

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il presente schema di decreto legislativo reca attuazione della direttiva n. 2000/36/CE del 23 giugno 2000 relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Nel pieno rispetto delle disposizioni fissate nella direttiva e tenendo conto dei principi di delega dettati dall'articolo 28 della legge comunitaria 1° marzo 2002, n. 39, il presente schema di decreto presenta, tra gli altri, due aspetti di notevole rilevanza sotto l'aspetto della tutela dei consumatori e di una loro corretta informazione. In particolare il primo riguarda l'obbligo, per chi utilizza in taluni prodotti di cioccolato grassi vegetali oltre al burro di cacao, di evidenziare sull'etichetta tale aggiunta in maniera oltremodo visibile; il secondo aspetto riguarda, invece, la facoltà di utilizzare l'aggettivo "*puro*" sui prodotti di cioccolato nei quali, invece, non sono stati utilizzati grassi vegetali oltre al burro di cacao. In questo modo il consumatore avrà a disposizione tutte le informazioni utili per acquistare un prodotto di cioccolato in maniera consapevole e senza possibilità di dubbio sugli ingredienti che lo compongono.

Il termine "*puro*" risulta compatibile con i principi generali in materia di etichettatura (art. 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari). La Commissione europea interpellata oralmente nel corso di una riunione del Comitato permanente per le derrate alimentari ha risposto in termini affermativi circa l'uso di tale termine.

Passando all'illustrazione degli articoli, si evidenzia che l'articolo 1 delimita il campo di applicazione che il provvedimento in argomento va a disciplinare.

L'articolo 2 prevede la possibilità che ai prodotti di cacao e di cioccolato, quali definiti nell'allegato I, possano essere aggiunti determinati ingredienti, tra cui i grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Va precisato al riguardo che tali grassi possono essere utilizzati nella misura massima del 5% del prodotto finito sulla parte cioccolato, ma solo in aggiunta, e non in sostituzione del burro di cacao o della sostanza secca totale di cacao.

Gli altri ingredienti aggiunti possono rappresentare al massimo il 40% del prodotto finito.

L'articolo 3 precisa le modalità di calcolo delle percentuali minime dei prodotti indicati nell'allegato, evidenziando, in particolare, le modalità di calcolo per i prodotti ripieni.

L'articolo 4 indica i tipi di zucchero che possono essere utilizzati nella fabbricazione dei diversi tipi di cioccolato.

L'articolo 5 determina nella fattispecie le regole di etichettatura dei vari prodotti di cioccolato, rinviando, per le regole generali, alle disposizioni del citato decreto legislativo n. 109/92. In particolare, sempre nel rispetto dei principi della direttiva, per alcuni prodotti sono consentite espressioni o aggettivi connessi alla qualità del cioccolato solo se il contenuto di cacao e burro di cacao risulti più elevato rispetto a determinati valori minimi percentuali fissati al comma 6.

Inoltre lo stesso articolo, in linea con quanto stabilito dalla direttiva e dai criteri di delega della legge comunitaria 39/02, disciplina in maniera speciale l'etichettatura di determinati prodotti di cioccolato, in relazione alla presenza o meno di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

L'articolo 6 disciplina specificatamente l'uso della dizione "cioccolato puro".

L'articolo 7 stabilisce il sistema sanzionatorio per le violazioni alle disposizioni prescritte dal decreto legislativo.

Con l'articolo 8 è disposto che a decorrere dal 3 agosto 2003 è abrogata la legge 30 aprile 1976, n. 351 con la quale era stata attuata la precedente direttiva relativa agli stessi prodotti.

L'articolo 9 stabilisce l'entrata in vigore del decreto e il periodo di smaltimento dei prodotti conformi alla legge n. 351/1976 ma non conformi alle nuove disposizioni.

L'allegato I, oltre a indicare le denominazioni di vendita obbligatorie dei diversi prodotti di cacao e di cioccolato, stabilisce le relative caratteristiche di composizione.

L'allegato II prescrive i diversi tipi di grassi vegetali diversi dal burro di cacao che possono essere utilizzati nei prodotti di cioccolato. Viene precisato che essi devono essere compatibili per proprietà fisiche al burro di cacao.

Inoltre, facendo propria la facoltà lasciata dalla direttiva ai singoli Stati membri, si autorizza l'impiego di olio di cocco nel cioccolato utilizzato nei gelati e nei prodotti congelati analoghi.

Il presente provvedimento non presenta nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica; ciò pertanto esonera dalla relazione tecnica.