vini, dei vini liquorosi e dei vini spumanti (nonché dei vini frizzanti, come precisato dalla Commissione UE con la comunicazione del 25 novembre 2014, n. 3929577), a prescindere dal loro contenuto in alcool;

¹ Regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021, che modifica i regolamenti (UE) 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione.



- in forza dell'articolo 16, paragrafo 4, l'esenzione dalla fornitura dell'elenco degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale, per tutte le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.

Preso atto di ciò, si ritiene utile offrire, sin d'ora, un breve inquadramento sul nuovo regime in arrivo, per agevolare gli operatori nell'organizzare e pianificare, in tempo utile, i necessari adeguamenti normativi.

Le indicazioni "dealcolizzato" e "parzialmente dealcolizzato"

È ormai noto come il regolamento (UE) 2021/2117, modificando il regolamento (UE) 1308/2013 (di seguito, anche "regolamento Ocm"), abbia introdotto la possibilità di sottoporre a dealcolizzazione alcune tipologie di vini, al fine di ridurre, totalmente o parzialmente, il tenore di etanolo del prodotto finito.

Le categorie di vini cui può essere applicato tale trattamento sono quelle esplicitamente elencate nell'allegato VII, parte II, del regolamento Ocm, quali: il vino, il vino spumante, il vino spumante di qualità, il vino spumante di qualità del tipo aromatico, il vino spumante

gassificato, il vino frizzante ed il vino frizzante gassificato.

Ai fini della commercializzazione dei vini dealcolizzati, per quanto qui rileva, l'articolo 119, paragrafo 1, lettera a), del regolamento Ocm (come riformato dal regolamento (UE) 2021/2117) contempla ora anche uno specifico obbligo di etichettatura dei prodotti, consistente nell'apposizione di una delle seguenti diciture:

- "dealcolizzato", se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5% vol.;
- "parzialmente dealcolizzato", se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5% vol. ed è inferiore al titolo alcolometrico effettivo minimo della categoria cui appartiene il prodotto.

Inoltre, poiché i termini di cui sopra devono accompagnare il nome della categoria del prodotto vitivinicolo, il successivo paragrafo 2 precisa che il riferimento alla categoria non possa in alcun caso essere omesso per i vini sottoposti a dealcolizzazione, neppure ove si tratti di vini a denominazione di origine protetta (Dop) o indicazione geografica protetta (Igp). In altri termini, la facoltà di omettere



l'indicazione della categoria per i vini a Dop o Igp non opera quando il prodotto sia stato dealcolizzato².

Da ultimo, si rileva che le disposizioni richiamate nel presente paragrafo – diversamente dalla restante disciplina illustrata nell'odierna trattazione – sono già formalmente entrate in applicazione in data 7 dicembre 2021. Ciò nonostante, in Italia la loro operatività è stata di fatto ostacolata, sinora, dal mancato coordinamento della disciplina nazionale, stante la presenza di alcune disposizioni,

nella legge 12 dicembre 2016, n. 238, che non risultano pienamente compatibili con le operazioni di dealcolizzazione³.

Il termine minimo di conservazione

A decorrere dal prossimo 8 dicembre, l'articolo 119, paragrafo 1, del regolamento (UE) 1308/2013 (come modificato dal regolamento

² L'articolo 119, paragrafo 2, del regolamento (UE) 1169/2011, come sostituito dal regolamento (UE) 2021/2117, stabilisce infatti che: «in deroga al paragrafo 1, lettera a), per i prodotti vitivinicoli diversi da quelli sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione conformemente all'allegato VIII, parte I, sezione E, il riferimento alla categoria di prodotti vitivinicoli può essere omissso per i vini sulla cui etichetta figura il nome di una denominazione d'origine protetta o di un'indicazione geografica protetta».

³ Si richiama, in particolare, l'articolo 15 della legge 238/2016, che preclude la possibilità di detenere in cantina i prodotti che potrebbero derivare dalle pratiche di dealcolizzazione, quali alcol, acqua e vini aventi un titolo alcolometrico totale inferiore all'8%.

(UE) 2021/2117) porrà a carico dei prodotti vitivinicoli dealcolizzati un ulteriore obbligo informativo, destinato ad operare qualora il loro titolo alcolometrico volumico sia inferiore al 10%.

Al ricorrere delle predette condizioni, infatti, nell'etichettatura dovrà figurare anche il termine minimo di conservazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) 1169/2011, ossia la data fino alla quale il prodotto conserverà intatte le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

In assenza di specifiche disposizioni dedicate al settore vitivinicolo, è da ritenere che la fornitura di tale informazione debba conformarsi alle regole "orizzontali" stabilite per la generalità dei prodotti alimentari.

Conseguentemente, ai sensi dell'allegato X del citato regolamento Fic, la data dovrà comprendere, in linea di principio, l'indicazione del giorno, del mese ed eventualmente dell'anno, fatte salve le seguenti deroghe:

- per i prodotti conservabili per meno di tre mesi, sarà sufficiente l'indicazione del giorno e del mese;
- per i prodotti conservabili per più di tre mesi, ma non oltre diciotto mesi, sarà sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno;
- per i prodotti conservabili per più di diciotto mesi, sarà sufficiente l'indicazione del solo anno.

L'informazione andrà, inoltre, accompagnata dalla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il", qualora la data includa l'indicazione del giorno, o "da consumarsi preferibilmente entro fine" negli altri casi.

Le espressioni di cui sopra dovranno essere seguite, alternativamente, dall'indicazione della data stessa o dalla specificazione del punto dell'etichetta in cui essa è indicata.

È opportuno ricordare, infine, che il termine

La dichiarazione nutrizionale completa non dovrà necessariamente figurare nell'etichettatura del prodotto

minimo di conservazione sarà, eventualmente, da accompagnare con la descrizione delle specifiche modalità di conservazione del prodotto, ogni qual volta il loro rispetto risulti necessario per assicurare l'integrità del vino sino alla conclusione del periodo di durata indicato.

La dichiarazione nutrizionale

Per effetto delle modificazioni apportate all'articolo 119, paragrafo 1, del regolamento Ocm, la dichiarazione nutrizionale di cui all'articolo 9, lettera l), del regolamento (UE) 1169/2011 diverrà un ulteriore elemento obbligatorio nell'etichettatura dei prodotti vitivinicoli, a far data dall'8 dicembre 2023.

Interessate da tale prescrizione sono tutte le categorie di vini contemplate dalla normativa di settore⁴, nonché, tra i prodotti connessi: il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato ed il mosto di uve concentrato. Gli unici prodotti vitivinicoli esclusi sono, dunque: il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve rettificato e l'aceto di vino.

In merito ai contenuti ed alle modalità di presentazione della dichiarazione, a parere dello scrivente sarà necessario fare riferimento alle regole generali di cui al regolamento Fic, salvo che per alcune significative deroghe contemplate dal regolamento Ocm.

Come prescritto dagli articoli 30, 32 e 34 del regolamento (UE) 1169/2011, quindi, la dichiarazione

⁴ Ci si riferisce, in particolare, alle seguenti categorie di prodotti vitivinicoli elencate dall'articolo 119 del regolamento Ocm: il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino spumante di qualità, il vino spumante di qualità del tipo aromatico, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite ed il vino di uve stramature.



andrà esposta in forma di tabella o, in assenza di spazio sufficiente, in formato lineare. Al suo interno verranno fornite indicazioni sul valore energetico espresso in kilojoule e kilocalorie e sulle quantità, in grammi, di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, tutti parametrati a 100 millilitri di prodotto.

Nel settore vitivinicolo tuttavia – diversamente rispetto alla disciplina generale – la dichiarazione nutrizionale completa non dovrà, necessariamente, figurare nell’etichettatura del prodotto. L’articolo 119, paragrafo 4, del regolamento Ocm consente, difatti, agli operatori – in alternativa alle modalità ordinarie di presentazione – di limitarsi ad apporre sull’imballaggio o sull’etichetta il solo valore energetico, che potrà essere espresso anche ricorrendo al simbolo “E” (energia).

In questo caso, la dichiarazione nutrizionale completa di tutti i nutrienti andrà messa a disposizione per via elettronica, osservando una serie di prescrizioni supplementari:

- sull’imballaggio o su un’etichetta a esso apposta dovrà, comunque, essere presente un’indicazione sulla fornitura per via elettronica della dichiarazione nutrizionale (il che si traduce, ad avviso di chi scrive, nell’obbligo di fornire istruzioni precise sulle modalità attraverso cui il consumatore potrà reperire la versione integrale della dichiarazione);
- sui canali digitali, la dichiarazione nutrizionale non potrà figurare insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing;
- l’accesso alla dichiarazione per via elettronica non dovrà comportare la raccolta o il tracciamento dei dati degli utenti.

Per quanto concerne, infine, le modalità di calcolo dei valori riportati nella dichiarazione, si ritiene debbano trovare piena applicazione le previsioni dell’articolo 31 del regolamento (UE) 1169/2011.

Di conseguenza, il valore energetico sarà

quantificato a partire dal contenuto dei singoli nutrienti, mediante applicazione dei coefficienti di conversione di cui all'allegato XIV del regolamento Fic.

I valori delle sostanze nutritive, invece, potranno essere stabiliti con uno dei seguenti criteri:

- l'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- il calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- il calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

L'elenco degli ingredienti

L'ultima informazione obbligatoria introdotta dalla riforma della Pac è rappresentata dall'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera b), del regolamento Fic, che verrà richiesto – dall'8 dicembre prossimo – per tutti i vini e gli altri prodotti vitivinicoli assoggettati anche all'obbligo di dichiarazione nutrizionale⁵. Come precisa il nuovo paragrafo 5 dell'articolo 119 del regolamento Ocm, anche tale informazione potrà essere messa a disposizione dei consumatori, alternativamente, nell'etichettatura del prodotto vitivinicolo oppure esclusivamente per via elettronica.

Il ricorso all'opzione digitale è, tuttavia, consentito a condizione che:

- la presentazione dell'elenco degli ingredienti per via elettronica sia indicata sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta;
- non vengano raccolti o tracciati dati degli utenti;
- l'elenco degli ingredienti non figuri insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing;
- l'imballaggio o un'etichetta a esso apposta recino, comunque, l'indicazione delle sostanze e dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, preceduta dall'espressione "contiene".

Il contenuto dell'elenco degli ingredienti dovrà, in linea di principio, conformarsi alla disciplina generale del regolamento Fic. La Commissione ha, tuttavia, ritenuto necessario un adeguamento di tali regole alle peculiarità del settore vitivinicolo e, anche per tale scopo, nell'aprile 2022 ha avviato la procedura di adozione di un atto delegato, culminata nel progetto di regolamento C(2023) 3257 final del 30 maggio 2023⁶. Il suddetto testo normativo, di cui si attende a breve l'emanazione definitiva (invero, prevista già per la fine del primo trimestre di quest'anno), contempla diverse importanti semplificazioni, destinate ad essere incluse nell'articolo 48a del regolamento delegato (UE) 2019/33⁷ e che si ritiene opportuno anticipare, sinteticamente, già nella presente sede.

In primo luogo, si prevede la possibilità di ricorrere alla denominazione generica di "uve" per

⁵ Le categorie di prodotti vitivinicoli per le quali è richiesto l'elenco degli ingredienti sono, pertanto: il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino spumante di qualità, il vino spumante di qualità del tipo aromatico, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite ed il vino di uve stramature, oltre al vino nuovo ancora in fermentazione, al mosto di uve, al mosto di uve parzialmente fermentato ed al mosto di uve concentrato.

⁶ Si veda il *Commission delegated regulation amending Delegated Regulation (EU) 2019/33 as regards certain provisions on protected denominations of origin and protected geographical indications for wine and on the presentation of compulsory particulars for grapevine products and specific rules for the indication and designation of ingredients for grapevine products, and Delegated Regulation (EU) 2018/273 as regards the certification of imported wine products*, pubblicato per commenti sulla pagina https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/13380-Indication-of-wine-ingredients-and-adaptation-of-the-rules-for-geographical-indications-in-the-wine-sector_it.

⁷ Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.



indicare indistintamente, nell'elenco degli ingredienti, entrambe le materie prime "uve" e "mosto di uve".

Analogamente, si consente di riportare il "mosto di uve concentrato" ed il "mosto di uve concentrato rettificato", utilizzati nell'ambito delle pratiche enologiche di arricchimento e dolcificazione, come un unico ingrediente, sotto il nome di "mosto di uve concentrato".

Di notevole impatto risulta, inoltre, la deroga a favore dei vini spumanti, nei quali l'aggiunta di *liqueur de tirage* (il prodotto zuccherino impiegato per

provocare la presa di spuma) e di *liqueur d'expédition* (il prodotto impiegato a seguito della spumantizzazione, per conferire al vino particolari caratteristiche organolettiche) potrà essere comunicata con le sole denominazioni, rispettivamente, di "sciroppo zuccherino" e "sciroppo di dosaggio", senza necessità di esplicitare l'elenco dei loro componenti. In merito ai composti enologici, al considerando n. 12 viene precisato che – in coerenza con le disposizioni del regolamento (UE) 1169/2011 – la loro indicazione nell'etichettatura sarà resa obbligatoria soltanto qualora siano impiegati come additivi alimentari. I coadiuvanti tecnologici (composti enologici che, diversamente dagli additivi, sono utilizzati in modo tale da non essere più presenti nel prodotto finito, se non come residui involontari e tecnicamente inevitabili) dovranno, invece, figurare nel solo caso in cui si tratti di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze⁸.

Al riguardo, è utile ricordare che, per agevolare gli operatori nella corretta etichettatura di tali sostanze, è direttamente l'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934, dove sono elencati i composti enologici autorizzati nell'elaborazione dei prodotti vitivinicoli, a precisare quali di essi siano impiegabili come additivi e quali come coadiuvanti tecnologici. La medesima tabella 2 – viene chiarito dal nuovo articolo 48a – costituisce anche il riferimento per i nomi, i numeri E e le categorie funzionali da utilizzare per identificare i composti enologici nell'etichetta.

Un ulteriore, specifico elemento di flessibilità riguarda i composti enologici che assolvono la funzione di "regolatori dell'acidità" o di "agenti stabilizzanti", in ragione del fatto che il loro impiego è strettamente dipendente dalle caratteristiche di

⁸ Si precisa che per "additivo alimentare", secondo la definizione dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) 1333/2008, si intende «qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti».

I coadiuvanti tecnologici, invece, come definiti dalla successiva lettera b) del medesimo paragrafo, corrispondono ad «ogni sostanza che: i) non è consumata come un alimento in sé; ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito».

ciascun lotto di produzione e può, dunque, variare ampiamente da una lavorazione all'altra. Il progetto di regolamento, pertanto, consente agli operatori di indicare tali additivi utilizzando l'espressione "contiene", seguita da un elenco di massimo tre sostanze alternativamente utilizzabili, separate con le congiunzioni "e/o". La condizione per poter ricorrere a tale formula semplificativa è che gli additivi siano tra loro simili o sostituibili e che almeno una delle sostanze indicate sia, effettivamente, presente nel prodotto finito.

L'ultima regola di carattere speciale concerne gli additivi appartenenti alla categoria dei "gas di imballaggio", la cui indicazione nell'elenco degli ingredienti – stando a quanto previsto dalla Commissione – potrà essere sostituita dall'espressione "imbottigliato in atmosfera protettiva" o, qualora la decisione sul loro impiego sia variabile da lotto a lotto, dall'espressione "può essere imbottigliato in atmosfera protettiva".

Il regime transitorio

Come già chiarito in precedenza, gli obblighi concernenti il termine minimo di conservazione, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti – salvo il sopraggiungere di eventuali altre proroghe – sono destinati ad entrare in applicazione soltanto a partire dall'8 dicembre del corrente anno, in forza del disposto dell'articolo 6 del regolamento (UE) 2021/2117.

L'articolo 5, paragrafo 8, del medesimo regolamento ha, inoltre, istituito un regime transitorio, di cui potranno beneficiare tutti i vini già prodotti ed etichettati prima della suddetta data. Questi potranno, infatti, continuare ad essere immessi sul mercato fino all'esaurimento delle scorte, anche se privi delle nuove indicazioni obbligatorie, a condizione che, ovviamente, soddisfino i requisiti di etichettatura prevalenti.



L'origine in etichetta tra regole UE e legislazione italiana

Carlo e Corinna Correrà



* Abbonati ai periodici di Point Vétérinaire Italie - Spese di spedizione escluse

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)

A distanza di ormai sette anni dalla pubblicazione del volume primo di questo nostro lavoro esplorativo sul "sistema" normativo formatosi a tutela del "Made in Italy" in particolare e, più in generale, per il rispetto della corretta informazione del consumatore sull'origine territoriale degli alimenti, questi autori pagano ai loro lettori il debito di aggiornare e integrare uno scenario legislativo e giurisprudenziale che, come era facilmente prevedibile, nel frattempo è ben lungi dall'essersi semplificato.

In realtà, è continuata la singolare gara tra il legislatore UE e quello nazionale, nel tentativo di dare una corretta e completa informazione al "consumatore", "europeo" ormai e non più esclusivamente nazionale, sull'origine territoriale non solo del prodotto alimentare finito, ma anche dei suoi ingredienti o quantomeno di quelli più significativi sul piano della qualità.

Un'informazione peraltro esposta all'insidia della disinformazione quando degenera nell'esaltazione di una virtù territoriale sopravvalutata, quando non persino inesistente.

Il tutto nella necessità di dipanare il consueto intreccio, tutto italiano, tra sanzioni amministrative e penali per i casi di abusi su questa informazione e di rapportarli alla figura, del tutto virtuale, del consumatore europeo "medio", ritenuto, appunto, meritevole di tutela. Una figura astratta, quest'ultima, alla cui "messa a fuoco" il legislatore UE e quello nazionale ben scarso contributo hanno offerto, tant'è che viene a tutt'oggi rimessa essenzialmente alle sentenze della Corte di Giustizia UE e della Corte di Cassazione italiana e, in definitiva, viene ogni volta attualizzata dal giudice che di volta in volta dovrà pronunciarsi su di un caso concreto di abuso sull'informazione "territoriale".

A questo punto, non ci resta che affidare ai lettori le ambizioni di questo volume secondo che, lungi dall'aver la pretesa di risolvere ogni dubbio o difficoltà in un arcipelago di norme - tra comunitarie e nazionali - sempre più fitto, intende ambiziosamente proporsi come bussola per loro nella perigliosa navigazione tra gli scogli di una normativa che quotidianamente incide sulla salute e sulle economie dei cittadini e degli imprenditori del settore agroalimentare.

Carlo e Corinna Correrà

Edizione **MAGGIO 2020**

Brossura, 150x210 mm

160 pagine

Prezzo di copertina: € 20,00

Prezzo abbonati:* € 19,00

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



POINT VÉTÉRINAIRE ITALIE

Via Eritrea 21 - 20157 Milano

Moca, etichettarli è più complesso

Tra etichettatura ambientale e pericolo “greenwashing”

di Luca Foltran

Chimico ed Esperto di Sicurezza dei Materiali

A fronte di una norma quadro chiara e semplice, l'etichettatura dei Moca è oggi resa meno lineare dall'arrivo delle nuove regole sull'etichettatura ambientale e dallo spettro dell'ecologismo di facciata

Si fa presto a parlare di etichettatura di imballaggi e materiali destinati al contatto con alimenti (Moca), ma all'atto pratico, man mano che il tempo passa, la questione si fa sempre più complessa.

Certamente per gli addetti ai lavori, costretti a barcamenarsi tra svariate direttive europee, aspetti legati all'etichettatura ambientale, marchi di certificazione (mentre sullo sfondo aleggia, costante, lo spettro del greenwashing¹), ma anche per i consumatori chiamati a fare i conti con una miriade di informazioni diverse e talvolta non chiare o addirittura ingannevoli.



¹ Per “greenwashing” si intende la strategia di comunicazione di certe imprese, organizzazioni o istituzioni politiche finalizzata a costruire un’immagine di sé ingannevolmente positiva sotto il profilo dell’impatto ambientale.



Non a caso, tra chi è caduto nel tranello del greenwashing vi sono anche aziende molto note come quelle che, distribuendo acque minerali e pubblicizzando le proprie bottiglie come “amiche dell’ambiente”, vennero multate dall’Antitrust nel 2010. Un problema non solo italiano perché anche guardando oltreconfine sono numerosi i casi contestati (a torto o a ragione, a seconda delle situazioni specifiche) a società del calibro di Pepsi Lipton International, Coca Cola e Walmart, catena americana di supermercati sanzionata nel 2017 per un milione di dollari a causa di prodotti in plastica presentati come biodegradabili o compostabili.

Il fenomeno è talmente diffuso da aver spinto la Commissione europea ad elaborare una bozza di direttiva (*Green Claims Directive*) che prevederebbe requisiti dettagliati sulla fondatezza e sulla relativa comunicazione delle autodichiarazioni ambientali, nel tentativo di armonizzare a

livello comunitario una situazione fuori controllo. Le stesse autorità europee con questa misura vogliono inoltre responsabilizzare i vari Stati membri, i quali dovranno garantire – con multe efficaci, proporzionate e dissuasive – l’applicazione delle regole.

Indispensabile, infine, è il contributo delle aziende: secondo i piani, chi intenderà promuovere gli aspetti climatici o ecologici positivi delle proprie offerte dovrà anche evidenziarne, nel caso, gli effetti negativi.

Le regole generali di etichettatura che ancora oggi disciplinano i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti vennero stabilite quasi vent’anni fa, attraverso il regolamento europeo (CE) 1935/2004, al fine di agevolare un impiego corretto da parte degli utilizzatori.

Lineari e semplici le disposizioni di tale regolamento impongono, per i Moca non ancora posti a contatto con l’alimento durante le fasi di vendita, la presenza di informazioni quali:

- la dicitura “per contatto con i prodotti alimentari” o un’indicazione specifica del loro impiego oppure il simbolo riconosciuto;
- il nome o la ragione sociale e l’indirizzo del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell’immissione sul mercato, purché stabilito all’interno della Comunità;
- il lotto o un’informazione che consenta la rintracciabilità dell’articolo, sull’oggetto stesso o sulla confezione di vendita;
- se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato (temperatura massima di utilizzo, esclusione di alcune tipologie di alimenti che possono essere posti a contatto).

In Italia vi sono poi leggi di carattere nazionale che riguardano solo alcune tipologie di materiale, come nel caso dell’alluminio: in etichetta devono essere riportate istruzioni indicanti l’impossibilità di porlo a contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati e le condizioni da rispettare affinché possa essere usato per conservare cibo senza incorrere in fenomeni di contaminazione. Chiaro che sia che si parli di Moca non ancora posti a contatto con l’alimento, sia che si faccia riferimento ad imballaggi, l’etichettatura, la pubblicità e la presentazione di un oggetto non devono fuorviare in alcun modo gli acquirenti. Ma con un consumatore sempre più disposto ad acquistare prodotti maggiormente sostenibili, o dichiarati tali, è facile comprendere come per le aziende sia particolarmente utile proclamare “green” i propri prodotti. Sempre più frequentemente inciampando, incautamente, o ricorrendo, intenzionalmente, all’ecologismo di facciata.

La direttiva europea sulla plastica monouso

Se da un lato il consumatore ricerca la sostenibilità tra gli scaffali dei prodotti alimentari, sul fronte opposto è la legge, in svariate situazioni, ad imporla, generando tuttavia confusione quando le disposizioni non risultano sufficientemente chiare per chi deve applicarle e fruibili per i destinatari. È il caso della direttiva europea sulla plastica monouso, finalizzata a ridurre l’incidenza

sull’ambiente di determinati prodotti di plastica utilizzabili una sola volta, che ha portato con sé obblighi di etichettatura in ambito alimentare, con un focus specifico su tazze per bevande e bicchieri. All’interno sono descritte puntualmente specifiche di marcatura per tazze e bicchieri per bevande, fabbricate parzialmente o interamente in plastica, relative a:

- posizionamento (differenziate per tazze e bicchieri tradizionali e bicchieri tipo flûte da champagne);
- dimensioni (differenziate per tazze e bicchieri con volume inferiore o superiore a 500 ml);
- grafica della marcatura (differenziate per tazze e bicchieri con volume inferiore o superiore a 500 ml e per marcatura stampata o incisa o in rilievo).



Le “autodichiarazioni ambientali”, prima di essere diffuse, devono essere verificate in modo indipendente e convalidate

Anche prodotti contenenti in tutto o in parte plastica biodegradabile e compostabile sono soggetti a determinati obblighi di marcatura: devono infatti riportare, oltre alla menzione della conformità allo standard europeo UNI EN 13432, gli elementi identificativi del produttore e del certificatore, nonché idonee istruzioni per i consumatori circa il corretto conferimento di tali rifiuti nel circuito di raccolta differenziata e riciclo dei rifiuti organici.

L'etichetta ambientale

52

Ancora, il 1° gennaio 2023 è entrato in vigore l'obbligo di dotare tutti gli imballaggi (compresi quelli per alimenti) di un'etichetta ambientale, ovvero informazioni che ne indichino la composizione e ne semplifichino la gestione dell'intero ciclo di vita.

Obiettivo, agevolare la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio, nonché fornire corrette informazioni ai consumatori.

Ma l'entrata in vigore della norma ha visto il protrarsi di un iter complesso, con diversi rinvii nel corso del tempo. Appena dopo l'emanazione, infatti, emersero dubbi interpretativi e incertezze sugli aspetti operativi, che causarono problemi sia ai produttori di imballaggi sia ai retailer.

Essenziale è stato l'intervento del Conai, il Consorzio nazionale Imballaggi, che, grazie alle proprie competenze e in collaborazione con i principali operatori del settore, ha pubblicato le Linee guida tecniche per l'Etichettatura ambientale degli Imballaggi², affiancandole alla

©www.shutterstock.com



creazione di una piattaforma³ dotata di diversi strumenti per supportare le aziende.

L'etichetta ambientale si sostanzia in una serie di informazioni che devono essere necessariamente riportate su tutti gli imballaggi per allineare le imprese rispetto ad alcuni principi di sostenibilità di base.

In generale, il packaging deve indicare la tipologia di imballaggio, il materiale usato e le azioni necessarie per il corretto smaltimento, come il tipo di raccolta da utilizzare; è possibile poi aggiungervi ulteriori informazioni come i simboli grafici per la raccolta differenziata o specifici marchi e certificazioni.

Le indicazioni possono essere stampate direttamente sugli imballaggi, ma esistono anche modalità alternative, che passano dall'impiego

² Vedi www.etichetta-conai.com/documenti/linee-guida/

³ Vedi www.etichetta-conai.com



di canali digitali (ad esempio, App, QR code, siti web); le stesse informazioni possono inoltre essere presenti nei manuali d'istruzioni, nei documenti di trasporto (Ddt) o in altri documenti che accompagnano le merci.

Le informazioni da produrre obbligatoriamente, infine, dipendono dalla destinazione d'uso dell'imballaggio: nel Business to Consumer (B2C) sono richiesti il codice alfanumerico del materiale e le informazioni per la corretta raccolta, mentre nel Business to Business (B2B) è necessaria solo l'identificazione del materiale. In questa selva di informazioni è ben chiaro come il confine tra green claim e greenwashing sia veramente labile.

Accanto a casi eclatanti come quello che ha interessato le vecchie stoviglie usa e getta in plastica etichettate come "riutilizzabili" perché potenzialmente lavabili in lavastoviglie (indagini dimostrarono che già dopo il primo lavaggio i piatti in questione si deformavano e dopo meno di 10 utilizzi si laceravano, assorbivano

colore e tracce dei grassi del cibo) o le stoviglie in plastica contenenti polvere di bambù (fibra macinata) commercializzate come "biodegradabili", "ecosostenibili", "green" e bandite dalla Commissione europea perché rischiose per la salute, ve ne sono altri che mettono in luce la poca conoscenza della materia da parte del consumatore medio, ma anche degli addetti ai lavori.

Vietato, per esempio, parlare in etichetta di prodotti riciclabili al 100%: sono le caratteristiche di un imballaggio a determinarne la riciclabilità, che non può essere misurata e non ha alcun senso accompagnare a questa caratteristica una misura percentuale.

Impossibile anche utilizzare marchi non ufficiali o autoprodotti per comunicare la sostenibilità dell'imballaggio.

Oggi ne esistono almeno 230 e la proliferazione di simboli e messaggi ambientali genera confusione nonché sfiducia nel consumatore; è importante fare riferimento a uno standard



Per realizzare un'etichetta che non presenti criticità è necessario innanzitutto rifarsi ai principi di correttezza, non ingannevolezza e verificabilità

per adottare un linguaggio e un codice univoco comprensibile per tutti.

Dichiarazioni generiche, vaghe, poco chiare e non significative come "imballaggio sostenibile, ecologico, a ridotto impatto ambientale, a impatto zero, eco-friendly, amico dell'ambiente, green, naturale" non sono attendibili se non validate da dati e criteri scientifici. Pertanto, con l'avvento della nuova direttiva le "autodichiarazioni ambientali", prima di essere diffuse, dovranno essere verificate in modo indipendente e convalidate. La complessità della materia è veramente elevata e le insidie sono dietro l'angolo anche per chi cerca di mettersi in ogni modo possibile al riparo dal greenwashing.

Ma realizzare un'etichetta che non presenti criticità è possibile: è necessario innanzitutto rifarsi ai principi di correttezza, non ingannevolezza e verificabilità. Ogni dichiarazione deve essere formulata in modo specifico, non ambiguo e accurato e ciascuna affermazione deve essere supportata da dati tecnici, fondata su metodi scientifici e presentata in modo chiaro e comprensibile.

In attesa del completamento dell'iter legislativo comunitario, in Italia sia l'autorità di vigilanza del mercato sia i tribunali mostrano di interessarsi in maniera crescente al tema del greenwashing, così come nel resto d'Europa, dove consumatori e imprese sembrano godere di sempre maggiori tutele.

A fronte di una crescente attenzione sul tema, le aziende che commercializzano prodotti in più Paesi devono prestare particolare attenzione alle proprie strategie di green marketing.

Nell'eterogeneità della casistica internazionale, alcune possibili precauzioni consistono nell'incorporare i principi di sostenibilità nel proprio modello di business e nelle supply chain, investire nella formazione e prestare particolare attenzione agli sviluppi normativi e giurisprudenziali.