



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Agroalimentare
Emilia-Romagna

CRISA
CENTRO DI RICERCA
SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

MARZO 2025 | NUMERO 1

NEWSLETTER

DIRITTO ALIMENTARE

La newsletter del sistema CNA Emilia-Romagna a cura del CRISA di UNIMORE

IN QUESTO NUMERO:

- IL VINO DEALCOLIZZATO
- LE ETICHETTE “PRECAUZIONALI”
- UNA CURIOSITÀ

Un nuovo progetto

In occasione della pubblicazione di questo primo numero della *newsletter* e come abbiamo già fatto nel n.0 uscito in Gennaio, siamo felici di annunciare la *partnership* tra CNA Emilia Romagna e il Centro di Ricerca Interdipartimentale sulla Sicurezza Alimentare (in breve: CRISA). Un progetto finalizzato a offrire alle imprese associate servizi di formazione e consulenza altamente qualificate in materia di diritto e legislazione alimentare. Questa nuova partnership unisce due realtà di eccellenza come CNA e l'Università di Modena e Reggio Emilia, all'interno di un unico progetto di supporto legale alle piccole e medie imprese che operano nel mondo agroalimentare. Sono certo che questa collaborazione avrà grande successo e consentirà di gettare le basi per lo sviluppo di ulteriori progetti futuri.

Il Direttore del CRISA,
Prof. Avv. Francesco Diamanti

Il Sistema

CNA Agroalimentare Emilia-Romagna
in partnership con **CRISA UNIMORE**
(Centro di Ricerca Interdipartimentale
Sicurezza Alimentare)

offre alle imprese associate
formazione e consulenza specialistica
personalizzata sulle principali tematiche
di **diritto alimentare**

**INFORMATI NELLA SEDE CNA PIU'
VICINA A TE! SONO MOLTE LE
OPPORTUNITA' PER LA TUA IMPRESA!**

[HTTPS://WWW.CNAEMILIAROMAGNA.IT/DIRITTO-
AGROALIMENTARE/](https://www.cnaemiliaromagna.it/diritto-agroalimentare/)

per informazioni:
mail: dirittoalimentare@cnaemiliaromagna.it

Trovi tutti i contatti di CNA Emilia-Romagna e
delle CNA Provinciali e nella landing page

Il vino dealcolizzato

PROF. AVV. FRANCESCO DIAMANTI

Ma che cos'è, nello specifico, il vino dealcolizzato? È un vino tradizionale sottoposto a un processo che ne riduce, o ne elimina, il contenuto alcolico, pur mantenendo il profilo aromatico e le caratteristiche organolettiche tipiche.

Secondo la normativa europea, il vino può essere:

- Parzialmente dealcolizzato: contenuto alcolico tra lo 0,5% e l'8,5%.
- Dealcolizzato: contenuto alcolico inferiore allo 0,5%.

Questo mercato è oggi in fortissima espansione: aumentano in Europa le domande di bevande "low and no alcohol".



In un primo momento l'Italia non si era adeguata, continuando a vietare questa pratica e costringendo, di conseguenza, le aziende locali interessate a quel mercato a dealcolizzare i vini all'estero.

Il decreto ministeriale del MASAF è finalmente intervenuto a risolvere questa incresciosa situazione di stallo, affermando che, se lo si fa seguendo le modalità stabilite col decreto stesso, anche in Italia è oggi possibile «... ridurre parzialmente o totalmente il tenore alcolico dei vini, dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità, dei vini spumanti di qualità di tipo aromatico, dei vini spumanti gassificati, dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati».

Innanzitutto c'è un primo problema di coordinamento tra le fonti: il decreto del MASAF impone d'inserire in etichetta la dicitura dealcolato o parzialmente dealcolato, mentre quanto prescrive il Regolamento (UE) 1308/2013 è d'inserire la dicitura dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato.

Fino a poco tempo fa la normativa europea definiva il vino come il prodotto della fermentazione alcolica dell'uva o del mosto con un tenore alcolico minimo di 8,5% vol. (7% per alcune specifiche denominazioni, come i vini dolci o di climi particolari).

Il Regolamento (UE) 2021/2117, l'Unione Europea ha modificato questa definizione, aprendo la strada alla dealcolizzazione parziale o totale dei vini, pur consentendo di mantenere la denominazione "vino" anche per i prodotti con un tenore alcolico inferiore a 8,5% vol.

L'Italia era in ritardo: mentre la legislazione europea aveva già liberalizzato la produzione e la vendita del vino dealcolizzato, le imprese italiane interessate dovevano appoggiarsi ad aziende estere.

Oggi il nuovo decreto del MASAF disciplina e liberalizza questa pratica anche nel nostro Paese.

Oltre al fatto che anche le distillerie potranno produrre vino dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato, da notare che il procedimento di dealcolizzazione potrà avvenire nello stesso stabilimento sede delle cantine, ma usando locali separati.

Confermato il divieto di aumentare il tenore zuccherino del mosto e aggiungere acqua o aromi esogeni al prodotto, mentre sarà consentito il recupero e riutilizzo dell'acqua e degli aromi endogeni dalla soluzione idroalcolica derivante dal processo, a condizione che avvenga in un circuito chiuso e automatico.

Seguendo una linea non del tutto comprensibile, il decreto del MASAF ha vietato la dealcolizzazione, anche parziale, dei prodotti DOP, IGP e STG.

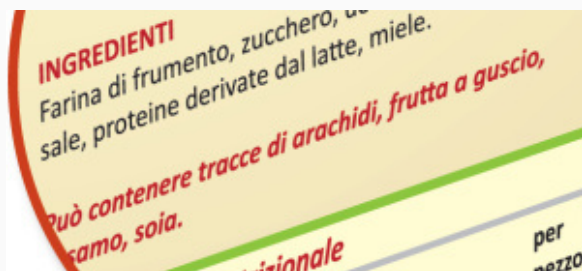
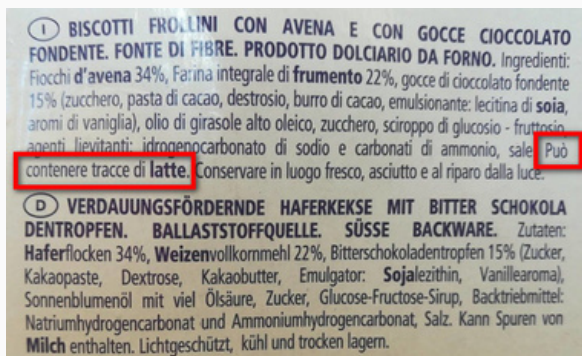
Domande difficili: **è possibile, oggi, dealcolizzare anche i prodotti vitivinicoli biologici?** La letteratura sul punto è scettica: la soluzione più coerente con la normativa impedisce tale ipotesi.

Le etichette “precauzionali”

PROF. AVV. FRANCESCO DIAMANTI

Le etichette precauzionali sugli alimenti sono indicazioni volontarie inserite dai produttori per avvisare i consumatori della possibile presenza accidentale di allergeni o altre sostanze che potrebbero causare reazioni avverse.

Queste etichette non indicano ingredienti intenzionalmente aggiunti, ma segnalano il rischio di contaminazione incrociata durante la produzione.



Esempi di Etichette Precauzionali:

- "Può contenere tracce di..." (ad esempio, "Può contenere tracce di frutta a guscio").
- "Prodotto in uno stabilimento che utilizza..."
- "Non adatto a persone allergiche a..."
- "Può contenere glutine" (anche se il prodotto principale è privo di glutine).

Obiettivi:

- Tutela della salute dei consumatori allergici o intolleranti.
- Trasparenza e responsabilità da parte del produttore.

Normativa di Riferimento:

- Le etichette precauzionali non sono obbligatorie, ma rientrano nelle pratiche volontarie del produttore, i quali sono però comunque tenuti a garantire la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato, in conformità al Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, inclusa la responsabilità degli operatori del settore.

Criticità più diffuse:

- Uso eccessivo o indiscriminato di queste etichette può limitare la scelta alimentare dei consumatori allergici.
- Mancanza di una norma uniforme che regoli l'uso specifico delle diciture precauzionali.
- Rischio di confusione tra i consumatori.

Buone Pratiche:

- utilizzare queste etichette solo quando esiste un rischio reale e significativo di contaminazione, sulla base di una valutazione del rischio.

Una curiosità: l'esposizione di alimenti (es. frutta e verdura) a strade fortemente trafficate è lecita?

PROF. AVV. FRANCESCO DIAMANTI

In Italia è abbastanza comune vedere frutta, verdura e altri alimenti esposti all'esterno dei negozi, spesso vicino a strade trafficate. Questa pratica, sebbene tradizionale e attrattiva per i clienti, può comportare alcuni rischi per la sicurezza alimentare.

Si elencano i maggiori:

- Contaminazione chimica

I gas di scarico contengono sostanze nocive come monossido di carbonio (CO), ossidi di azoto (NOx), anidride solforosa (SO2) e composti organici volatili (COV). Questi possono depositarsi sulla superficie di frutta e verdura, aumentando i livelli di contaminanti.



- Formazione di particolato

Le particelle fini (PM10 e PM2.5) presenti nei gas di scarico possono depositarsi sugli alimenti, portando a contaminazione fisica e chimica. Queste particelle possono contenere metalli pesanti e altre sostanze dannose.

- Danneggiamento della qualità

L'esposizione prolungata ai gas di scarico può accelerare il deterioramento degli alimenti, causando alterazioni del colore, sapore e consistenza.

- Assorbimento di composti nocivi

Alcuni composti presenti nei gas di scarico possono essere assorbiti dai tessuti della frutta e verdura, compromettendo la loro qualità organolettica e rendendoli potenzialmente tossici nel lungo termine.

- Effetto sul valore nutrizionale

Tra le buone pratiche, per i commercianti, è doveroso citare:

- l'uso di coperture: proteggere frutta e verdura con teli trasparenti o vetrine aperte può ridurre l'esposizione diretta.
- la rotazione frequente: rinnovare spesso i prodotti esposti per evitare il ristagno di alimenti deteriorati.
- la distanza dalla strada: esporre gli alimenti a una certa distanza dalla carreggiata riduce il rischio di contaminazione diretta.

La Corte di Cassazione ha stabilito che l'esposizione di prodotti ortofrutticoli all'aperto, soggetti agli agenti atmosferici e ai gas di scarico dei veicoli, configura il reato di detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione, punibile penalmente ai sensi dell'articolo 5, lettera b), della legge n. 283 del 1962

Un'importante sentenza della Corte di Cassazione, la n. 6108 del 10 febbraio 2014, ha riguardato un commerciante di Pomigliano d'Arco, in provincia di Napoli, condannato per aver esposto tre cassette di verdura sul marciapiede antistante il proprio esercizio commerciale, esponendole così agli agenti atmosferici e ai gas di scarico dei veicoli in transito. I giudici hanno ritenuto che tale esposizione costituisca una violazione dell'obbligo di assicurare l'idonea conservazione degli alimenti, configurando il reato di detenzione per la vendita di sostanze alimentari in cattivo stato di conservazione, previsto dall'articolo 5, lettera b), della legge 283/1962.

Per la condanna in sede penale non è necessaria la prova di un danno effettivo agli alimenti: il semplice fatto di esporli in condizioni potenzialmente nocive è sufficiente per determinare l'illecito.

CONTATTI

CNA - MODENA

MARCELLO BENETTI
VIA MALAVOLTI 27, MODENA
059 418563
BENETTI@MO.CNA.IT

CNA RIMINI

GIOVANNI BUCCI
PIAZZALE L. TOSI, 4 RIMINI
0541760211
GBUCCI@CNARIMINI.IT

CNA REGGIO EMILIA

CHIARA BULGARELLI
VIA MAIELLA, 4 REGGIO EMILIA
0522 3563364
CHIARA.BULGARELLI@CNARE.IT

CNA RAVENNA

JIMMY VALENTINI
VIA SAN SILVESTRO 2/1 FAENZA
0546627811
JVALENTINI@RA.CNA.IT

CNA FERRARA

LINDA VERONESE
VIA CALDIROLO 84, FERRARA
0532 749263
LINDA.VERONESE@CNAFE.IT

CNA BOLOGNA

ISABELLA ANGIULI
VIALE ALDO MORO 22, BOLOGNA
051 299220
I.ANGIULI@BO.CNA.IT

CNA PARMA

SONIA ROBUSCHI
VIA LA SPEZIA 52/A PARMA
0521 227248
SROBUSCHI@CNAPARMA.IT

CNA IMOLA

DEBORA ZUFFA
VIA POLA 3, IMOLA
0542 632611
DEBORA.ZUFFA@CNAIMOLA.IT

CNA - Emilia Romagna

Claudia Ramiri
Via Rimini 7, Bologna
0512133133
ramiri@cnaemiliaromagna.it

CNA FORLÌ-CESENA

LAURA PEDULLI
VIA PELACANO 29, FORLÌ
0543 770175
LAURA.PEDULLI@CNAFC.IT

Prof. Avv. Francesco Diamanti

Dipartimento di Giurisprudenza
Università di Modena e Reggio Emilia
francesco.diamanti@unimore.it

CNA PIACENZA

GIORGIA MORELLI
VIA COPPALATI 10, PIACENZA
0523 572211
MORELLI@CNAPC.IT