



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

Corso di Laurea L-GASTR
Diritto Agrario ed Agroalimentare

L'INFORMAZIONE ALIMENTARE

A cura di:
Dott.ssa Giulia Di Rosso



Indice degli argomenti

Le fonti del
diritto
agroalimentare

La
denominazione
merceologica
degli alimenti

Segni europei
di qualità e loro
riconoscimento

L'etichettatura

Il *made-in* e
l'Italian
Sounding



La nozione di diritto agroalimentare

**Nozione
descrittiva**

Branca del diritto agrario che ha ad oggetto l'alimento

**Nozione
ontologica**

Complesso delle regole giuridiche nazionali, europee ed internazionali finalizzate a proteggere il consumatore di alimenti





Gli interessi tutelati dal diritto agroalimentare

- 1) Interesse a garantire la disponibilità delle risorse alimentari in modo equo a tutte le persone del mondo;
- 2) Interesse alla sicurezza degli alimenti;
- 3) Interesse del progresso tecnologico nel settore agroalimentare;
- 4) Interessi dei consumatori all'informazione alimentare;
- 5) Interesse ad avere dei cibi di qualità;
- 6) Interesse delle imprese dell'ambito alimentare ad avere profitti.



Le fonti del diritto agroalimentare

A livello italiano:

Nella Costituzione non compaiono le parole «cibo» e «alimento».

Tuttavia, si parla di alimentazione nell'art. 117 Cost., quale materia di competenza concorrenza tra Stato e Regioni.



Le fonti del diritto agroalimentare

A livello europeo:

I principi fondanti della materia alimentare si rinvencono nel Regolamento UE n.178/2002.

Nell'art. 4 TFUE, non compare l'alimentazione quale materia di competenza dell'Unione Europea.

Tuttavia, l'U.E. interviene in materia alimentare attraverso:

- 1) la PAC (Regolamento 1308/2013);
- 2) le materie trasversali (ad esempio, la tutela della salute);
- 3) la normativa inerente alla libera circolazione delle merci;
- 4) disposizioni sul ravvicinamento delle legislazioni nazionali.



Le fonti del diritto agroalimentare

A livello internazionale:

Trattato di Marrakech (1994)

Al suo interno sono confluiti:

- 1) Accordo sull'agricoltura;
- 2) Accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie;
- 3) Accordo sugli ostacoli tecnici agli scambi;
- 4) Accordi sulla proprietà intellettuale relative al commercio.

La circolazione degli alimenti nell'UE: l'informazione

Il processo di integrazione europea, fondato sulla libera circolazione delle merci, ha inizialmente comportato molti problemi in ordine alla libera circolazione degli alimenti.

La difficoltà era dovuta alle differenti ricette da parte degli Stati membri in ordine alla produzione di uno stesso alimento.

Problema della denominazione
merceologica degli alimenti



La circolazione degli alimenti nell'UE: l'informazione

Art. 34 TFUE

«Sono vietate fra gli Stati membri le restrizioni quantitative all'importazione nonché qualsiasi misura di effetto equivalente.»



Sentenza *Dassonville*

Corte di Giustizia dell'Unione Europea,
11 luglio 1974, c-8/74:

«Ogni normativa commerciale degli Stati membri che possa ostacolare direttamente o indirettamente, in atto o in potenza, gli scambi intracomunitari va considerata come una misura d'effetto equivalente a restrizioni quantitative.»



Sentenza *Cassis De Dijon*

Corte di Giustizia dell'Unione Europea,
20 febbraio 1979, c-120/78:

«In mancanza di una normativa comune, gli ostacoli per la libera circolazione intracomunitaria derivanti da disparità delle legislazioni nazionali relative al commercio dei prodotti di cui trattasi vanno accettati qualora tali prescrizioni possano ammettersi come necessarie per rispondere ad esigenze imperative attinenti, in particolare, all'efficacia dei controlli fiscali, alla protezione della salute pubblica, alla lealtà dei negozi commerciali e alla difesa dei consumatori.»



Sentenza *Drei Glocken*

Corte di Giustizia dell'Unione Europea,
14 luglio 1988, c-407/85:

«L'estensione, ad opera di una normativa nazionale sulle paste alimentari, ai prodotti importati del divieto di vendere paste prodotte con grano tenero o con una miscela di grano tenero e di grano duro è incompatibile con gli artt. 30 e 36 del trattato.»

[Art. 30 TFUE](#)

[Art. 36 TFUE](#)



La vicenda della denominazione del cioccolato

Normativa: La Legge italiana 351/1976 imponeva agli importatori l'utilizzo della denominazione «surrogato di cioccolato» e non «cioccolato» per i prodotti a base di cacao in cui erano presenti anche sostanze grasse vegetali diverse dal cacao.

Corte di Giustizia dell'Unione Europea,

16 gennaio 2003, C – 14/2000

«La normativa italiana, non supportata da ragioni scientifiche né proporzionale alla finalità di tutela del consumatore, ostacola il commercio dei prodotti a base di cacao.»



La vicenda della denominazione del cioccolato

Normativa: D. Lgs. 178/2003 distingue la denominazione del cioccolato tra:

- «Cioccolato puro»: per le sole imprese che producessero prodotti a base di cacao, privi di diverse sostanze vegetali.
- «Cioccolato»: in tutti gli altri casi.

Attenzione: la Direttiva UE n. 13 del 2000 ha ammesso la presenza nei prodotti a base di cacao anche di sostanze vegetali diverse, purché il cacao abbia una presenza minima ben indicata.



La vicenda della denominazione del cioccolato

Corte di Giustizia dell'Unione Europea

25 novembre 2010, C – 47/2009

«Prevedendo la possibilità di completare con l'aggettivo “puro” la denominazione di vendita dei prodotti di cioccolato che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, la Repubblica italiana è venuta meno agli obblighi su di essa incombenti in forza della Dir. 13 del 2000 e di tutta la normativa relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.»



I temperamenti al principio del mutuo riconoscimento

1. La clausola di salvaguardia ([Art. 36 TFUE](#));
2. Sentenza Smanor (14 luglio 1988, c-298/1987);
3. Comunicazione della commissione europea (GUCE c. 270 del 1991) sulle denominazioni di vendita dei prodotti alimentari;
4. La situazione attuale: art. 17, paragrafo 3, Regolamento UE 1169/2011



La denominazione dell'alimento nell'etichettatura:

Art. 17, par. 3, Reg. UE 1169/2011

Denominazione prescritta dalle norme europee applicabili al prodotto o, in mancanza, il nome prescritto dalla disciplina dello Stato in cui l'alimento è venduto.

In assenza di disciplina, si guarda alla cd. denominazione usuale, ossia al nome utilizzato e conosciuto dai consumatori del luogo di vendita.

In mancanza anche di un nome usuale, occorre ricorrere alla cd. denominazione descrittiva al fine di far comprendere da cosa è composto l'alimento.



La denominazione dell'alimento nell'etichettatura. Segue.

Esempi:

- oper lo YOGURT, circolari del Ministero della Sanità;
- oper il PANE, la Legge 580 del 1967;
- oper il RISO, la Legge 325 del 1958;
- oper l'OLIO, il Reg. UE 1234 del 2007;
- oper il VINO, il Reg. UE 491 del 2009;
- oper il BURRO, i Reg. UE 299/1994 e Reg. UE 445/2007;
- oper il MIELE, la Dir. UE 110 del 2001.



I segni europei di qualità

Certificazione di qualità: «patente» concessa da enti certificatori per attestare la conformità del prodotto a specifiche caratteristiche

(che determinano la capacità del bene di soddisfare esigenze espresse o implicite dell'utente)

Regolamento UE 1143/2024:

- Dop: l'Unione richiede che tutte le fasi di produzione si realizzino nella zona geografica indicata (art. 46, par. 1);
- IGP: è sufficiente che una delle fasi di produzione si realizzi nella zona geografica indicata (art. 46, par. 2);
- STG: è sufficiente il rispetto di una ricetta propria della tradizione di un luogo, cui tradizionalmente si associa un'elevata qualità di un determinato prodotto (art. 53).

Importanza della provenienza geografica



La protezione dei segni di qualità

Art. 26 Regolamento UE 2024/1143

I nomi registrati sono protetti contro:

- a. qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto dell'indicazione geografica per prodotti che non sono oggetto di registrazione [...];
- b. qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione, una trascrizione o una traslitterazione o è accompagnato da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione», «gusto», «come» o simili, anche quando tali prodotti sono utilizzati come ingredienti;
- c. qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nel materiale pubblicitario, sui documenti o nelle informazioni fornite su interfacce online relative al prodotto considerato, nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possano indurre in errore sulla sua origine;
- d. qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto.



La protezione dei segni di qualità

Art. 26 Regolamento UE 1143/2024

Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette non diventano generiche.

Art. 42 Regolamento UE 1143/2024

Gli Stati membri adottano le misure amministrative e giudiziarie adeguate per prevenire o far cessare l'uso dei nomi di prodotti o servizi, anche attraverso le interfacce online, che sono prodotti, forniti o immessi sul mercato nel loro territorio, o destinati a essere esportati verso paesi terzi, e che violano gli articoli 26 e 27.



La vicenda “Parmesan”

Le parti in causa:

- **Commissione Europea:** ha chiesto alla Corte di Giustizia di dichiarare che la Germania, rifiutando di perseguire come illecito l'impiego nel suo territorio della denominazione «Parmesan» nell'etichettatura di prodotti non corrispondenti al disciplinare della Denominazione di Origine Protetta «Parmigiano reggiano», ha favorito l'usurpazione da parte di terzi della notorietà di cui gode il prodotto autentico ed è venuta meno agli obblighi che le derivano dal Reg. 2081/1992 (oggi Reg. 1143/2024), in ordine alla tutela delle D.O.P.
- **Germania:** sostiene che l'espressione «Parmesan» sarebbe diventata nel tempo generica e pertanto insuscettibile di protezione a livello europeo. Tale espressione, inoltre, non sembra essere l'esatta traduzione della DOP «Parmigiano reggiano».



La vicenda “Parmesan”

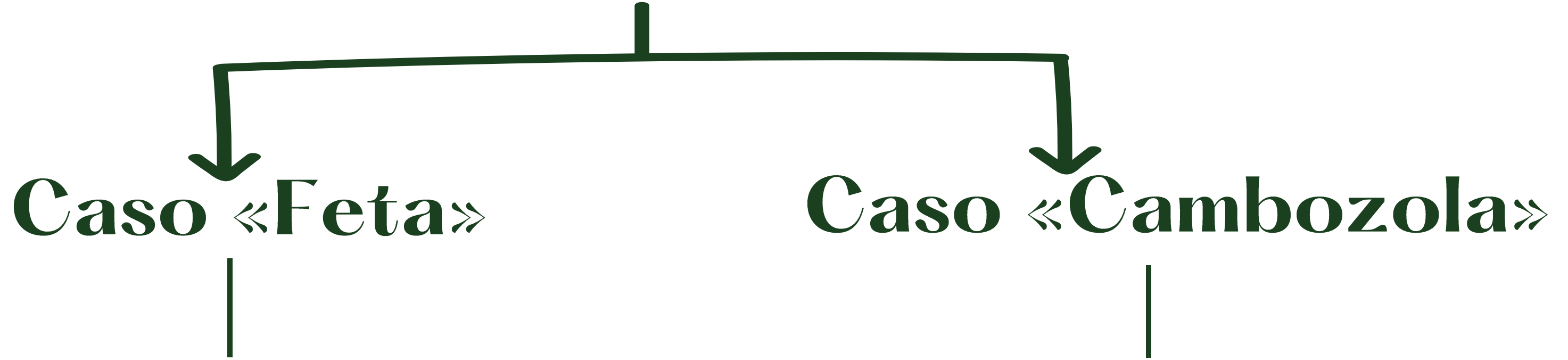
Corte di Giustizia dell'Unione Europea

26 febbraio 2008, C-132/2005

- in Europa è vietato chiamare «Parmesan» un formaggio che non sia il Parmigiano Reggiano, dato che un prodotto a denominazione d'origine protetta è tutelato non solo nella forma precisa per cui è stato registrato, bensì la tutela si estende al concetto che il prodotto DOP evoca o identifica (art. 13 Reg. 2081/1992);
- la denominazione «Parmesan» non può essere considerata un nome a carattere generico;
- gli organi su cui incombe l'obbligo di assicurare il rispetto del disciplinare delle DOP sono quelli dello Stato di provenienza della DOP medesima. Pertanto, il controllo sul disciplinare nell'uso della DOP «Parmigiano Reggiano» non compete alle autorità di controllo tedesche.



Altri casi



```
graph TD; A[Altri casi] --> B[Caso «Feta»]; A --> C[Caso «Cambozola»];
```

Caso «Feta»

Due fasi:

1. Nel 1999, la CGUE ha ritenuto che «Feta» fosse una denominazione generica e, dunque, non idonea alla protezione accordata alle certificazioni di qualità.
2. Nel 2005, la Feta è stata ritenuta dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea idonea ad assurgere a DOP, poichè statisticamente i consumatori abbinano tale formaggio alla Grecia.

Caso «Cambozola»

Per quanto riguarda un formaggio a pasta molle erborinato prodotto in Austria il cui aspetto esterno presenta analogie con quello del formaggio «Gorgonzola», sembra legittimo ritenere che vi sia evocazione di una denominazione protetta qualora la parola utilizzata per designarlo termini con le due medesime sillabe della detta denominazione e ne comporti il medesimo numero di sillabe, risultandone una similarità fonetica ed ottica manifesta tra i due termini.

Il disciplinare di produzione

Art. 49 Regolamento UE 1143/2024

1. il nome da proteggere come denominazione di origine o indicazione geografica;
2. la descrizione del prodotto, comprese se del caso le materie prime, nonché le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto;
3. la definizione della zona geografica delimitata;
4. gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata;
5. la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e, se del caso, dei metodi locali, leali e costanti nonché informazioni relative al confezionamento;
6. gli elementi che stabiliscono: i) il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico o ii) se del caso, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica
7. il nome e l'indirizzo delle autorità o, se disponibili, il nome e l'indirizzo degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare a norma dell'articolo 37, e i relativi compiti specifici;
8. qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto in questione.

La procedura di registrazione

FASE NAZIONALE: presentazione della domanda di riconoscimento da parte di un consorzio o altro ente presso il MASAF. La domanda deve essere accompagnata da una corposa documentazione, in cui spiccano il disciplinare di produzione ed il documento unico.

FASE EUROPEA: all'esito del superamento della fase nazionale senza opposizioni, il MASAF trasmette la domanda alla Commissione europea che avvia una procedura di valutazione, la quale si conclude con:

- la negazione;
- o la concessione

dell'inserimento nel registro dei segni di qualità europei.



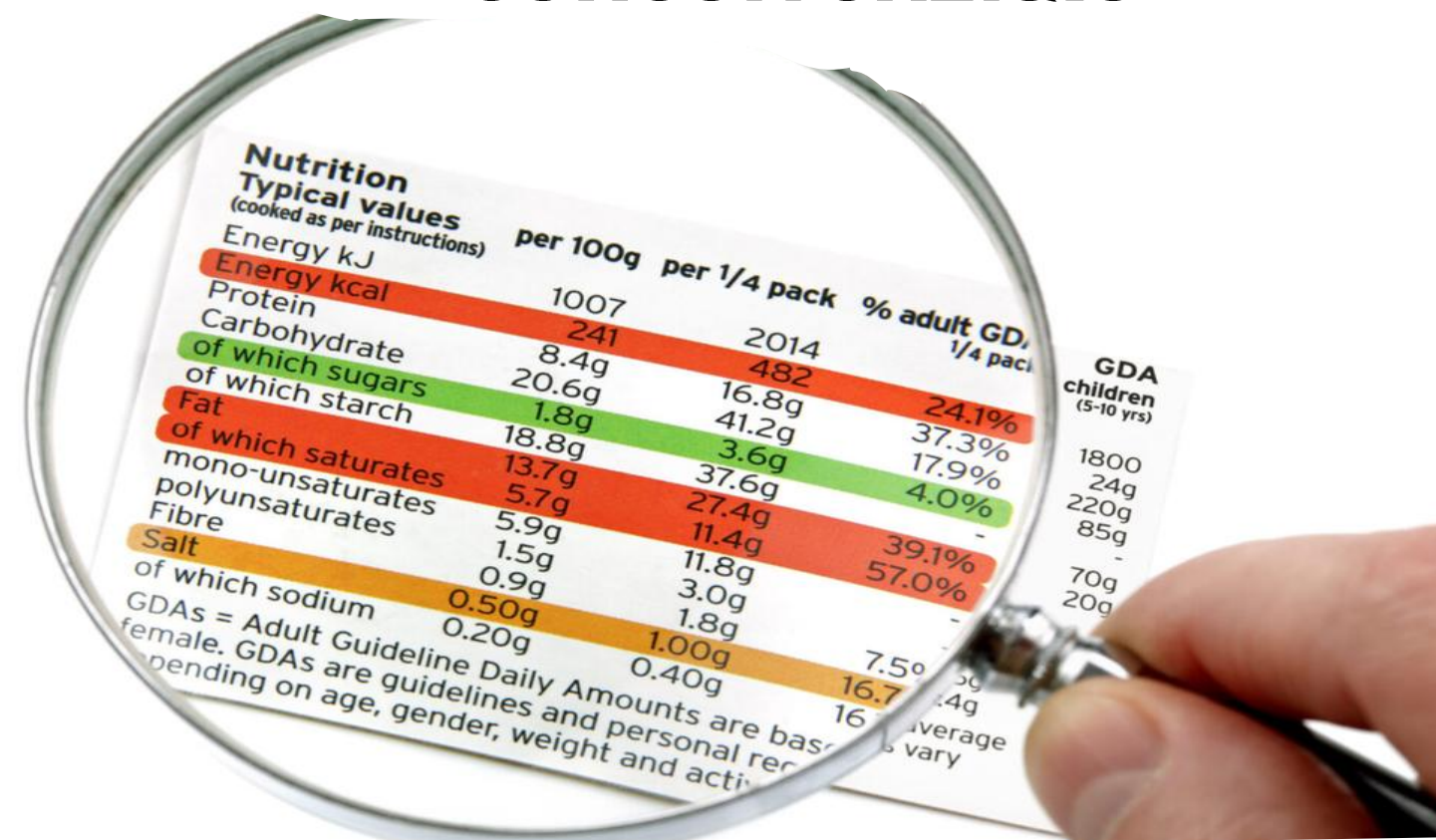
L'etichettatura degli alimenti

Le funzioni dell'etichetta:

Funzione di proposta
contrattuale

Funzione di presentazione
del prodotto

Funzione di tutela del
libero mercato
concorrenziale



L'etichettatura degli alimenti

Regolamento UE n. 1169/2011

Indicazioni
obbligatorie

Indicazioni
facoltative

Tre categorie di indicazioni:

1. identificazione del prodotto;
2. uso sicuro del prodotto;
3. caratteristiche nutrizionali.



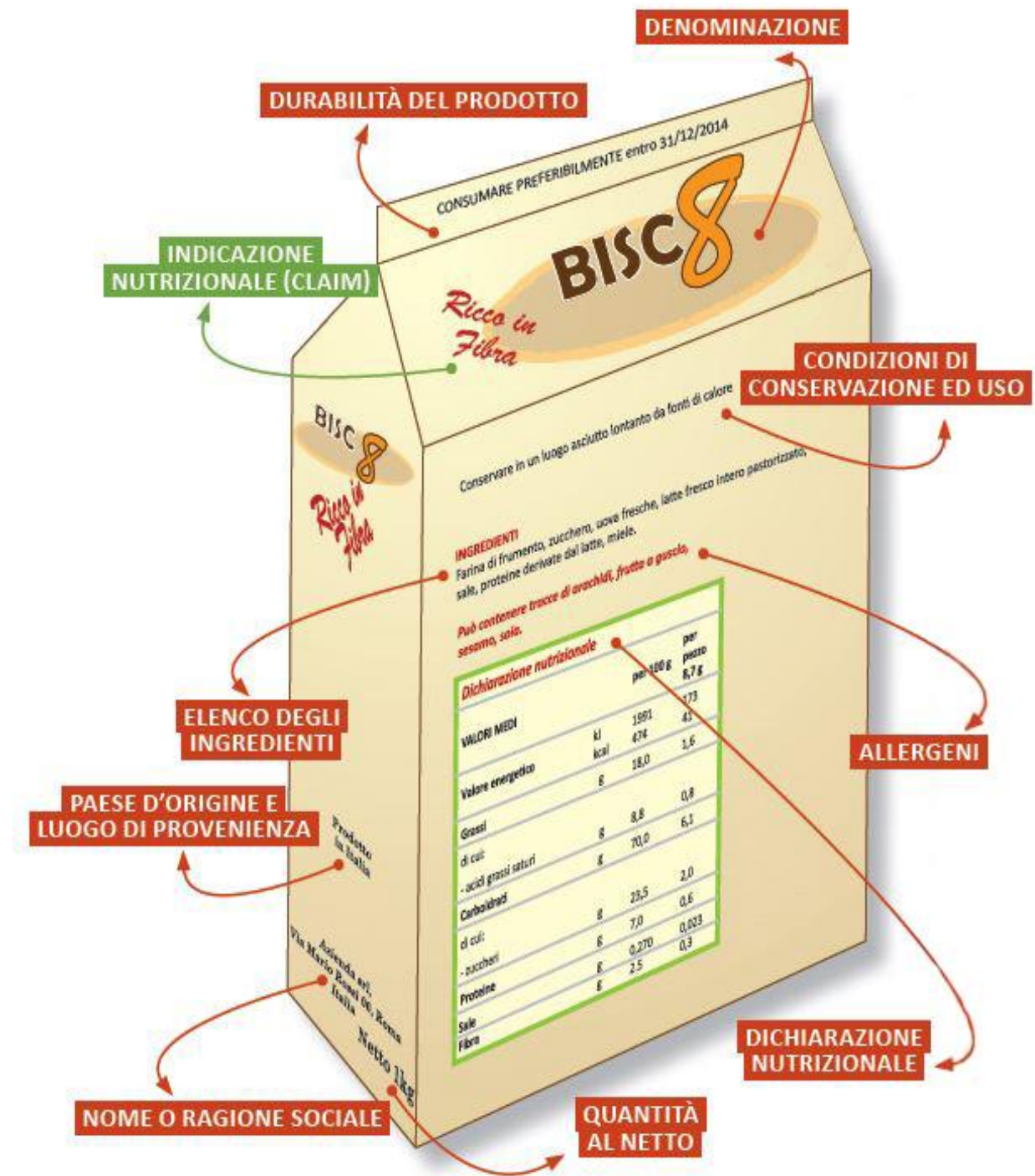
The image shows a hand holding a magnifying glass over a food nutrition label. The label is titled 'Nutrition Typical values (cooked as per instructions)' and lists various nutrients with their values per 100g, per 1/4 pack, and as a percentage of adult and children's Guideline Daily Amounts (GDAs). The label is color-coded: red for energy, green for carbohydrates and sugars, orange for fats, and yellow for salt. The magnifying glass is focused on the 'Energy kcal' and 'Protein' rows.

	per 100g	per 1/4 pack	% adult GDA 1/4 pack	GDA children (5-10 yrs)
Energy kJ	1007	2014		1800
Energy kcal	241	482		24g
Protein	8.4g	16.8g	24.1%	220g
Carbohydrate	20.6g	41.2g	37.3%	85g
of which sugars	1.8g	3.6g	4.0%	
of which starch	18.8g	37.6g		
Fat	13.7g	27.4g	39.1%	70g
of which saturates	5.7g	11.4g	57.0%	20g
mono-unsaturates	5.9g	11.8g		
polyunsaturates	1.5g	3.0g		
Fibre	0.9g	1.8g		
Salt	0.50g	1.00g		
of which sodium	0.20g	0.40g		

GDAs = Adult Guideline Daily Amounts are based on a diet of 2500 kcal per day for a 70kg adult male. GDAs are guidelines and personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity.

Le indicazioni obbligatorie: l'art. 9 Reg. 1169/2011

1. la denominazione dell'alimento;
2. l'elenco degli ingredienti;
3. qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
4. la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
5. la quantità netta dell'alimento;
6. il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
7. le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
8. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
9. il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
10. le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
11. per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
12. una dichiarazione nutrizionale.



Le indicazioni facoltative: l'art. 39 del Regolamento UE 1169/2011

Le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti:

- Non inducono in errore il consumatore;
- Non sono ambigue né confuse per il consumatore;
- Sono basate su dati scientifici pertinenti.

Le indicazioni facoltative manifestano la doppia natura delle etichette:

1. Natura informativa;
2. Natura promozionale.



La disciplina dell'etichettatura degli integratori alimentari

Si tratta di prodotti preconfezionati destinati ad integrare la comune dieta in quanto caratterizzati da un apporto elevato di vitamine e minerali.

La disciplina normativa è contenuta nel D. Lgs. 169/2004 di attuazione della Direttiva UE 46/2002.

L'etichettatura dell'integratore:

- non deve attribuire ai prodotti proprietà terapeutiche;
- non deve lasciar intendere che una dieta equilibrata non potrebbe fornire il giusto quantitativo di vitamine o minerali contenuto nell'integratore.



Cosa non deve essere inserito nell'etichetta?

Le etichette:

- non devono suggerire che il prodotto abbia proprietà che non possiede ovvero attributi speciali, che invece tutti i prodotti della stessa specie possiedono;
- non devono suggerire che l'alimento è dotato di requisiti particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi presentano identiche caratteristiche (con particolare riferimento alla presenza o assenza di ingredienti particolari e/o sostanze nutritive;
- non devono suggerire la presenza di un ingrediente quando tale ingrediente è stato **sostituito** con diverso ingrediente;
- non devono contenere indicazioni relative alla salute e suggerire che tramite l'assunzione dell'alimento in considerazione sia possibile prevenire, trattare o curare una malattia umana (c'è una deroga per quanto riguarda l'etichetta dell'acqua e i *claim* sulla salute).

Il *claim*

È qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatoria sulla base della legislazione vigente, ivi incluse le rappresentazioni grafiche, simboliche o rappresentative, che abbiano lo scopo o comunque suggeriscano o sottintendano che un determinato prodotto alimentare abbia caratteristiche particolari.

- Normativa di riferimento: Regolamento UE 1924/2006;
- È stato adottato il metodo della lista positiva: sono ammessi i *claims* contenuti negli elenchi di cui al Regolamento e che rispettino i criteri del Regolamento. Le indicazioni:
 - devono basarsi su prove scientifiche;
 - non devono essere ambigue o fuorvianti;
 - non devono indurre a ritenere che una dieta equilibrata non sarebbe idonea ad apportare il medesimo nutriente;
 - non devono indurre paure nei consumatori.

I claims nutrizionali

Si tratta di indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche dovute all'energia che esso apporta ovvero alla presenza di sostanze nutritive in maniera elevata o ridotta.

Si tratta in altre parole della rivendicazione della presenza o assenza di una sostanza.



I claims nutrizionali. Segue.

Le indicazioni nutrizionali consentite sono solo quelle elencate nell'allegato al Regolamento UE 1924/2006.

A BASSO CONTENUTO CALORICO	40 kcal ogni 100 gr di alimento solido; 20 kcal su 100 ml
A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO	Riduzione almeno del 30% di calorie rispetto all'ordinario
A BASSO CONTENUTO DI GRASSI	3 gr di grassi per 100 gr; 1,5 di grassi per 100 ml
A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI	5 gr di fibre per 100 gr; 2,5 gr per 100 ml
FONTE DI FIBRE	3 gr di fibre per 100 gr; oppure 1,5 gr per 100 kcal
FONTE DI PROTEINE	12% del valore energetico dell'alimento
LEGGERO/LIGHT	Similitudine di A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

I claims sulla salute

Si tratta di indicazioni che affermano o sottintendono un collegamento tra una sostanza contenuta nell'alimento e la salute.

Le indicazioni in parola non devono lasciar credere che una dieta equilibrata non sia in grado di fornire la sostanza nutritiva in parola e devono far riferimento all'importanza di tenere una dieta ed uno stile di vita equilibrati.

L'elenco delle sostanze che possono formare oggetto di claims sulla salute è contenuto nel Regolamento UE 432/2012 assieme alle relative indicazioni ammesse.



Esempi di sostanze ed indicazioni sulla salute

- PECTINE: contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue;
- CREATINA: incrementa le prestazioni fisiche in caso di attività ripetitive, di elevata intensità e di breve durata;
- FOSFORO: contribuisce alla normale funzione delle membrane cellulari;
- IODIO: contribuisce alla normale produzione di ormoni della tiroide e alla normale funzione tiroidea;
- LATTULOSIO: contribuisce all'accelerazione del transito intestinale;
- MAGNESIO: contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento;
- MELATONINA: contribuisce alla riduzione del tempo richiesto per prendere sonno;
- POTASSIO: contribuisce alla normale funzione muscolare;
- PROTEINE: contribuiscono al mantenimento della massa muscolare

I claims sulla riduzione del rischio di verificazione di malattie

Si tratta di indicazioni sulla salute che affermano che l'assunzione di una particolare tipologia di sostanza riduce notevolmente il rischio di contrarre una determinata malattia.

Il Regolamento UE 1924/2006 richiede l'indicazione sull'etichetta degli altri fattori di rischio che possono comportare il sorgere della malattia interessata, in modo da rendere consapevole il consumatore del fatto che l'assunzione dell'alimento in questione non elimina del tutto il rischio di manifestazione della malattia.



Il *claim* «senza glutine»

La normativa è contenuta nel Regolamento UE 824/2014 che disciplina tutte le indicazioni ammesse sugli alimenti in materia di glutine. In particolare, la dicitura:

- **SENZA GLUTINE**: è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg.
- **CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO** è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, non sia superiore a 100 mg/kg.



La procedura di autorizzazione per l'utilizzo di *claims*.

1. L'operatore interessato deve produrre un dossier in un cui devono essere esposte le ragioni sottese agli effetti benefici dichiarati.
2. L'istanza viene sottoposta all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che redige un parere e, se favorevole, espone anche le condizioni per un corretto utilizzo dell'indicazione.
3. L'istanza, corredata dal parere dell'EFSA, viene trasmessa alla Commissione europea, che adotta la decisione definitiva entro due mesi.
4. Una volta autorizzata, l'indicazione può essere utilizzata da qualsiasi operatore che ne rispetti i presupposti e le condizioni applicative.



Aspetti sanzionatori

Le violazioni delle normative in materia di *claims* sono sanzionate:

- con l'applicazione della disciplina sulle pratiche commerciali scorrette contenuta nel Codice del Consumo (artt. 20 e ss.), integrandosi una pratica ingannevole nei confronti dei consumatori.
- da un punto di vista penalistico, si può applicare la disciplina di cui all'art. 515 c.p. (frode nell'esercizio del commercio), avendo il produttore presentato un prodotto privo delle caratteristiche millantate.



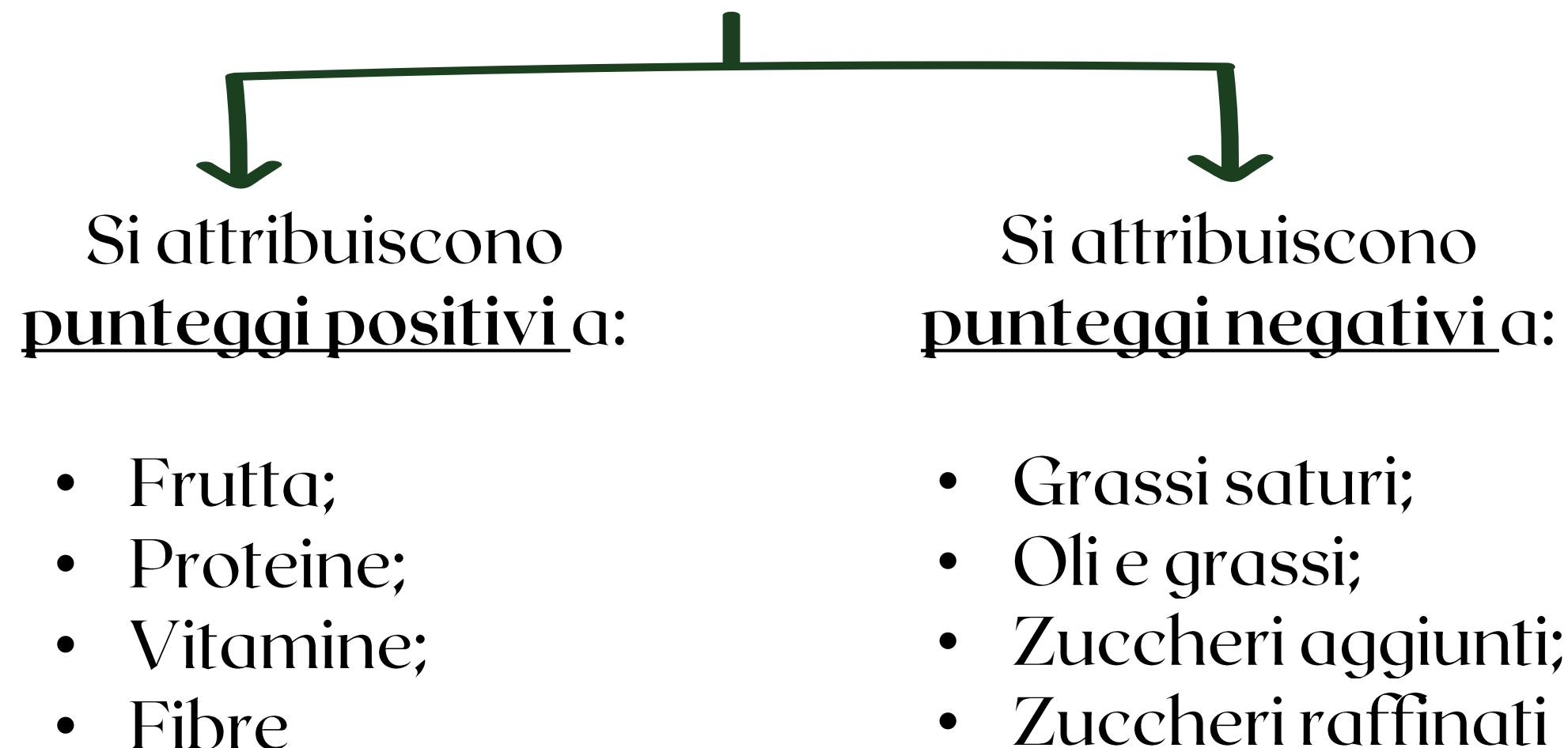
L'esigenza di semplificazione delle etichette: il *Nutriscore*

- È un sistema di etichettatura fronte pacco.
- Nasce come proposta da un gruppo di ricercatori francesi, in collaborazione con uno studio dell'Università di Oxford.
- Adotta un sistema a semaforo. Si compone di:
 - lettere dalla A alla E;
 - colori dal verde al rosso.
- L'assegnazione della lettera e del colore si basa su tabelle nutrizionali e un algoritmo specifico.



Il *Nutriscore*

L'algoritmo attribuisce punteggi che determinano la classificazione.



Il punteggio finale determina la lettera (A-E) e il colore (Verde-Rosso) assegnati al prodotto.



Il Nutriscore

VANTAGGI

- Forte impatto visivo;
- Agevole lettura per il consumatore;
- L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha espresso un parere positivo, ritenendo il Nutriscore utile per le esigenze dietetiche dei consumatori.

CRITICITÀ

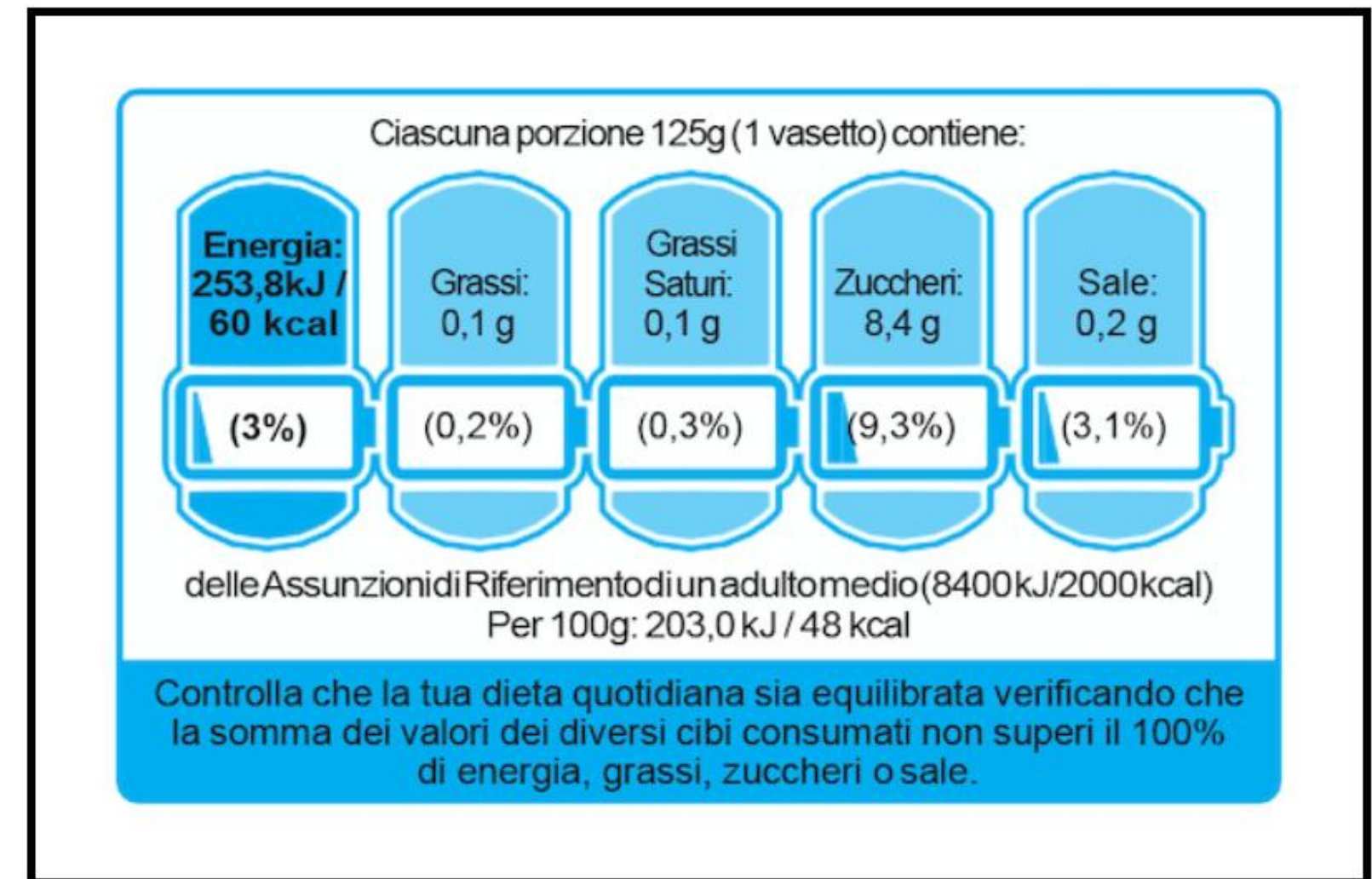
- Si mette in cattiva luce una serie di prodotti tradizionali (non solo italiani ma anche di altre culture gastronomiche europee).



L'alternativa italiana: il *Nutrinform Battery*

Si propone di offrire un'informazione qualificata al consumatore, prevedendo l'inserimento del quantitativo di ogni nutriente per ciascun alimento.

Permette al consumatore (anche tramite un'app sviluppata con il Ministero della Salute) di essere consapevole dei quantitativi giornalieri di grassi, carboidrati, zuccheri, ecc., che sta assumendo.



Il made-in.

L'art. 26 del Reg. 1169/2011

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

1. nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
2. per le carni dei codici della nomenclatura combinata elencati all'allegato XI. L'applicazione della presente lettera è soggetta all'adozione degli atti di esecuzione di cui al paragrafo 8.



Le fonti normative del *made-in*

- Accordo internazionale di Madrid (14 aprile 1891) in cui si sanzionava con il sequestro alla dogana le merci che indicavano una falsa provenienza. L'Italia ha recepito tale accordo con il D.P.R. n. 656/1968.
- Codice doganale comunitario: quando un prodotto è stato realizzato tra più Paesi, la produzione doveva essere indicata nel luogo dell'ultima trasformazione sostanziale.
- Art 517 c.p.: sanziona la vendita di prodotti industriali con segni mendaci.
È stato esteso agli alimenti dall'art. 4, comma 49, della Legge 350/2003.



La distinzione tra origine e provenienza

- **Origine:** è il luogo di fabbricazione del prodotto alimentare ed industriale, secondo il codice doganale comunitario. Se la produzione ha luogo tra più paesi, il paese di origine è quello in cui si è avuta l'ultima lavorazione sostanziale del bene.

Il MADE IN è inteso come luogo di fabbricazione/produzione.

- **Provenienza:** è il collegamento con l'imprenditore, cioè attiene alla sfera personale dell'imprenditore che si assume la responsabilità di tutta la sfera di produzione dell'alimento.



L'Italian sounding

Consiste nell'utilizzazione di denominazioni geografiche, immagini, abbinamenti ed altri elementi idonei ad evocare l'Italia e la sua cultura enogastronomica, con riferimento a prodotti che non sono, del tutto o in parte, italiani.

Fuori Europa

Riguarda gli alimenti prodotti da imprese che nulla hanno a che fare con l'Italia, ma che utilizzano immagini evocative dell'Italia per sfruttarne l'*appeal* in ambito enogastronomico

In Europa

Riguarda gli alimenti prodotti da imprese che hanno **delocalizzato** all'estero.

In questo caso si assiste ad un uso distorto del Made in Italy.



L'Italian sounding: quale tutela?

Il fenomeno dell'*ilalian sounding* non determina una vera e propria contraffazione né una falsificazione in senso stretto.

Difficoltà di predisporre una tutela efficace perché:

- L'art. 515 c.p. (rubricato " Frode nell'esercizio del commercio ") non può trovare applicazione con riferimento all'*Italian sounding*, poiché nelle etichette dei prodotti in questione è generalmente riportata l'origine veritiera degli stessi.
- Non si può utilizzare neanche la tutela offerta dai segni distintivi e dalle denominazioni merceologiche: eccezion fatta per i segni europei di qualità (DOP, IGP, STG), ogni Stato membro dell'Unione è tenuto ad accettare i prodotti fabbricati e commercializzati legalmente dagli altri Stati membri con il nome da questi prescelto (principio del mutuo riconoscimento).



L'Italian sounding: scenari di tutela

Marketing

È la disciplina economica che, attraverso lo studio di alcune variabili, elabora delle strategie idonee a mettere in comunicazione le imprese ed i consumatori ed individua gli strumenti per la comunicazione del valore contenuto nelle merci prodotte dalle imprese.

Pratiche commerciali scorrette

Gli artt. 20 e ss. del Codice del consumo sanzionano le pratiche ingannevoli ed aggressive.

Ingannevole è la pratica che riporta informazioni non rispondenti al vero ovvero idonee a trarre in inganno il consumatore sulle caratteristiche dei prodotti, tra cui l'origine geografica o commerciale degli stessi.



Grazie per
l'attenzione!

