

CERTIFICAZIONI

Tra mercati in crescita e novità per chi esporta



54

**I "SENZA LATTOSIO".
EVOLUZIONE NORMATIVA
E PROSPETTIVE** – *Dario Dongo*

59

**IL CODICE DEGLI APPALTI PREMIA
LE CERTIFICAZIONI AMBIENTALI** – *Certiquality*

60

**ALIMENTI "VEGAN" E PER VEGETARIANI.
CRITICITÀ IN ETICHETTA** – *Paolo Patruno*

65

**FSSC 22000: DAI VALORE AL TUO SISTEMA DI
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**
CSQA Certificazioni

66

**GLOBALG.A.P. LE NUOVE LINEE GUIDA
NAZIONALI** – *Emanuela Giorgi*

Il mercato dei prodotti "senza lattosio" è in crescita e sempre più aziende alimentari decidono di entrarne a far parte. Non a caso, dal 18 al 21 novembre prossimo, si svolgerà, a Rimini Fiera, la prima edizione di Lactose Free Expo, il salone internazionale del mercato e dei prodotti senza lattosio. E, sempre in Italia, l'Associazione italiana Latto-Intolleranti onlus (Aili), ha ideato, insieme a Ellefree srl, "Lfree", il primo marchio italiano e europeo che identifica e certifica i prodotti senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati.

In crescita anche il mercato dei prodotti per vegani e vegetariani. In questo ambito, urge la necessità di definire il perimetro entro il quale un alimento possa rivolgersi a queste categorie di consumatori. Il legislatore europeo ha previsto che la Commissione UE adotti un apposito atto di esecuzione per disciplinare le informazioni relative all'idoneità di un alimento per consumatori vegetariani e vegani. Ma, ad oggi, la sua stesura non è stata inserita tra le priorità. Nel frattempo, l'Unione vegetariana europea (*European Vegetarian Union*) ha ideato V-Label, un logo volontario registrato in 27 Paesi e utilizzato da più di 1.000 licenziatari per etichettare oltre 10.000 prodotti come adatti ad un consumatore vegetariano o vegano.

Novità dal mondo della certificazione arrivano per i prodotti ortofrutticoli. Sono state messe a punto le nuove linee guida nazionali per la certificazione GlobalG.A.P., in materia di frutta e verdura. Artefice del documento un gruppo di lavoro presieduto da rappresentanti di enti di certificazione ed aziende del settore, coordinato da Cso Italy – Centro Servizi Ortofrutticoli.

I “senza lattosio”

Evoluzione normativa e prospettive

Necessaria una disciplina UE armonizzata sulla loro etichettatura

di Dario Dongo

Avvocato ed Esperto di Diritto alimentare, FARE (Food & Agriculture REquirements)

Nell'Unione europea, le regole per l'uso delle dichiarazioni riguardanti l'assenza o la ridotta presenza di lattosio nei prodotti alimentari differiscono da Paese a Paese. Indispensabile un intervento dell'UE che, però, non sembra propensa a presentare una proposta nel breve termine

Il lattosio è lo zucchero principale del latte. La sua digestione avviene grazie ad un enzima cellulare, la lattasi, che lo scompone in due zuccheri semplici, glucosio e galattosio, che possono così essere assorbiti dall'organismo. Se l'attività della lattasi è scarsa o assente, l'individuo non riesce a digerire il lattosio e manifesta sintomi specifici dell'intolleranza, quali dolori allo stomaco, gonfiore, problematiche intestinali e feci liquide. Anche coloro che soffrono di galattosemia – una patologia

rara – non tollerano il lattosio, ma i sintomi sono più severi e possono addirittura minacciare la vita.

Per questi consumatori, pertanto, è indispensabile reperire sul mercato prodotti con assenza di lattosio o con basso tenore dello stesso. Le regole per l'uso delle dichiarazioni riguardanti l'assenza o la ridotta presenza di lattosio negli alimenti, come, per esempio, “assenza di lattosio”, “a contenuto molto basso di lattosio”, “a basso contenuto di lattosio”, “a ridotto contenuto di lattosio”, non sono tuttavia armonizzate nel Mercato dell'Unione europea. Solo di recente, con il regolamento (UE) 609/2013, il legislatore comunitario ha dato atto della lacuna normativa in merito a tali indicazioni, riconoscendone, al contempo, l'importanza per i consumatori intolleranti al lattosio. A tal fine, lo stesso provvedimento ha stabilito come, per motivi di chiarezza e coerenza, l'introduzione di norme sull'uso delle diciture che riferiscano all'assenza o alla presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari dovrebbe venire disciplinata a norma del regolamento (UE) 1169/2011, tenendo conto di un apposito parere scientifico emesso dall'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), nel mese di settembre 2010, relativamente alle soglie di lattosio nell'intolleranza al lattosio e nella galattosemia.

Il parere scientifico dell'Efsa

Su richiesta della Commissione europea, in data 24 settembre 2010, il gruppo di esperti dell'Efsa su Prodotti dietetici, Nutrizione e Allergie (Nda) ha emesso un parere scientifico sulla possibilità di stabilire le soglie di lattosio accettabili negli alimenti per coloro che soffrono di intolleranza o sono affetti da galattosemia¹.

L'intolleranza al lattosio nell'adulto è molto comune: negli Usa, circa il 22% degli adulti è affetto da carenza di lattasi, mentre nel Nord Europa la popolazione colpita arriva a non più del 5%. In Europa centrale la prevalenza è di circa il 30% e in quella del Sud sfiora il 70%, così come in America Latina. Non si rilevano differenze significative fra i due sessi.

Negli Usa è affetto da carenza di lattasi il 22% della popolazione adulta, nel Nord Europa non più del 5%, in Europa centrale circa il 30% e in quella del Sud quasi il 70%, così come in America Latina

Il deficit di lattasi primario (detto "Lnp") è di origine genetica. L'attività della lattasi inizia a diminuire intorno ai 2 anni, ma i sintomi di intolleranza al lattosio raramente si sviluppano prima dei 6, con qualche differenza tra i gruppi etnici. Negli adulti con deficit di lattasi, il lattosio non digerito provoca i sintomi caratteristici, a volte tuttavia immanifesti. I metodi più comuni per accertare la digestione del lattosio sono il "*breath test*" e il test di tolleranza al lattosio; può essere utile anche la ricerca del polimorfismo del gene della lattasi.

La diagnosi di intolleranza al lattosio è meno semplice poiché dipende da sintomi (diarrea, crampi addominali, flatulenza, vomito) che non



Nel suo parere del 2010, l'Efsa ha concluso che non è possibile stabilire a priori una soglia di lattosio tollerabile per chi ha un deficit di lattasi, data la grande variabilità della sensibilità individuale.

sempre possono essere correttamente valutati in maniera oggettiva.

L'unico trattamento possibile dell'intolleranza è una dieta con ridotto contenuto di lattosio.

Questo zucchero non è contenuto solo nel latte e nei suoi derivati freschi, ma anche, in piccole quantità, in alcuni tipi di pane, dolci da forno, cereali, margarine, caramelle, merendine, salumi. È importante, pertanto, leggere la composizione degli alimenti in etichetta.

Nel proprio parere, il gruppo di esperti dell'Efsa ha notato che la maggioranza degli individui a cui è diagnosticata l'intolleranza al lattosio dige-

¹ Vedi: <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1777> (lingua inglese).

risono fino a 12 g di questo zucchero in una singola dose senza manifestare sintomi o con sintomi ridotti. Con un apporto di 24 g, invece, i sintomi risultano manifestamente apprezzabili. Gli individui che presentano esclusivamente difficoltà di digestione del lattosio, invece, ne tollerano da 20 a 24 g, se distribuito nei pasti della giornata e consumato con altri nutrienti, mentre una soglia di 50 g al giorno in genere comporta la manifestazione dei sintomi, in molti casi severi. Si annotano, infine, limitate evidenze di cattiva digestione del lattosio e sintomi con apporti inferiori ai 12 g di lattosio (in alcuni casi, con solo 3 o 5 g).

Il parere dell'Efsa riconosce come l'intolleranza al lattosio sia in genere scarsa nei bambini e fra i giovani adulti di origine nordeuropea. Gli esperti hanno infatti notato come non vi siano abbastanza dati sui bambini intolleranti, sebbene esistano soglie di sensibilità che variano da soggetto a soggetto, come accade per gli adulti.

Il gruppo dell'Autorità europea per la Sicurezza alimentare ha pertanto concluso che non è possibile stabilire a priori una soglia di lattosio tolle-

rabile per chi ha un deficit di lattasi, data la grande variabilità della sensibilità individuale. Secondo gli esperti, tuttavia, la maggioranza di coloro che hanno solo difficoltà digestive può tollerare fino a 12 g di lattosio in una sola volta, senza problemi o con disturbi trascurabili.

Secondo l'Efsa, la maggioranza di coloro che hanno solo difficoltà digestive causate da un deficit di lattasi può tollerare fino a 12 g di lattosio in una sola volta, senza problemi o con disturbi trascurabili

Nel caso della galattosemia, causata dal deficit genetico di tre diversi enzimi nel metabolismo del galattosio, l'Efsa ha invece rilevato come sia indispensabile eliminare tutte le fonti di ga-



Secondo il Ministero della Salute, l'indicazione "senza lattosio" può essere impiegata per lattini e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml, in attesa che la questione venga armonizzata a livello europeo.

lattosio e come, sia per i bambini che per gli adulti, i cibi contenenti latte, prodotti derivati o lattosio debbano venire evitati così che l'assunzione di questo zucchero non superi i 25 mg per 100 calorie.

Normativa europea e circolare ministeriale

Come anticipato, il considerando 42 del regolamento (UE) 609/2013 rileva come il regolamento (UE) 1169/2011 già stabilisca norme

sulle informazioni da fornire sulle sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati, in modo da consentire ai consumatori, quali le persone intolleranti al lattosio, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza.

Il legislatore europeo ha così stabilito la necessità di introdurre norme sull'uso delle diciture che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari, disciplinando le stesse a norma del regolamento (UE) 1169/2011.

Al pur nobile intento del legislatore, non sono tuttavia seguiti i fatti. Col risultato che, a decorrere dalla data di applicazione del regolamento (UE) 609/2013 (il 20 luglio 2016) e il contestuale venir meno della direttiva 1999/21/CE sui prodotti dietetici, si è creato un vuoto normativo, con conseguenti incertezze, tanto per gli operatori del settore alimentare che per le autorità di controllo e i consumatori.

Marchio e fiera ad hoc



Due le varianti del marchio: blu per i prodotti senza lattosio, verde per quelli privi di lattosio, latte e derivati.

Lo scorso novembre, è stato presentato "Lfree", il primo marchio italiano e europeo che identifica e certifica i prodotti senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati, ideato da Aili, Associazione italiana Latto-Intolleranti onlus, insieme a Ellefree srl. L'occasione è stata la quinta edizione di Gluten Free Expo, il salone internazionale del mercato e dei prodotti senza glutine, che si è svolto a Rimini Fiera lo scorso novembre.

"Il marchio Lfree – si legge in una nota della manifestazione – posiziona, valorizza e differenzia i prodotti alimentari, gli integratori e i farmaci senza lattosio o senza lattosio, latte e derivati sul mercato, garantendo al soggetto intollerante al lattosio qualità, sicurezza, affidabilità e una corretta informazione".

Novità sul "senza lattosio" arrivano anche in ambito fieristico: quest'anno, in contemporanea con la sesta edizione di Gluten Free Expo (Rimini Fiera, 18-21 novembre) si terrà la prima edizione di Lactose Free Expo, il salone internazionale del mercato e dei prodotti senza lattosio.

Per maggiori informazioni:

<http://www.lactosefreeexpo.com/>

Con il regolamento (UE) 609/2013, il legislatore europeo ha stabilito la necessità di introdurre norme sull'uso delle diciture che indicano l'assenza o la presenza ridotta di lattosio nei prodotti alimentari, ma al suo pur nobile intento non sono tuttavia seguiti i fatti

Le indicazioni in uso sull'assenza di lattosio o il suo ridotto contenuto negli alimenti delattosati, classificati prima del 20 luglio 2016 come Adap (alimenti destinati ad un'alimentazione particolare), ora si qualificano, perciò, come informazioni volontarie, ai sensi dell'art. 36 del regolamento (UE) 1169/2011.

Al "vacuum legis" europeo ha sopperito il Ministero della Salute, in Italia, con una propria circolare del 6 giugno 2016.

Il Ministero ha specificato le condizioni d'im-

piego delle indicazioni “senza lattosio” e “a ridotto contenuto di lattosio”. Nei prodotti già notificati come Adap, si ricorda, l’indicazione “senza lattosio” veniva usualmente impiegata per lattici e prodotti lattiero-caseari a partire da un tenore di lattosio inferiore a 0,1 g/100 g o ml. Vi erano tuttavia prodotti che impiegavano la stessa indicazione “senza lattosio” con una soglia più bassa, inferiore a 0,01 g per 100 g o ml. Per i lattici e i lattici fermentati “a ridotto contenuto di lattosio”, l’indicazione di una riduzione parziale si giustificava in quanto il grado di intolleranza al disaccaride varia considerevolmente a livello individuale e non sempre impone una restrizione drastica.

In definitiva, lattici e lattici fermentati “senza lattosio” e “a ridotto contenuto di lattosio”, secondo il Ministero, possono soddisfare le diverse esigenze, anche in termini di gusto. Data la situazione preesistente e il parere dell’Efsa del 2010, nonché il parere della Commissione Unica sulla Dietetica e la Nutrizione del 12 giugno 2015², l’indicazione “senza lattosio”, secondo il Ministero, può essere impiegata per lattici e prodotti lattiero-caseari con un residuo di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml, in attesa che la questione venga armonizzata a livello europeo. Con obbligo di riportare l’informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio, mediante dicitura del tipo “meno di [...]”. La soglia indicata deve risultare comunque inferiore a 0,1 g per 100 g o 100 ml.

La circolare del Ministero della Salute specifica, inoltre, che solo per i lattici e i lattici fermentati può venire impiegata l’indicazione “a ridotto contenuto di lattosio” se il residuo del disaccaride è inferiore a 0,5 g per 100 g o ml. Sulle etichette di tali prodotti va riportato che il tenore di lattosio è “meno di 0,5 g per 100 g o ml”.

Si noti bene, poi, che, per fornire un’informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati “senza lattosio” o “a ridotto tenore di lattosio”, va riportata in etichetta anche un’indicazione del tipo: “Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio” (ovvero, si può indicare la quantità di galattosio).

Per fornire un’informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati “senza lattosio” o “a ridotto tenore di lattosio”, va riportata in etichetta anche un’indicazione del tipo: “Il prodotto contiene glucosio e galattosio”

Per alimenti non contenenti ingredienti lattici, infine, l’indicazione “naturalmente privo di lattosio” deve risultare conforme alle condizioni previste dall’art. 7 del regolamento (UE) 1169/2011 e, pertanto, rispettare pienamente il principio di non ingannevolezza.

L’iniziativa del Ministero della Salute, peraltro, non è l’unica nell’Unione europea (UE). Già alcuni Stati membri, infatti, in attesa che l’UE emani una normativa specifica, hanno deciso di regolamentare delle buone pratiche per usare le indicazioni sull’assenza o ridotta presenza di lattosio a livello nazionale. Ad oggi, Finlandia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Repubblica Ceca, Spagna, Belgio, Estonia e Francia hanno adottato disposizioni volte a stabilire limiti massimi di lattosio affinché un prodotto possa essere etichettato come “senza lattosio”.

In alcuni casi, peraltro, il limite è stato fissato in misura inferiore a 0,01 g/100 g, adottando un approccio estremamente restrittivo.

Ancora una volta è pertanto indispensabile un intervento dell’Unione europea che, però, non sembra molto propensa a presentare una proposta nel breve termine.

² Vedi: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1012_allegato.pdf

Alimenti "vegan" e per vegetariani

Criticità in etichetta

Manca una definizione comune per l'intera Unione europea

di Paolo Patruno

Avvocato ed Esperto di Diritto alimentare

Due le urgenze: definire il perimetro entro il quale un prodotto possa essere etichettato come adatto ad un consumatore vegetariano o vegano e arginare il cosiddetto fenomeno del "meat-sounding"

L'aumento dei consumatori che optano per un'alimentazione vegetariana o vegana non è scevro di risvolti di natura normativa.

D'altronde, lo stesso legislatore europeo, nell'ambito del regolamento (UE) 1169/2011 sull'informazione al consumatore, aveva lasciato la porta aperta ad una possibile definizione normativa di idonei criteri volti a definire ed etichettare un alimento come "adatto" ad un consumatore vegetariano o vegano.

Se l'attenzione verso queste categorie di consumatori trova riconoscimento nei testi di legge, dalla parte opposta, i produttori di alimenti tradizionali e puristi del settore alimentare non nascondono le proprie preoccupazioni per

l'usurpazione di denominazioni di vendita di prodotti a base di carne a beneficio di alimenti di origine vegetale, commercializzati con l'ambizione di poter essere perfetti sostituti.

Negli scaffali della distribuzione, infatti, sono comparse bresaole vegane, mortadelle vegetariane e, perfino, la Fiorentina vegana. Il tutto non senza le ire di chi, per anni, ha combattuto per l'affermazione nel mondo delle produzioni tradizionali.

Il fenomeno, peraltro, non è confinato alla sola Italia, ma trova validi esempi anche in altri Stati membri.

Per entrambe le problematiche, ad essere invocato è un intervento della Commissione europea. In un senso, per definire il perimetro entro il quale un prodotto possa essere etichettato come adatto ad un consumatore vegetariano o vegano. Nell'altro senso, per arginare il cosiddetto fenomeno del "meat-sounding", ponendo così un limite all'usurpazione di denominazioni di alimenti tradizionali.

Etichettatura degli alimenti per consumatori vegetariani e/o vegani

La dieta vegetariana, chiamata un tempo ovo-latteo-vegetariana, non contempla il consumo

di alimenti ricavati dalle carcasse animali, ma può comprendere prodotti di origine animale, come miele, latte e uova (e loro derivati).

La dieta vegana, invece, esclude totalmente il consumo di prodotti di origine animale, eliminando, così, non solo carne e pesce, ma anche latte, prodotti lattiero-caseari, uova e miele.

Entrambe le diete vengono adottate per le più disparate motivazioni, anche se principalmente di natura etica.

Il legislatore europeo, comprendendo la portata del fenomeno, ha previsto, all'art. 36, c. 3, del regolamento (UE) 1169/2011, che la Commissione europea adotti un apposito atto di esecuzione volto a disciplinare le informazioni relative all'idoneità di un alimento per consumatori vegetariani e vegani.

Tali informazioni, come specifica lo stesso art. 36, non devono essere ingannevoli, ambigue e confuse per il consumatore e devono essere basate su dati scientifici pertinenti.

Ad oggi, tuttavia, la Direzione generale per la Salute e la Sicurezza alimentare (Dg Sante) della Commissione europea non ha inserito tale atto di esecuzione tra le proprie priorità, lasciando, pertanto, un vuoto legislativo, colmato in parte da certificazioni volontarie e qualche iniziativa a livello nazionale.

Il legislatore UE ha previsto che la Commissione europea adotti un apposito atto di esecuzione per disciplinare le informazioni relative all'idoneità di un alimento per consumatori vegetariani e vegani. Ma, ad oggi, la sua stesura non è stata inserita tra le priorità

Una delle iniziative volontarie maggiormente rilevanti è la V-Label, gestita dall'Unione vegetariana europea (*European Vegetarian Union*, Evu). Si tratta di un logo volontario registrato in 27 Paesi e utilizzato da più di 1.000 licenziatari per etichettare oltre 10.000 prodotti.

Tra le iniziative nazionali, invece, vanno menzionate le linee guida britanniche predisposte nel 2006 dalla *Food Standard Agency*, l'agenzia UK per la sicurezza alimentare. Nello specifico, il documento precisa che l'indicazione "vegetariano" non può essere utilizzata per designare alimenti che siano prodotti in tutto o in parte o anche semplicemente con l'ausilio di prodotti derivanti da animali che siano stati ammazzati e macellati o comunque abbattuti per essere mangiati. Nel definire la categoria di animali, il documento britannico include, oltre agli animali di terra, i pesci, i crostacei, gli anfibi, i molluschi e gli insetti. L'indicazione "vegano", invece, non può essere utilizzata per qualsiasi tipo di alimento che sia in tutto o in parte di origine animale. Le linee guida britanniche, infine, richiedono che i trasformatori, i dettaglianti e le collettività dimostrino che gli alimenti presentati come adatti per vegetariani e vegani non siano stati contaminati con alimenti non vegetariani o non vegani durante le fasi di conservazione, preparazione e cottura.

Nei mesi scorsi, anche il Governo tedesco ha adottato dei criteri rigidi per definire gli alimenti adatti ai consumatori vegetariani o vegani. Al fine di giungere ad una definizione comune per l'intera Unione europea, è pertanto più che mai indispensabile che la Commissione europea inizi ad avviare una seria riflessione, evitando concretamente che anche tale ambito diventi terreno di di-



©fotolia.com

La dieta vegana, a differenza di quella vegetariana, esclude totalmente il consumo di prodotti di origine animale, eliminando, così, non solo carne e pesce, ma anche latte, prodotti lattiero-caseari, uova e miele.

sposizioni nazionali e, di conseguenza, si generi l'ennesima frammentazione del Mercato Interno. Disposizioni difformi, infatti, mascherano spesso intenti protezionisti e costituiscono vere e proprie barriere alla libera circolazione delle merci all'interno del mercato dell'Unione.

Al fine di giungere ad una definizione comune di "alimenti vegani" ed "alimenti vegetariani" per l'intera UE, è indispensabile che la Commissione europea inizi ad avviare una seria riflessione, evitando che anche quest'ambito diventi terreno di disposizioni nazionali

62

Meat sounding: stato dell'arte e possibili soluzioni

Come affermato in precedenza, con il crescere del mercato di alimenti per consumatori vegetariani e vegani, diversi produttori hanno deciso di lanciarsi nel business, cercando di offrire alternative di origine vegetale alla carne e ai salumi. Si sono così diffusi wurstel vegani, salami vegetali, mortadelle vegane, spezzatini vegetali, bistecche a base di soia. Un piccolo paradosso che, evidentemente, non è stato digerito dai puristi del settore, decisi a muovere guerra a tali prassi e a tutelare alimenti connotati da una specifica tradizione e frutto di un sapere fare tramandato da generazioni.

L'allarme lanciato dai produttori di salumi e dagli operatori della carne, tuttavia, non è rimasto un grido isolato. Lo scorso dicembre, infatti, il ministro dell'Agricoltura della Germania, Christian Schmidt, ha dichiarato guerra ai wurstel e alle *schnitzel* (spe-

cialità, a base di carne, della cucina viennese) di origine vegetale, spiegando che l'uso di denominazioni proprie di prodotti a base di carne per commercializzare sostituti vegetali è completamente ingannevole e confonde il consumatore.

Prima della presa di posizione del ministro Schmidt, l'eurodeputata Renate Sommer prima e gli onorevoli Giovanni La Via e Paolo De Castro dopo hanno interrogato la Commissione europea circa l'opportunità di frenare il fenomeno dell'usurpazione di denominazioni di prodotti di origine animale a beneficio di prodotti di origine vegetale.

In entrambi i casi, tuttavia, la Commissione ha fatto orecchie da mercante, fornendo risposte vaghe e non sbilanciandosi. Circostanza che, ancora una volta, è sintomo di un immobilismo ormai cronico. L'argomento, tuttavia, è tutt'altro che chiuso e dal Parlamento europeo, come in passato per altre questioni, l'appello verso un'iniziativa legislativa non si placherà molto facilmente.

Va premesso che, mentre per il miele (direttiva 2001/110/CE) e per il latte e i prodotti lattiero-caseari (regolamento (UE) 1308/2013) esistono specifici marketing standard, le denominazioni dei prodotti a base di carne sono parzialmente regolate soltanto in alcuni Stati membri.

Il regolamento (UE) 1308/2013, all'allegato VI.3, specifica, infatti, che denominazioni quali formaggio, burro, yogurt e panna sono riservate a prodotti derivati dal latte.

Nonostante la norma sia estremamente chiara, recentemente la stessa giurisprudenza è più volte intervenuta, censurando pratiche di commercializzazione di alternative vegetali che utilizzavano denominazioni riservate esclusivamente a prodotti derivati dal latte. Da ultimo, la Corte regionale di Trier (Germania)¹, nel caso di alimenti per vegani denominati "formaggio" ("*käse*", in tedesco), ha specificato come ciò sia proibito in virtù delle regole previste dal regolamento (UE) 1308/2013. La Corte, inoltre, ha specificato come la condotta dell'azienda, nel caso di specie, integri altresì una violazione delle norme sulla concorrenza, non sanabile neppure in presenza di una specificazione nella

¹ Nella pronuncia 7 HK O 41/15 del 24 marzo 2016. Vedi: <https://dejure.org/dienste/vernetzung/rechtsprechung?Gericht=LG%20Trier&Datum=24.03.2016&Aktenzeichen=7%20HKO%2041/15>

©fotolia.com



I produttori di alimenti tradizionali e puristi del settore alimentare non nascondono le proprie preoccupazioni per l'usurpazione di denominazioni di vendita di prodotti a base di carne a beneficio di alimenti di origine vegetale, commercializzati con l'ambizione di poter essere perfetti sostituti (nella foto, hamburger di soia).

descrizione del prodotto, volta ad informare che nella produzione non sono stati utilizzati ingredienti di origine animale. La Corte ha concluso specificando come in tali casi sia concreto

il rischio che il consumatore venga ingannato. Se, come premesso, i prodotti lattiero-caseari godono di una tutela specifica, diverso è per i prodotti a base di carne.

Con il crescere del mercato di alimenti per consumatori vegetariani e vegani, diversi produttori hanno deciso di lanciarsi nel business, cercando di offrire alternative di origine vegetale alla carne e ai salumi: wurstel vegani, salami vegetali, mortadelle vegane, spezzatini vegetali e bistecche a base di soia

QUALITÀ D'AUTORE

Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

Attualmente, in Italia il decreto 21 settembre 2005 (disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria) stabilisce specifici requisiti per i prodotti denominati "prosciutto cotto", "prosciutto crudo stagionato" e "salame".

In Spagna, invece, un decreto del 2014 riserva le denominazioni "*jamon*", "*chorizo*", "*paleta*" e "salame" ad alimenti ricavati utilizzando carni².

In Francia, poi, il *Code des Usages*³, una sorta di standard definito dalle associazioni di settore in accordo con il Governo, stabilisce specifiche regole per prodotti a base di carni identificati con specifiche denominazioni di vendita.

Non va dimenticato, infine, come il *Codex Alimentarius* detti specifiche regole per il prosciutto cotto⁴, il macinato⁵ e la carne in scatola⁶.

Al fine di avere una disciplina unica e salvaguardare alcune denominazioni proprie di prodotti a base di carne, sarebbe pertanto opportuno che la Commissione europea vagliasse l'opportunità di emendare il regolamento (UE) 1308/2013, introducendo, anche nel contesto della prossima Politica agricola comune, un semplice marketing standard, come nel caso dei prodotti lattiero-caseari.

Nel predisporre il regolamento di esecuzione che definirà le condizioni di etichettatura dei prodotti adatti ai consumatori vegetariani e ai consumatori vegani, è inoltre necessario che la Commissione consideri attentamente l'art. 7 del regolamento (UE) 1169/2011. Le informazioni "vegetariano" e "vegano", infatti, devono essere pienamente conformi a tale disposizione.

Nello specifico, l'art. 7 dispone che:

«1. Le informazioni sugli alimenti non induco-

no in errore, in particolare:

a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente».

La presentazione di prodotti alimentari per consumatori vegetariani e vegani come sostituti di prodotti a base di carne non sempre, pertanto, è corretta. Il consumatore, infatti, deve avere un'adeguata informazione, in ordine al diverso profilo nutrizionale, che connoti i due tipi di alimenti. Proteine, ferro e altri nutrienti differiscono e far ritenere a "chi consuma" che una Fiorentina vegana possa essere un perfetto sostituto di una bistecca tradizionale non sarebbe pienamente in linea con lo spirito del regolamento (UE) 1169/2011.

È pertanto auspicabile che il legislatore europeo intervenga quanto prima per fornire la dovuta certezza agli operatori del settore e pari diritti a tutti i consumatori dell'Unione europea.

² Vedi: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-6435

³ Vedi: <http://www.code-des-usages-charcuterie.fr/>

⁴ Il *Codex Standard for Cooked Cured Ham* (CODEX STAN 96-1981), scaricabile dal web.

⁵ Il *Codex Standard for Cooked Cured Chopped Meat* (CODEX STAN 98-1981), scaricabile dal web.

⁶ Il *Codex Standard for Luncheon Meat* (CODEX STAN 89-1981), scaricabile dal web.

GlobalG.A.P.

Le nuove linee guida nazionali

Validate il 13 dicembre scorso, sono obbligatorie dal 13 marzo

di Emanuela Giorgi

**Intervista
a Simona Rubbi,
responsabile
Progettazione
e Legislazione
di Cso Italy,
l'ente coordinatore
del gruppo di lavoro
nazionale
che ha realizzato
il documento**

Le aziende ortofrutticole che hanno scelto o sceglieranno di certificarsi GlobalG.A.P. possono fare affidamento su uno strumento che le agevolerà nel rispondere ai requisiti richiesti da questo standard: le nuove linee guida, in materia di frutta e verdura, messe a punto dal gruppo di lavoro nazionale, coordinato da Cso Italy – Centro Servizi Ortofrutticoli.

L'Italia è tra i Paesi in cui GlobalG.A.P., una certificazione volontaria che individua e definisce le buone pratiche agricole che vanno applicate nell'ambito della produzione primaria, è più diffusa. Ad og-



Simona Rubbi, responsabile Progettazione e Legislazione di Cso Italy.

gi, sono circa 20.000 le aziende certificate e, secondo Cso Italy, "ci potrebbe essere un ulteriore incremento data la propensione delle imprese ad affacciarsi ai mercati esteri".

GlobalG.A.P. è uno standard utilizzato quasi esclusivamente da quelle aziende che lavorano nei mercati esteri, in particolare del Nord Europa, dove è richiesto all'impresa esportatrice come prerequisito nel capitolato di fornitura: in pratica, chi esporta frutta e verdura nei Paesi nordeuropei è obbligato a certificarsi.

Il nostro Paese è anche uno dei primi, insieme a Olanda

e Germania, ad approvare le nuove linee guida nazionali GlobalG.A.P. (per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli), in vigore dal 13 dicembre scorso e obbligatorie dal 13 marzo di quest'anno.

Simona Rubbi, responsabile Progettazione e Legislazione di Cso Italy, ha partecipato ai lavori che hanno portato alla stesura e alla pubblicazione del documento.



Il gruppo di lavoro nazionale in una delle riunioni che hanno portato alla stesura delle linee guida.

• **D.ssa Rubbi, le nuove linee guida agevoleranno le aziende ortofrutticole certificate nel rispondere ai requisiti richiesti dallo standard GlobalG.A.P.?**

Esattamente: tengono conto della normativa nazionale e delle tecniche di produzione integrata, dove possiamo vantare una grandissima esperienza, evitando di rispondere ad adempimenti inutili, perché già previsti dalle norme e dalle "abitudini" produttive nostrane.

Soprattutto nel Nord Europa, lo standard GlobalG.A.P. è richiesto all'azienda esportatrice come prerequisito nel capitolato di fornitura: in pratica, chi esporta frutta e verdura nei Paesi nordeuropei è obbligato a certificarsi

Sostanzialmente, le linee guida consentono di avere una sorta di bonus su alcuni dei requisiti richiesti dallo standard, in quanto corrispondono a pratiche che i produttori italiani già attuano.

• **Ad esempio?**

Per semplificare l'applicazione dei requisiti previsti dallo standard sulla formazione dei lavoratori in materia di utilizzo dei pesticidi, le linee guida fanno riferimento alla legislazione nazionale. Abbiamo mostrato alla segreteria di GlobalG.A.P. che nel nostro Paese vige il Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei pesticidi: i vincoli richiesti in materia di manipolazione e stoccaggio dei pesticidi sono già assolti dai produttori italiani perché previsti per legge dal Piano.

• **Nel comunicato che Cso Italy ha diffuso per dare notizia della pubblicazione delle linee guida viene sottolineato che "uno dei**

punti che ha richiesto il maggior sforzo congiunto è stato quello relativo alle analisi delle acque destinate all'irrigazione e alla fertilizzazione". Per quale motivo?

In quest'ambito, la certificazione GlobalG.A.P. richiedeva adempimenti molto stringenti ed economicamente gravosi per le aziende certificate. Il gruppo di lavoro ha così deciso di interfacciarsi con le autorità di controllo italiane che lavorano in questo ambito, per individuare quelle tipologie di analisi già effettuate dai nostri controllori per tenere sotto controllo i contaminanti delle acque e che, al contempo, abbiano comunque un "valore" ai fini della certificazione GlobalG.A.P. Esonerando così le aziende certificate dal sostenere i costi per svolgere ulteriori analisi.

Sono state individuate le tipologie di analisi già effettuate dai controllori italiani per tenere sotto controllo i contaminanti delle acque destinate all'irrigazione e alla fertilizzazione e che, al contempo, avessero un "valore" ai fini della certificazione GlobalG.A.P.

• In cosa è consistito il lavoro di coordinamento di Cso Italy?

Principalmente nel coordinare tutti i diversi punti di vista dei soggetti che si sono riuniti intorno al tavolo di lavoro: da un lato, gli enti di certificazione e, dall'altro, le aziende produttrici. E, non da ultimo, nell'interfacciarsi con la segreteria di GlobalG.A.P. ed ottenere la sua approvazione sulle soluzioni individuate dal gruppo di lavoro nazionale.

• Quanto tempo ha richiesto l'elaborazione delle linee guida?

In passato, le modalità attuate per controllare i punti critici previsti dallo standard GlobalG.A.P. erano soggette ad essere interpretate in modo diverso dalle aziende produttrici e dagli enti di certificazione

Circa un anno: più o meno ogni 3 mesi abbiamo organizzato delle riunioni fisiche, mentre gli scambi di informazioni tra i membri del gruppo di lavoro sono stati quotidiani. Le osservazioni mosse dalla segreteria di GlobalG.A.P., poi, sono state numerose e in alcuni punti abbiamo dovuto modificare le linee guida.

Ma siamo soddisfatti del risultato.

Mi preme sottolineare, inoltre, che in passato le modalità attuate per controllare i punti critici previsti dallo standard erano soggette ad essere interpretate in modo diverso dalle aziende e dagli organismi di certificazione.

Grazie al tavolo di lavoro, dove erano presenti entrambe le parti – controllati (aziende di produzione) e controllori (enti di certificazione) – si sono trovate, in molti casi, le soluzioni più ragionevoli, in grado sia di adempiere a quanto richiesto dallo standard GlobalG.A.P. sia di individuare un'interpretazione dei requisiti richiesti che non fosse troppo restrittiva ed onerosa per le aziende.

• Quali saranno i prossimi lavori, inerenti allo standard GlobalG.A.P., che vi vedranno protagonisti?

Sicuramente un altro documento riguarderà il Grasp, un modulo integrativo allo standard GlobalG.A.P., che indaga sui rapporti di lavoro e le condizioni lavorative dei dipendenti assunti in ambito agricolo.

Ma il nostro obiettivo principale è sempre quello di essere di supporto per l'applicazione concreta dello standard, riportando l'interpretazione corretta e autentica della segreteria di GlobalG.A.P.