

Niente sanzioni se si utilizzano confezioni di formaggi integre



Ristoratori e titolari di pizzerie non saranno considerati responsabili di quanto contenuto nelle confezioni di caseina e caseinati in caso di violazione delle prescrizioni europee, se le stesse sono integre e c'è buona fede. Lo stabilisce la Legge 167/2017 contenente le "Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea" entrata in vigore il 12 dicembre scorso.

La normativa prevede alcune disposizioni in merito alla preparazione di alimenti con l'utilizzo dei preparati che possono essere utilizzati da parte di ristoranti, pizzerie, come ad esempio mozzarellae e formaggi per pizza (Dir. (UE) 2015/2203). Vengono previste sanzioni amministrative (da 1.000 a 10.000 euro) per chiunque utilizza tali prodotti che non soddisfano alcuni requisiti di qualità (presenza di piombo, materiali estranei, ecc.). FIPE, la federazione italiana pubblici esercizi ha sollevato alcune criticità riguardanti la norma in questione, soprattutto in merito al fatto che le sanzioni fossero applicabili a "chiunque", non prevedendo una particolare deroga per chi - come il ristoratore - compra tali caseine e caseinati in confezioni sigillate e pertanto non è in grado di sapere se all'intero vi sia la presenza o meno dei materiali sopraindicati.

Parlamento e Governo hanno compreso e sostenuto le ragioni di Fipe e inserito un nuovo comma (il n. 9) all'interno dell'art. 12 della legge che oggi prevede: "Le sanzioni previste al comma 8 non si applicano a chi utilizza caseine e

caseinati in confezioni originali, qualora la mancata corrispondenza alle prescrizioni di cui al medesimo comma 8 riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti, purché l'utilizzatore non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione”.

[Legge 167 20 novembre 2017](#)