



Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LA POLITICA INDUSTRIALE, LA COMPETITIVITA' E LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
DIVISIONE VII - INDUSTRIA AGROALIMENTARE, DEL MADE IN ITALY E INDUSTRIE CREATIVE

lopecci/Orma
12.04.2018
RP

UNIVERSITA' DI PARMA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL
FARMACO
PARCO AREA DELLE SCIENZE, 27/A
43124 PARMA
PROTOCOLLO@PEC.UNIPR.IT

E, P.C.

MINISTERO DELLA POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL
CONTRASTO ALLE FRODI AGROALIMENTARI
PREF III
PREF3@PEC.POLITICHEAGRICOLE.GOV.IT

DG PREF
Prot. Ingresso del 12/07/2018
Numero: **0012927**
Classifica: 11

Pos 11



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO V
DGSAN@POSTACERT.SANITA.IT

Oggetto: **Termine minimo di conservazione - chiarimenti**
Rif. nota MIPAAF - ICQRF n. 0001076 del 17.01.2018

Si fa seguito alla richiesta di parere che codesto Dipartimento ha avanzato all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari del Ministero delle politiche agricole e forestali in merito all'apposizione in etichetta, per il luppolo destinato alla produzione di birra, del termine minimo di conservazione.

L'ICQRF ha richiesto a questa Amministrazione ed al Ministero della salute di provvedere ad un riscontro diretto, trasmettendo unitamente alla suddetta richiesta di parere una propria analisi della questione, che si allega.

Nel quesito si chiede se sia obbligatorio porre sull'etichetta delle confezioni di luppolo il termine minimo di conservazione e quali siano le conseguenze per il produttore e l'utilizzatore finale qualora gli organi di controllo riscontrino la presenza in magazzino di luppolo oltre il "termine minimo di conservazione" sia pure lo stesso sia in ottime condizioni di conservazione.

Nel riscontrare la richiesta limitatamente alle modalità di apposizione del TMC, si concorda con le valutazioni formulate dall'ICQRF nell'allegata nota, precisando tuttavia che alla data odierna non possono più trovare applicazione le disposizioni del decreto legislativo 109/1992, abrogato dal decreto legislativo 15



dicembre 2017, n. 231, ma le corrispondenti disposizioni di quest'ultimo e del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Il TMC indica la durabilità del prodotto, ovverosia il periodo di tempo fino al quale sono garantite le caratteristiche organolettiche del prodotto, mantenuto nel rispetto delle condizioni prescritte. Il fabbricante o il confezionatore del prodotto determinano la durabilità del prodotto alimentare sulla base di valutazioni scientifiche tenendo conto di eventuali trattamenti subiti dal prodotto stesso, e ne garantiscono, sotto la propria responsabilità, la stabilità fino alla data del TMC indicata in etichetta.

Relativamente al primo punto del quesito *“in Italia è obbligatorio porre in etichetta, su confezioni di luppolo, il termine minimo di conservazione? Il regolamento CE N. 1850/2006 sulla certificazione commerciale nulla prevede in tal senso”*, si chiarisce che il TMC, come disciplinato dall'art. 9 del Reg. (UE) n. 1169/2011, rientra fra le indicazioni obbligatorie da apporre sugli alimenti preimballati. Nel punto in esame, dunque, il termine minimo di conservazione sarà obbligatorio esclusivamente per il prodotto preimballato destinato al consumatore finale. Dall'esempio fornito, riguardante il luppolo fermentato, sembrerebbe non ricorrere una fattispecie di prodotto preimballato venduto tal quale al consumatore finale.

Relativamente al secondo e terzo punto, in cui si richiede se il produttore o l'utilizzatore finale (birrificio) *“può subire un sequestro (di qualsiasi tipo), da parte degli organi competenti di controllo, se ha in magazzino del luppolo perfettamente conservato (sottovuoto e in condizioni refrigerate, o comunque in un evidente ottimo stato) oltre il “termine minimo di conservazione”*, posto che il TMC non rientra fra le indicazioni obbligatorie degli alimenti non destinati al consumatore finale, come previsto dall'art. 20 del d.lgs. 231/2017, e che la sua individuazione ricade nella diretta responsabilità del produttore o del confezionatore del prodotto, si rimanda a quanto nello specifico asserito dall'ICQRF nell'allegato, e si concorda sul fatto che il prodotto non è sequestrabile in quanto non costituisce violazione la detenzione di luppolo che abbia superato il TMC quando lo stesso si trovi in buono stato di conservazione e non abbia subito alcun processo di alterazione o di decadimento qualitativo. Apparirebbe inoltre consentito che al momento della vendita del prodotto, vengano fornite dal responsabile rassicurazioni sull'integrità del prodotto provvedendo ad un aggiornamento del medesimo TMC.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Stefano Firpo)

Firmato digitalmente da: Stefano Firpo
Organizzazione: MISE/80230390587
Data: 04/07/2018 11:12:51



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA
TUTELA
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI
DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL
CONTRASTO ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI
PREF III

Posiz. 11

DG PREF
Prot. Uscita del 17/01/2018
Numero: **0001076**
Classifica: 11

Roma,  0 0 6 0 0 0 1 4 0 6 6 2 1

Al Ministero della Salute
Direzione generale per l'igiene e la
sicurezza degli alimenti e la
nutrizione
Ufficio V
Viale Giorgio Ribotta, 5
00144 Roma

Al Ministero dello Sviluppo economico
Direzione generale per la politica
industriale, la competitività e le
piccole e medie imprese
Divisione VII - Industria
agroalimentare, del Made in Italy e
Industrie creative

Oggetto: Termine minimo di conservazione - chiarimenti.

A..

Si trasmette la richiesta del Dipartimento di scienze degli alimenti e del farmaco dell'Università di Parma, concernente l'etichettatura del luppolo destinato alla produzione della birra.

In particolare il citato Dipartimento, tra l'altro Centro di Certificazione del Luppolo, ha chiesto di conoscere sia obbligatorio porre in etichetta, sulle confezioni di luppolo, il termine minimo di conservazione e quali siano le conseguenze per il produttore e l'utilizzatore finale qualora gli organi di controllo riscontrino la presenza in magazzino di luppolo oltre il "termine minimo di conservazione" sia pure lo stesso sia in ottime condizioni di conservazione.

Ad ogni buon conto, nel trasmettere la predetta richiesta, si riporta di seguito l'avviso di questo ICQRF sulla questione al solo scopo di fornire alcuni elementi utili di risposta.

In generale, si fa presente che tutti gli alimenti preimballati destinati al consumatore finale, ai sensi dell'art. 9 del Reg. (UE) n. 1169/2011 devono riportare il termine minimo di conservazione o, per i prodotti deperibili, la data di scadenza. Pertanto, se il luppolo preconfezionato è destinato al consumatore finale o alla ristorazione collettiva (consumatore), non essendo un prodotto deperibile, deve riportare il termine minimo di conservazione.

Invece, per i prodotti alimentari non destinati al consumatore, commercializzati e detenuti per uso professionale, si applicano le disposizioni contenute nell'art. 8, comma 8, del Reg. (UE) n. 1169/2011 e nell'art. 17 del D.lgs. 109/92. In particolare, quest'ultimo articolo prevede che le indicazioni obbligatorie che devono essere fornite in tale caso e che possono figurare, tra l'altro, soltanto sul documento di accompagnamento, siano le seguenti:

- ✓ la denominazione di vendita;
- ✓ la quantità netta;



UNIVERSITÀ
DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

CAPECCI/ORZA
ESAMINARE PER
RISPOSTA/INOLTRO
(PARLARI)
5/12/2017

Pref III
5/12
d

DG PREF
Prot. Ingresso del 05/12/2017
Numero: **0016730**
Classifica:

Pos. 11



All'Attenzione del:
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela
della qualità e della repressione frodi dei prodotti
agroalimentari
Direzione generale della prevenzione e del
contrasto alle frodi agro-alimentari
PREF III

Via Quintino Sella, 42 - 00187 Roma
pref.direzione@pec.politicheagricole.gov.it

Parma, 01/12/2017

OGGETTO: QUESITO TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE LUPPOLO

Il sottoscritto Tommaso Ganino ricercatore dell'Università di Parma e responsabile del **laboratorio di certificazione del Luppolo (Accreditato dal MiPAAF)** si rivolge al vostro dipartimento per porre dei quesiti di fondamentale importanza per le aziende che commercializzano luppolo e per le aziende che utilizzano luppolo.

Il luppolo, utilizzato in birrificazione, è una materia prima (in coni o in pellet) che deve avere, secondo il **REGOLAMENTO (CE) N. 1850/2006 DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2006**, un contenuto di acqua inferiore al 14%, quindi l'attività dell'acqua di questa materia prima risulta essere molto bassa. Inoltre il luppolo, per sua natura, contiene molecole che inibiscono la crescita microbica (Xantumolo e acidi amari). Dopo l'essiccazione il prodotto viene conservato sottovuoto e a temperatura refrigerata. Per queste caratteristiche il luppolo rientra in quegli alimenti sicuri per la salute pubblica. Nel regolamento sopra citato, come centro di certificazione, siamo obbligati a scrivere in etichette alcune informazioni commerciali del prodotto (oltre che la varietà di luppolo anche alcune caratteristiche fisiche del prodotto), tra queste informazione il regolamento non cita né l'obbligo di una data di scadenza né di un termine minimo di conservazione. In Europa e negli Stati Uniti normalmente sull'etichetta compare la dicitura "**best before**" che corrisponde alla nostra dicitura "**da consumarsi preferibilmente entro**" ovvero un "termine minimo di conservazione" che tutela il produttore sulle possibili perdite qualitative del prodotto durante la conservazione (nel caso del luppolo parliamo di acidi amari e oli essenziali). Il "termine minimo di conservazione" consiste nella data fino alla quale, in adeguate condizioni di conservazione, il prodotto conserva le sue proprietà. Si tratta di una delle informazioni richieste **dall'art. 9 del Regolamento UE n. 1169/2011**, che deve essere espressa con la formula "da consumarsi preferibilmente entro il" o "entro fine" (in inglese "best before"), a seconda che, rispettivamente, venga indicato il giorno oppure un altro periodo.

La "data di scadenza" è, invece, la data entro la quale il prodotto deve essere consumato; viene espressa con la formula "da consumarsi entro", alla quale fa seguito l'indicazione della data oppure,





UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

nell'etichetta, dove si trovi la data. Tale data consiste, nell'ordine, in: giorno, mese ed anno. Secondo la **DIRETTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2000**, la data di scadenza viene espressa, nei paesi membri, utilizzando una terminologia specifica, in inglese "use by". Inoltre, l'**art. 24 del Regolamento UE n. 1169/2011** ha precisato che la "data di scadenza" riguarda prodotti alimentari molto deperibili che, pertanto, comporterebbero, anche dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute. Pertanto trascorsa la data di scadenza, l'alimento è considerato "a rischio" e – ai sensi dell'**art. 14 del Regolamento CE n. 178/2002** - non può rimanere - oppure essere immesso - in commercio.

La **Direttiva 2000/13/CE** – che ha armonizzato sul territorio Europeo le norme che disciplinano l'etichettatura dei prodotti alimentari - nulla ha disposto in proposito dei prodotti con "termine minimo di conservazione". La Corte di Giustizia Europea, nel caso Müller (**Corte Giustizia UE, sez. V, 13 marzo 2003, n. 229 - Müller c. Unahmbanger Verwaltungssenat im Land – in Dir. comunitario e scambi internaz. 2003, 554**), ha tuttavia precisato che il prodotto alimentare con "termine minimo di conservazione" scaduto può essere legittimamente posto in commercio a patto che questo sia in buono stato di conservazione e non venga evidenziato un problema "evidente" relativo alla salute pubblica.

Fatta questa premessa i quesiti che vengono posti agli uffici competenti del Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari sono i seguenti:

- 1- In Italia è obbligatorio porre in etichetta, su confezioni di luppolo, il termine minimo di conservazione? Il regolamento CE N. 1850/2006 sulla certificazione commerciale nulla prevede in tal senso.
- 2- Il produttore può subire un sequestro (di qualsiasi tipo), da parte degli organi competenti di controllo, se ha in magazzino del luppolo perfettamente conservato (sottovuoto e in condizioni refrigerate, o comunque in un evidente ottimo stato) oltre il "termine minimo di conservazione"?
- 3- L'utilizzatore finale (birrificio) può subire un sequestro (di qualsiasi tipo), da parte degli organi competenti di controllo, se ha in magazzino del luppolo perfettamente conservato (sottovuoto e in condizioni refrigerate, o comunque in un evidente ottimo stato) oltre il "termine minimo di conservazione"?

Con speranza di una pronta risposta, porgo i miei più cordiali saluti.

Il Responsabile del Centro di Certificazione
(Dott. Tommaso Ganino)



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

**Alla cortese attenzione del Dipartimento
dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e
della repressione frodi dei prodotti agroalimentari –**

**Direzione generale della prevenzione e del contrasto
alle frodi agro-alimentari - PREF III**

Oggetto: quesiti “tempo minimo di conservazione” luppolo

Con la presente, e come responsabile del Centro di Certificazione del Luppolo (Accreditato dal MiPAAF) allego una richiesta in merito ad alcuni quesiti (3 quesiti) relativi all’etichetta del luppolo.

Chiedo gentilmente di inviare la risposta sia via pec sia direttamente alla mia email istituzionale:
tommaso.ganino@unipr.it

Certo di una cordiale risposta, rimango a disposizione per qualsiasi chiarimento
(tommaso.ganino@unipr.it – 0521905597 – 3492913309)

Cordiali saluti,

Tommaso Ganino

Tommaso Ganino

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco – Università di Parma

Parco Area delle Scienze, 27/A – 43124 Parma

Posta Pec

Da: Per conto di: DipScienzeAlimentiFarmaco@pec.unipr.it <posta-certificata@pec.aruba.it>
Inviato: venerdì 1 dicembre 2017 15:23
A: pref.direzione@pec.politicheagricole.gov.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Quesiti "tempo minimo di conservazione" luppolo
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (1,54 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

Messaggio di posta certificata

Il giorno 01/12/2017 alle ore 15:23:09 (+0100) il messaggio "Quesiti "tempo minimo di conservazione" luppolo" è stato inviato da "DipScienzeAlimentiFarmaco@pec.unipr.it" indirizzato a:
pref.direzione@pec.politicheagricole.gov.it
Il messaggio originale è incluso in allegato.
Identificativo messaggio: opec286.20171201152309.06708.05.1.68@pec.aruba.it