



Bruxelles, 21.4.2023
COM(2023) 200 final

**RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL
CONSIGLIO**

**a norma dell'articolo 75, paragrafo 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sulle nuove
norme di commercializzazione per il sidro e il sidro di pere e per i legumi da granella
secchi e le fave di soia**

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL CONSIGLIO

a norma dell'articolo 75, paragrafo 6, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sulle nuove norme di commercializzazione per il sidro e il sidro di pere e per i legumi da granella secchi e le fave di soia

1. INTRODUZIONE

Il regolamento che reca un'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli ("regolamento OCM") elenca i settori e i prodotti per i quali possono essere applicate le norme di commercializzazione¹. L'elenco non comprende il sidro e il sidro di pere, i legumi da granella secchi e le fave di soia. Alla Commissione è conferito il potere di emettere un regolamento delegato per modificare tale elenco, in caso di esigenze dimostrate dei consumatori derivanti dall'evoluzione della domanda dei medesimi, dal progresso tecnico o dalla necessità di innovazione del prodotto e previa relazione al Parlamento europeo e al Consiglio. Alla luce di ciò, la presente relazione valuta se le nuove norme di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere, per i legumi da granella secchi e le fave di soia, porterebbero un valore aggiunto, in particolare, in relazione alle esigenze del consumatore, ai costi e agli oneri amministrativi che gravano sugli operatori e ai benefici offerti ai produttori e al consumatore finale. La relazione è supportata da una valutazione d'impatto che fornisce informazioni più dettagliate, in particolare sugli effetti previsti sul piano economico, sociale e ambientale².

2. SIDRO E SIDRO DI PERE

2.1. Un mercato alla ricerca di più valore?

Nel mercato dell'UE i termini "sidro" e "sidro di pere" sono utilizzati attualmente per innumerevoli bevande a base di mele e pere molto diverse tra loro. Secondo una nota informativa di Euromonitor del 2019³, l'Europa occidentale è il più grande mercato mondiale di sidro, con un consumo di circa 1,2 miliardi di litri nel 2017 (52 % del volume globale), di cui 848 milioni di litri solo nel Regno Unito. All'interno dell'UE il sidro (compreso il sidro di pere⁴) è tradizionalmente prodotto in Francia, Germania, Austria, Belgio, Danimarca, Spagna, Finlandia, Irlanda, Italia, Polonia e Svezia. Negli ultimi dieci anni il consumo di sidro ha registrato la crescita relativamente più rapida in Portogallo, Grecia e Germania (rispettivamente 56 %, 35 % e 21 % tra il 2012 e il 2017).

In termini di dimensioni del mercato i dati di Euromonitor indicano che il valore del mercato del sidro e del sidro di pere nell'UE28 per il 2019 è stato stimato in circa 6,2 miliardi di EUR⁵ (2,3 miliardi di EUR nell'UE27).

Nei prossimi anni gli esperti prevedono per questi due prodotti prospettive di crescita trainate dalla tendenza dei consumatori a privilegiare la qualità elevata, la salute e il benessere e dal desiderio di sperimentare nuovi sapori⁶. Sebbene per il mercato del Regno Unito si preveda una crescita modesta in considerazione della sua maturità, si ritiene che i mercati del sidro,

¹ Articolo 75, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

² SWD(2023) 97 final.

³ Euromonitor, Passport – Cider in Western Europe – giugno 2019.

⁴ Il sidro di pere è detto anche "perry".

⁵ Estratto dai dati Euromonitor Passport per le bevande alcoliche, categoria "Sidro/sidro di pere", valore totale del prezzo di vendita al dettaglio a prezzi correnti, aggregato per tutti gli Stati membri.

⁶ Euromonitor, Passport – Cider in Western Europe – giugno 2019.

come quelli di Grecia, Germania, Turchia e Italia, registreranno una crescita a due cifre, anche se a partire da una base ridotta.

Nel complesso l'importanza del settore e dell'industria è considerevole. Ad esempio, i membri diretti dell'Associazione europea del sidro e del vino di frutta (European cider and fruit wine association - AICV) rappresentano oltre 180 aziende produttrici di sidro e di vino di frutta in Europa. La maggior parte di queste aziende è di dimensioni relativamente modeste, sebbene vi siano alcuni grandi produttori, soprattutto nel Regno Unito, in Francia, nei Paesi Bassi, in Danimarca, Irlanda, Spagna e Germania⁷. L'industria del sidro e del vino di frutta impiega direttamente oltre 5 000 persone e il settore genera molti posti di lavoro indiretti, soprattutto nel settore agricolo attraverso la produzione di mele e altri frutti⁸.

I dati COMEXT mostrano che le importazioni dal di fuori dell'UE27 sono aumentate tra il 2012 e il 2019 da 8 a 23 milioni di litri (diminuendo a 15 milioni di litri nel 2021 a causa degli effetti della pandemia di COVID). Il valore delle importazioni ha seguito una tendenza simile, passando da 14 milioni di EUR nel 2012 a 19 milioni di EUR nel 2019 (e scendendo a 13 milioni nel 2021). Le esportazioni al di fuori dell'UE27 sono aumentate da circa 54 milioni di litri nel 2012 fino a 250 milioni di litri (per poi calare a 163 milioni di litri nel 2021). Anche il valore delle esportazioni è aumentato, sebbene un po' più lentamente a causa della diminuzione dei prezzi (112 milioni di EUR nel 2012, 158 milioni di EUR nel 2021). Gli scambi all'interno dell'UE27 sono invece rimasti piuttosto stabili, attestandosi intorno ai 120-130 milioni di litri, con una certa sostituzione delle categorie (diminuzione del sidro e del sidro di pere frizzante e aumento dei prodotti non frizzanti, sia in bottiglia sia in contenitori più grandi). Il valore è tuttavia diminuito, a causa di un costante calo dei prezzi lungo tutto il periodo, che ha interessato tutte le categorie.

2.2. Occorre maggiore chiarezza nel mercato e per i consumatori?

I termini "sidro" e "sidro di pere" sono attualmente utilizzati nell'UE per innumerevoli bevande, rispettivamente, a base di mele e pere con caratteristiche essenziali diverse^{9,10}. Ad esempio, vari tipi di prodotti, da quelli realizzati al 100 % con succo di mela a quelli premiscelati con zuccheri aggiunti, sono attualmente etichettati come "sidro". Ciò genera una concorrenza sleale tra i produttori, in quanto non tutti i consumatori sono in grado di distinguere facilmente le differenze tra i prodotti etichettati come "sidro" o "sidro di pere". A questo riguardo, le informazioni a disposizione dei consumatori sono inadeguate per una scelta di acquisto corretta.

Il problema è emerso anche da uno studio del 2020 sulla "Valutazione delle norme di commercializzazione contenute nel regolamento OCM, nelle 'direttive sulla colazione' e nella legislazione secondaria dell'OCM"¹¹, nonché nelle risposte e nei contributi ricevuti durante la

⁷ <https://aicv.org/en/members>.

⁸ <https://aicv.org/en/industry-data>.

⁹ "Valutazione delle norme di commercializzazione contenute nel regolamento OCM, nelle 'direttive sulla colazione' e nella legislazione secondaria dell'OCM", Relazione finale, Novembre 2019, Areté, Agra CEAS <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/309c4642-7ec0-11ea-aea8-01aa75ed71a1> (solo in EN).

¹⁰ Gli unici elementi regolamentati a livello internazionale sono gli additivi alimentari consentiti nella produzione di sidro attraverso il Codex Alimentarius e la legislazione UE.

¹¹ <https://doi.org/10.2762/475831>.

consultazione pubblica sulla revisione delle norme di commercializzazione dei prodotti agricoli dell'UE¹².

Sebbene non esista una definizione internazionale di "sidro" e "sidro di pere", in alcuni Stati membri sono previste norme per questi prodotti. Tali prodotti si differenziano principalmente in base ai criteri chiave seguenti, che hanno un forte impatto sui costi di produzione e sulla qualità del prodotto¹³:

- il contenuto minimo di succo di mela/pera (compreso il succo e/o il concentrato) nel sidro/sidro di pere (che va da nessuna specifica del contenuto minimo di succo al 100 % di succo a seconda dello Stato membro) (ad esempio, 100 % in Francia);
- il contenuto minimo di succo di mela/pera "fresco" (vale a dire escluso il concentrato) nel sidro/sidro di pere (ad esempio, minimo 50 % in Francia);
- l'aggiunta di acqua o meno;
- l'aggiunta di zucchero al succo di mela/pera prima della fermentazione (ossia lo "zuccheraggio") o meno;
- l'aggiunta di alcol (ossia la "fortificazione") o meno.

Inoltre in alcuni Stati membri sono in vigore norme obbligatorie dettagliate e specifiche per il sidro e anche regole di etichettatura che descrivono la qualità del prodotto e permettono di identificarne l'origine, come la denominazione d'origine protetta e l'indicazione geografica protetta (ad esempio, in Francia e in Spagna).

Alcuni altri Stati membri hanno norme di commercializzazione "di base" specifiche per il sidro (ad esempio, Danimarca, Finlandia, Slovacchia, Svezia). In Svezia, ad esempio, il sidro deve essere prodotto con almeno il 15 % di succo di mela.

In Germania il settore del sidro ha elaborato delle linee guida per la produzione, integrate dalle regole di etichettatura previste dalla legislazione nazionale.

Infine, in alcuni Stati membri, ad esempio Belgio, Bulgaria, Germania, Irlanda e Paesi Bassi, non esistono norme di commercializzazione del sidro.

In assenza di una specifica UE per il "sidro" e il "sidro di pere", rimarrebbe il problema della concorrenza leale per i produttori e non si risolverebbe il problema dell'asimmetria di informazioni per i consumatori.

2.3. Una norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere: più valore di mercato e migliori informazioni per il consumatore

Una norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere definirebbe i requisiti essenziali (minimi) che devono essere soddisfatti dai prodotti in questione. Ciò contribuirebbe a creare condizioni di parità tra i produttori e una chiara segmentazione del mercato. Inoltre migliorerebbe le informazioni per i consumatori, aumenterebbe la fiducia nelle bevande con le

¹² https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12772-Agricultural-products-revision-of-EU-marketing-standards/public-consultation_it.

¹³ Ricome, Solano-Hermosilla & Ciaian (2022). Benefits and costs of EU marketing standards in the cider sector. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC127345>.

denominazioni "sidro" e "sidro di pere" e incrementerebbe il valore dei prodotti. La norma di commercializzazione definirebbe anche una serie di parametri (ad esempio, le menzioni riservate facoltative (ORT)), le loro caratteristiche tecniche corrispondenti (ad esempio, i trattamenti e le sostanze autorizzate) e le materie prime autorizzate per la loro produzione sul modello della legislazione relativa alle pratiche enologiche o ai succhi di frutta.

Si possono prevedere diverse opzioni per questa norma.

Opzione I: una semplice definizione di alcune ORT a livello dell'UE. Queste menzioni possono essere utilizzate solo se sono soddisfatte le condizioni stabilite dalla legislazione. Di seguito sono indicate le proposte di alcune ORT. Tali ORT possono indirizzare i consumatori verso prodotti di qualità superiore o aiutarli a prendere decisioni di acquisto in base alle caratteristiche del prodotto desiderato, come il contenuto di zucchero (analogamente a quanto accade per i vini). Le regole nazionali, se presenti, e l'uso dei termini generici "sidro" e "sidro di pere" rimarrebbero in gran parte invariati e potrebbero quindi coesistere con le ORT.

ORT correlate a una maggiore qualità:

- "Prodotto da puro succo fresco" (100 % succo fresco di mela o pera, o una miscela di entrambi);
- "Rustico" (ottenuto da puro succo fresco + frutta trasformata in azienda);
- "Artigianale" (ottenuto da puro succo fresco, senza l'utilizzo di processi industriali, senza sovrappressione);
- "Effervescenza naturale" (derivante esclusivamente dalla fermentazione alcolica).

ORT in relazione al tenore di zucchero:

- "Secco" (massimo [X] g/l di zuccheri residui);
- "Semi-secco" (più di [X] g/l e massimo [Y] g/l di zuccheri residui);
- "Dolce" (più di [Y] g/l di zuccheri residui)¹⁴.

Opzione II: una norma di commercializzazione di base a livello dell'UE, integrata dalle ORT menzionate nell'opzione I. La norma di base disporrebbe che l'alcol nel sidro e nel sidro di pere possa provenire solo dalla fermentazione di frutta e zuccheri, vietando così l'aggiunta di alcol esterno al prodotto. Lascerebbe agli Stati membri la definizione di requisiti più rigorosi. In questo modo la norma garantirebbe un'armonizzazione di base a livello dell'Unione rimanendo, al tempo stesso, complementare alle norme nazionali esistenti.

Opzione III: una norma più ambiziosa, integrata dalle ORT di cui all'opzione I. Questa norma vieterebbe l'aggiunta di alcol esterno al prodotto, come nell'opzione II, ma disporrebbe inoltre che il sidro e il sidro di pere siano prodotti con almeno il 50 % di succo di frutta (fresco e/o ricostituito). Questa norma porterebbe a un livello superiore di armonizzazione all'interno dell'UE.

¹⁴ X e Y da determinare durante le discussioni sulle eventuali proposte normative.

2.4. Quali sono gli effetti previsti di una norma di commercializzazione dell'UE?

2.4.1. Costi e oneri amministrativi per gli operatori e gli Stati membri, un quadro misto a seconda della strategia di commercializzazione

Il miglioramento della coerenza generale del quadro normativo che si applica alla produzione e alla commercializzazione di sidro e sidro di pere in tutta l'UE faciliterebbe gli scambi intra-UE e garantirebbe condizioni di parità per i produttori. Regole chiare sui prodotti e sull'etichettatura riducono le incertezze commerciali e anche i costi di transazione per gli operatori economici.

In relazione alla trasformazione industriale, i produttori (all'interno e all'esterno dell'UE) che attualmente producono prodotti di bassa qualità potrebbero incorrere in costi più elevati, qualora decidessero di continuare a vendere il proprio prodotto con il nome "sidro" conformemente alla nuova norma UE. Tali produttori hanno comunque sempre la scelta di rimanere nel segmento di mercato inferiore e di vendere il proprio prodotto con un nome diverso da sidro/sidro di pere; a seconda della loro posizione di mercato, questo può significare un deterioramento del valore commerciale del loro prodotto o almeno costi iniziali aggiuntivi in termini di commercializzazione. Pertanto, il segmento dei prodotti di qualità inferiore che perderebbero il nome "sidro/sidro di pere" - spesso elaborati da stabilimenti industriali più grandi - potrebbe inizialmente subire perdite di quote di mercato, qualora fossero attuate norme più stringenti (soprattutto l'opzione III, in misura minore le opzioni I e II). Ciò detto, i fabbricanti industriali che producono questo tipo di bevande operano spesso in molteplici mercati di bevande e offrono diversi prodotti e potrebbero adattare la propria strategia di commercializzazione, evitando così di subire perdite.

Per quanto riguarda le autorità pubbliche nazionali, si prevede che una nuova norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere comporti costi normativi, derivanti dalla necessità di modificare le norme nazionali esistenti o di introdurre nuove norme nazionali in linea con le norme dell'UE, nonché di attuarle e controllarle. Gli Stati membri che dispongono di norme nazionali di produzione e controllo già in vigore dovranno adattarsi alle nuove norme UE. I costi che sosterrebbero sarebbero inferiori rispetto agli Stati membri che dovrebbero introdurre regole e controlli da zero. In questo senso l'opzione I sarebbe quella più compatibile con l'esistenza di norme nazionali, mentre l'opzione III potrebbe comportare un onere maggiore (legislazione, controllo) a livello nazionale.

D'altra parte, una norma di commercializzazione a livello dell'UE ridurrebbe l'onere amministrativo per le amministrazioni nazionali, che dovrebbero verificare la conformità del sidro e del sidro di pere commercializzati sul loro territorio con un solo insieme di norme dell'UE.

La combinazione dei suddetti elementi, dei costi di transazione, degli effetti sulla semplificazione e dell'onere amministrativo potrebbe fornire un quadro negativo o positivo a seconda della posizione dei singoli Stati membri e dell'industria nonché della strategia di mercato di quest'ultima. Tali effetti devono essere confrontati con la generazione di valore e i benefici potenziali.

2.4.2. *Vantaggi per produttori e consumatori e il mercato interno dell'UE: una prospettiva molto positiva*

I benefici generali attesi dall'introduzione di una norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere, rispetto allo *status quo*, sembrano sostanziali e ricadrebbero in diverse aree. Tra questi vanno segnalati i seguenti:

- una norma consentirebbe una migliore identificazione del prodotto, la costruzione di una reputazione e di una fiducia nella denominazione commerciale e la segmentazione in categorie che differenziano il sidro/sidro di pere relativamente economico per il consumo di massa (miscela industriale di succo di mela/pera, alcol, acqua, aromi, zucchero) dal sidro/sidro di pere di qualità o tradizionale (puro succo di mela/pera fermentato);
- la segmentazione del mercato può portare a una maggiore soddisfazione del consumatore e all'aumento del valore aggiunto del settore. Se sufficientemente ambiziosa, si prevede che tale norma aggiunga valore al mercato e rafforzi il carattere autentico di alcuni sidri e sidri di pere come prodotti artigianali;
- la norma creerebbe le giuste condizioni di base affinché le imprese del settore investano maggiormente in prodotti differenziati, con l'obiettivo di creare valore aggiunto;
- una norma contribuirebbe all'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di mettere i consumatori in condizione di operare scelte alimentari informate. Questo aspetto è importante, considerato che il sidro e il sidro di pere contengono alcol, anche se in misura minore rispetto ad altre bevande alcoliche;
- la produzione locale e dell'UE di mele e pere sarebbe valorizzata meglio, in particolare se nella norma fosse fissato un contenuto minimo di succo fresco di mela o di pera, oppure se fossero introdotte ORT specifiche legate al contenuto di frutta o di succo. L'utilizzo di un maggior numero di mele e pere locali per la produzione di sidro e sidro di pere andrebbe a vantaggio dei produttori locali. Inoltre la produzione più tradizionale di sidro/sidro di pere può contribuire a migliorare l'occupazione, in quanto è a intensità di lavoro più elevata rispetto alla produzione industriale su larga scala;
- l'uso delle risorse migliorerebbe. Poiché vengono trasformate, le mele e le pere utilizzate per la produzione di sidro e sidro di pere non devono essere necessariamente esenti da imperfezioni. Non è necessario selezionarle, il che può contribuire a ridurre le perdite di produzione e a utilizzare i frutti non adatti al "mercato fresco" (ad esempio, a causa di difetti visivi)¹⁵.

Tali vantaggi generali si applicherebbero a tutte e tre le opzioni, ma in misura crescente, dato che i requisiti vengono via via rafforzati dall'opzione I fino all'opzione III.

L'esperienza del Québec, come riportato in un contributo scritto del sindacato francese dei produttori di sidro indipendenti (Syndicat des Cidriers Indépendants de France), fornisce un esempio reale dei benefici che l'introduzione di norme di commercializzazione nel settore può portare. In Québec, a partire dagli anni '70, quando il sidro è stato ufficialmente reintrodotta dopo diversi anni di proibizionismo, l'offerta di sidro, in particolare quella proveniente dalla produzione industriale, è cresciuta molto rapidamente e ha creato serie difficoltà ai produttori tradizionali. Il sidro veniva prodotto in massa, a basso costo, presentava qualità mediocre ed erano stati segnalati problemi di salute dovuti ai metodi di produzione industriale. L'introduzione di norme rigorose (vale a dire almeno l'80 % del succo estratto da mele

¹⁵ Relazione tecnica del JRC "Benefici e costi delle norme di commercializzazione dell'UE nel settore del sidro – Risultati delle interviste con i portatori di interessi" (2022).

raccolte in Québec, oltre a vari altri criteri) ha cambiato radicalmente la situazione. Le vendite totali di sidro sono aumentate costantemente nel corso degli anni e oggi il Québec è una regione nota per la qualità del suo sidro.

3. LEGUMI DA GRANELLA SECCHI E FAVE DI SOIA

3.1. Prodotti sani e sostenibili in gran parte importati

I legumi da granella secchi e le fave di soia, di seguito denominati "**legumi secchi**", possono apportare un contributo notevole a una dieta sana e sostenibile. Da una parte, il loro profilo nutrizionale è ricco di proteine, il che conferisce loro un ruolo essenziale nel passaggio a una dieta maggiormente basata su prodotti di origine vegetale. D'altra parte, la coltivazione di legumi può anche produrre benefici climatici e ambientali grazie alle loro proprietà di fissaggio dell'azoto. Una relazione della Commissione del 2018¹⁶ incoraggia il consumo di legumi secchi e di altre colture proteiche. Più recentemente la strategia "Dal produttore al consumatore"¹⁷ ha incoraggiato azioni per promuovere il consumo alimentare sostenibile e facilitare il passaggio a diete sane e sostenibili. In particolare ha riconosciuto che il consumo di leguminose nell'UE è insufficiente, sebbene il mercato dei legumi per l'alimentazione sia leggermente cresciuto nell'ultimo decennio nell'UE (in media del +5 % in volume negli ultimi cinque anni rispetto alla media dei precedenti cinque)¹⁸.

Una parte consistente dei legumi secchi consumati come alimento nell'UE viene importata, soprattutto lenticchie e ceci, che sono utilizzati esclusivamente per l'alimentazione umana e rappresentano il 28 % dei legumi consumati come alimento. Gli altri legumi importati, come piselli e fave, sono più utilizzati per i mangimi¹⁹. Il 63 % delle lenticchie e il 41 % dei ceci consumati nell'UE sono importati. Nel 2021 tre paesi rappresentano oltre il 90 % delle importazioni totali di lenticchie (il Canada per il 50 %, la Turchia per il 20 % e gli Stati Uniti per il 20 %) e quattro paesi rappresentano oltre l'80 % delle importazioni totali di ceci (il Messico per il 27 %, la Turchia per il 23 %, gli Stati Uniti per il 21 % e il Canada per l'11 %)²⁰. L'Italia e la Spagna sono i principali Stati membri importatori di lenticchie e ceci.

Per motivi di praticità (i legumi secchi richiedono tempi di cottura molto lunghi), volumi consistenti di legumi sono commercializzati come **prodotti cotti**, ad esempio in lattine o in barattoli di vetro. Per i legumi cotti è già previsto il conferimento di potere per adottare norme di commercializzazione nel settore dei prodotti ortofrutticoli trasformati (articolo 75, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013). Per il momento non è stata adottata alcuna norma di commercializzazione specifica per i legumi cotti o per indicarne l'origine.

Mentre i **legumi raccolti verdi** a scopo alimentare possono essere commercializzati solo se viene indicato il paese d'origine (come avviene per i fagiolini e i piselli, perché sono classificati come ortofrutticoli), l'etichettatura d'origine dei legumi secchi è facoltativa ed è

¹⁶ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/cereals/development-plant-proteins_it.

¹⁷ COM(2020) 381 final.

¹⁸ Euromonitor - Pulses market size data for 2013-2022

¹⁹ Fonte DG AGRI – Bilancio delle colture proteiche.

²⁰ Dati COMEXT 2021.

lasciata all'iniziativa degli operatori del settore alimentare, a condizione che soddisfino le disposizioni applicabili del regolamento FIC²¹.

In quanto prodotto chiave per la transizione verso un settore agricolo più sostenibile e una dieta più sana e sostenibile, i legumi secchi dovrebbero essere raccomandati ai consumatori e una migliore informazione sull'origine contribuirebbe a tale transizione.

3.2. Una norma di commercializzazione dell'UE sull'etichettatura del luogo d'origine

Una norma di commercializzazione dell'UE per i legumi secchi che riguardi solo l'etichettatura d'origine migliorerebbe le informazioni per i consumatori e renderebbe le norme applicabili più coerenti con l'etichettatura d'origine obbligatoria per i legumi raccolti verdi per l'alimentazione.

Molti consumatori non ricevono informazioni sull'origine di determinati prodotti, sebbene manifestino un forte interesse a conoscerne la provenienza²².

L'obiettivo dell'etichettatura d'origine è di consentire ai consumatori di identificare meglio l'origine degli alimenti e facilitare scelte alimentari informate e sostenibili. Le decisioni alimentari dei consumatori sono sempre più influenzate da una serie di considerazioni, tra cui l'origine degli alimenti e la lunghezza della filiera alimentare.

L'etichettatura d'origine facoltativa per i legumi secchi è già disponibile. Sarebbe tuttavia utilizzata molto raramente e, se del caso, tende ad essere nel segmento di mercato di valore elevato. Per questo motivo, l'etichettatura facoltativa non sarebbe sufficiente a raggiungere l'obiettivo di informare meglio i consumatori. L'etichettatura d'origine obbligatoria dovrebbe quindi migliorare la soddisfazione dei consumatori per quanto riguarda questo prodotto chiave sostenibile e sano.

L'etichettatura potrebbe essere globale ("UE/non UE") oppure più specifica (a livello di paese d'origine). Il livello di informazione di un'etichetta UE/non UE è spesso considerato troppo generico dai consumatori finali che sono interessati a conoscere l'origine dei prodotti che acquistano, in particolare il luogo di produzione²³. L'indicazione obbligatoria del paese di origine in etichetta dovrebbe quindi migliorare la soddisfazione dei consumatori.

L'estensione dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta per i legumi cotti (per cui è già previsto il conferimento di potere per adottare norme di commercializzazione nel settore dei prodotti ortofruttili trasformati) aumenterebbe la portata di una nuova norma di commercializzazione sull'etichettatura d'origine e rafforzerebbe gli effetti della modifica proposta delle norme di commercializzazione.

²¹ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

²² https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf.

²³ Studio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti non trasformati, dei prodotti a base di un unico ingrediente e degli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento - Relazione finale - Settembre 2014 - Consorzio per la valutazione della catena alimentare (FCEC), pag. 64.

3.3. Quali sono gli effetti previsti di una norma di commercializzazione dell'UE per i legumi secchi e i legumi cotti?

3.3.1. Costi e oneri amministrativi per gli operatori UE e non UE e per gli Stati membri

Dal momento che gli Stati membri sono responsabili della corretta applicazione delle norme di commercializzazione, l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta comporterebbe, per le **autorità pubbliche**, nuovi requisiti di controllo che genererebbero costi aggiuntivi. Tenendo conto che i legumi secchi non sono prodotti di elevato valore e che il rischio di frode sull'origine è basso e si prevede che rimanga tale, non si intende richiedere requisiti di tracciabilità aggiuntivi rispetto a quelli già esistenti (vale a dire la tracciabilità "un passo indietro - un passo avanti"²⁴).

L'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta potrebbe comportare costi aggiuntivi limitati per gli **operatori** dell'UE e di paesi terzi dovuti ai necessari adattamenti delle pratiche di approvvigionamento, confezionamento e commercializzazione, in particolare quando gli operatori trattano legumi secchi di diverse origini. Tali costi sarebbero attenuati dal fatto che le miscele di legumi di origini diverse saranno comunque consentite con un'adeguata etichettatura d'origine.

Poiché l'indicazione obbligatoria del paese d'origine in etichetta si applicherebbe agli alimenti non trasformati o a quelli trasformati senza l'aggiunta di ingredienti (prodotti cotti), la loro etichettatura dovrebbe essere meno costosa rispetto ai prodotti che passano attraverso un numero elevato di fasi di produzione e di luoghi²⁵.

3.3.2. Vantaggi per produttori e consumatori

È probabile che l'etichettatura d'origine contribuisca al consumo di un maggior numero di prodotti di origine vegetale, a vantaggio dei produttori e degli importatori dell'UE e non. Tale aumento della domanda non dovrebbe avere effetti considerabili sui prezzi al consumo, in quanto la domanda aggiuntiva sarà probabilmente compensata da un aumento della produzione di legumi nell'UE, grazie, tra l'altro, alle strategie nazionali in materia di proteine che favoriscono lo sviluppo della coltivazione di colture proteiche nell'UE.

L'etichettatura d'origine obbligatoria dei legumi secchi faciliterà le azioni di promozione nell'UE incentrate sulle qualità dei legumi. Tali azioni sosterranno lo spostamento dei modelli di consumo dai prodotti animali a diete maggiormente basate su prodotti di origine vegetale e informeranno il consumatore del fatto che la produzione di legumi è benefica per l'ambiente. L'attuazione dei programmi di promozione dell'UE sui legumi renderebbe anche più forte la catena del valore dei legumi, favorendo l'incontro tra i soggetti di questo settore.

²⁴ Articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

²⁵ Pagina 8 della relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti non trasformati, dei prodotti a base di un unico ingrediente e degli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento (COM(2015) 204 final).

4. CONCLUSIONI

4.1. Per il sidro e il sidro di pere

Una nuova norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere contribuirebbe all'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di informare meglio i consumatori sulle caratteristiche degli alimenti che acquistano (sostenibilità sociale). A tal fine si dovrebbe riservare l'uso della denominazione commerciale ai prodotti conformi ed essere trasparenti sulle loro caratteristiche. Le tre opzioni proposte hanno il potenziale di migliorare la qualità del sidro e del sidro di pere venduti ai consumatori e di permettere ai consumatori di cogliere facilmente le differenze di qualità di tali prodotti. I produttori dovrebbero così essere in grado di ricavare un reddito migliore dai prodotti di sidro e sidro di pere, come si può vedere ad esempio nel caso di prodotti che beneficiano di marchi di qualità - indicazioni biologiche e geografiche (sostenibilità economica). Una qualità superiore per il sidro e il sidro di pere è legata in una certa misura all'uso di metodi di produzione più tradizionali per le mele/pere²⁶ e per il sidro/sidro di pere, che generano vantaggi ambientali rispetto ai metodi più industriali (sostenibilità ambientale).

La maggior parte dei contributi alla consultazione dei portatori di interessi che si è svolta negli ultimi mesi (relazione iniziale, consultazione pubblica, contributi indipendenti) ha puntato nella stessa direzione, ossia ha sostenuto l'istituzione di una norma di commercializzazione UE per il sidro e il sidro di pere. Tali contributi differivano tuttavia per quanto riguarda il livello di ambizione della norma: tra questi, uno era favorevole a una norma minima, mentre gli altri chiedevano regole più ambiziose²⁷.

Alla luce di questi pareri e della valutazione degli effetti sul piano economico, sociale e ambientale di cui sopra, la Commissione è favorevole alla definizione di una norma di commercializzazione dell'UE per il sidro e il sidro di pere, con una preferenza per regole dettagliate integrate da ORT (opzione III). Le altre due opzioni non raggiungerebbero adeguatamente gli obiettivi, come indicato nella sezione 2.3.

4.2. Per i legumi da granella secchi e le fave di soia

Una nuova norma di commercializzazione dell'UE per i legumi da granella secchi e le fave di soia, che riguardi solo l'etichettatura d'origine, contribuirebbe agli obiettivi della strategia "Dal produttore al consumatore", ossia informare meglio i consumatori delle caratteristiche degli alimenti che acquistano e incoraggiare il consumo di prodotti di origine vegetale, in linea con le diverse iniziative della Commissione, come la strategia stessa. L'indicazione obbligatoria dell'origine nell'etichettatura dei legumi secchi è coerente con il regolamento OCM, nel senso che tale requisito esiste già per prodotti analoghi, in particolare per i legumi verdi. Infine l'indicazione obbligatoria dell'origine nell'etichettatura dei legumi secchi agevolerà, nell'UE, le azioni di promozione incentrate sulle qualità dei legumi.

²⁶ La produzione tradizionale di sidro avviene principalmente tra i piccoli produttori che utilizzano le proprie mele, prodotte generalmente con metodi di coltivazione estensiva. Una produzione più industriale di sidro si baserebbe maggiormente su mele prodotte in coltivazioni intensive per alimentare il processo industriale.

²⁷ La FNPF ha chiesto il 70 % di succo di mela, il CIF e la Maison cidricole de Normandie hanno chiesto il 100 %.