

PS6691 - GALBUSERA-0,001% DI COLESTEROLO

Provvedimento n. 22462

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

NELLA SUA ADUNANZA del 24 maggio 2011;

SENTITO il Relatore Dottor Salvatore Rebecchini;

VISTO il Titolo III del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206, recante "*Codice del Consumo*", come modificato dal Decreto Legislativo 2 agosto 2007, n. 146 (di seguito, Codice del Consumo);

VISTO il "*Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pratiche commerciali scorrette*", adottato con delibera dell'Autorità del 15 novembre 2007, pubblicata nella G.U. n. 283 del 5 dicembre 2007, ed entrato in vigore il 6 dicembre 2007 (di seguito, Regolamento);

VISTI gli atti del procedimento;

I. LA PARTE

1. Galbusera S.p.A. (di seguito anche Galbusera), con sede legale a Cosio Valtellino (SO), in qualità di professionista ai sensi dell'articolo 18, lettera *b*), del Codice del Consumo. Galbusera opera nella produzione e commercializzazione di biscotti ed altri prodotti alimentari.

La Società ha realizzato nel 2010 ricavi per circa 140 milioni di euro.

II. LE PRATICHE COMMERCIALI

2. Il procedimento concerne due pratiche commerciali: la presentazione dei prodotti "*0,001% di colesterolo*" (pratica A); la presentazione dei prodotti "*Col Cuore*" (pratica B).

A) La presentazione dei prodotti "*0,001% di colesterolo*"

3. Il *claim* "*0,001 di colesterolo*" caratterizza una specifica linea di prodotti del professionista, commercializzata dal novembre 2009. Esso è presente, in verticale, con grande evidenza grafica sul lato destro delle confezioni.

4. Di seguito viene riportata l'immagine dell'incarto di uno dei prodotti della linea di cui trattasi (PiùLeggeri)¹.



5. Sul retro, le confezioni dei prodotti "*0,001 di colesterolo*" recano la tabella nutrizionale (calorie, proteine, carboidrati, grassi totali, grassi saturi, grassi monoinsaturi, polinsaturi, colesterolo, fibre, sodio, per 100 g di prodotto e per biscotto) e l'indicazione delle calorie, dei grassi totali e dei grassi saturi per una razione di prodotto, anche in percentuale dei rispettivi valori del totale giornaliero consigliato². Si riportano di seguito i valori (per 100 g di prodotto) dei grassi indicati nelle tabelle nutrizionali dei singoli prodotti "*0,001 di colesterolo*", nonché l'immagine della tabella nutrizionale del prodotto Piùleggeri;

¹ [Doc. n. 20 del fascicolo.]

² [Ad esempio, per i frollini "*0,001% di colesterolo - Più Integrali*" è indicato: "*Considerando un fabbisogno giornaliero medio di 2000 Kcal, si riportano i valori nutrizionali riferiti a 7 biscotti che sono la razione adeguata nell'ambito di una colazione o spuntino equilibrati per un individuo adulto mediamente attivo: Kcal 209 (10%); grassi 8,9 g (13%); saturi 3,2 g (16%); fibre 5,3 g (21%)*".]

Prodotto	grassi	di cui saturi	monoinsaturi	polinsaturi	colesterolo
"più integrali"	18,5 g	6,7 g	6,5 g	5,3 g	1,0 mg
"leggeri plus"	13,0 g	4,9 g	4,7 g	3,4 g	1,0 mg
"più leggeri"	10,8 g	3,5 g	3,5 g	3,8 g	1,0 mg
"risosuriso" frollini	11,8 g	1,8 g	3,5 g	6,5 g	1,0 mg
"risosuriso" cracker	10,6 g	1,5 g	3,0 g	6,1 g	1,0 mg
"mais"	12,5 g	1,9 g	3,5 g	7,1 g	1,0 mg
"oliva"	12,0 g	1,8 g	8,8 g	1,4 g	1,0 mg

	100 g	1 biscotto (7,3 g)
Valore energetico	428 kcal 1807 kJ	31 kcal 132 kJ
Proteine	7,5 g	0,5 g
Carboidrati	75,3 g	5,5 g
di cui: Zuccheri	21,5 g	1,6 g
Amidi	53,8 g	3,9 g
Grassi	10,8 g	0,8 g
di cui: Saturi	3,5 g	0,3 g
Monoinsaturi	3,5 g	0,3 g
Polinsaturi	3,8 g	0,2 g
Colesterolo	1,0 mg	0,07 mg
Fibre alimentari	3,2 g	0,2 g
Sodio	0,3 g	0,02 g

6. Per alcuni dei prodotti "0,001 di colesterolo" è inoltre indicato: "con il [...]%" (30%, 35% o 40%, a seconda del prodotto) di grassi in meno rispetto alla media dei frollini tradizionali più venduti".

7. I prodotti Galbusera "0,001% di colesterolo" sono stati pubblicizzati anche attraverso televisione³ da marzo a novembre 2010, nonché mediante attività promozionale presso punti vendita e "street marketing". In particolare, nello spot riguardante il prodotto "risosuriso" viene ripresa una giovane donna sulla riva del mare che poi abbraccia un cracker ingrandito; viene quindi raffigurata la confezione di "risosuriso" e una voce femminile propone: "se ami la bontà e la salute, ami risosuriso di Galbusera, con pochissimo colesterolo e con tanto riso soffiato. Galbusera, la salute buona da mangiare".

Le confezioni dei prodotti, inoltre, sono state riportate sul sito internet www.Galbusera.it fino al mese di marzo 2011.

B) La presentazione dei prodotti della linea "Col Cuore, con betaglucani"

8. Le confezioni dei due prodotti "Col Cuore" (frollini, cracker) sono caratterizzate dalla presenza del claim "Aiutano a controllare il colesterolo", posto in verticale sul lato destro. Tali confezioni sono state commercializzate dal gennaio 2011.

Le confezioni degli stessi prodotti commercializzate dal febbraio 2008 al dicembre 2010 riportavano il claim "aiutano a ridurre il colesterolo".

9. Di seguito viene riportata l'immagine dell'incarto di uno dei due prodotti⁴.

³ [Sono stati pubblicizzati sulle principali emittenti i prodotti Risosuriso e Più Leggeri, per un investimento pari a [omissis]* milioni di euro.

* Nella presente versione alcuni dati sono omessi, in quanto sono stati ritenuti sussistenti elementi di riservatezza o di segretezza.]

⁴ [Doc. n. 20.]



10. Sulle confezioni è riportata la tabella nutrizionale per 100g di prodotto, ove è specificato tra l'altro il contenuto di betaglucani (il valore è riportato anche per singolo pezzo). Segue una tabella con i dati per i due prodotti della linea ColCuore e l'immagine della tabella nutrizionale dei Biscotti.

Prodotto	Betaglucani per 100 g	betaglucani per pezzo
"Col Cuore" frollini	3,0 g	0,19 g
"Col Cuore" cracker	2,0 g	0,15 g

ColCuore

Biscotti frollini ricchi di fibre con betaglucani

Ingredienti: farina di frumento integrale 40%, fiocchi di avena 25%, zucchero di canna grezzo, olio di mais 14%, fibre di cereali (orzo, avena) ricche in betaglucani 8%, sciroppo di glucosio-fruttosio, farina di orzo 1%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), germe di frumento, sale marino integrale, aromi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza uova, latte, nocciole e altra frutta a guscio.

Valori Nutrizionali Medi		
del prodotto su:	100 g	1 biscotto (6,3 g)
Valore energetico	428 kcal 1798 kJ	27 kcal 112 kJ
Proteine	7,8 g	0,5 g
Carboidrati	62,5 g	3,9 g
di cui: Zuccheri	21,8 g	1,4 g
Amidi	40,7 g	2,5 g
Grassi	16,3 g	1,0 g
di cui: Saturi	2,4 g	0,2 g
Monosaturi	4,4 g	0,3 g
Polisaturi	9,5 g	0,5 g
Colesterolo	Inferiore a 0,5 mg	
Fibre alimentari	10,2 g	0,6 g
di cui: Betaglucani	3,0 g	0,19 g
Sodio	0,4 g	0,02 g

I frollini ColCuore contengono betaglucani, fibre solubili naturalmente presenti nei cereali. L'assunzione di una quantità giornaliera di betaglucani da orzo e avena pari a 3 g, come parte di una dieta bilanciata a basso contenuto in grassi saturi e colesterolo, accompagnata da un adeguato esercizio fisico, può aiutare a controllare il colesterolo.

Due razioni di frollini ColCuore (4 frollini a colazione e 4 a merenda) forniscono la metà della quantità giornaliera di betaglucani raccomandata per aiutare a controllare il colesterolo.

Considerando un fabbisogno giornaliero medio di 2000 Kcal, si riportano i valori nutrizionali riferiti a 7 biscotti che sono la razione adeguata nell'ambito di una colazione o spuntino equilibrati per un individuo adulto mediamente attivo



11. Sulla confezione attualmente in commercio (riprodotta nell'immagine precedente) viene indicato: "contengono betaglucani, fibre solubili naturalmente presenti nei cereali. L'assunzione di una quantità giornaliera di betaglucani da orzo e avena pari a 3 g, come parte di una dieta bilanciata a basso contenuto di grassi saturi e colesterolo, accompagnata da un adeguato esercizio fisico, può aiutare a controllare il colesterolo. Due razioni di frollini ColCuore (4 frollini a colazione e 4 a merenda) forniscono la metà della quantità giornaliera di betaglucani raccomandata per aiutare a controllare il colesterolo".

12. I prodotti Galbusera "Col Cuore" sono stati pubblicizzati anche attraverso televisione⁵, stampa⁶ e affissioni⁷ da aprile 2010 fino a febbraio 2011. La confezione è stata inoltre riportata sul sito *internet* www.Galbusera.it fino al mese di marzo 2011.

III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO

1. L'iter del procedimento

13. Sulla base di informazioni acquisite d'ufficio ai fini dell'applicazione del Codice del Consumo, in data 27 dicembre 2010 è stato comunicato al professionista l'avvio del procedimento istruttorio PS6691⁸, per presunta violazione degli artt. 20, comma 2, 21, comma 1, lettera b), 22 e 23, lettera s), del Codice del Consumo, relativamente ad entrambe le pratiche commerciali sopra indicate⁹.

14. In data 24 gennaio 2011 il professionista ha fatto pervenire una memoria e ha fornito riscontro a una richiesta di informazioni formulata contestualmente alla comunicazione di avvio del procedimento.

15. In data 18 febbraio 2011 è pervenuta una seconda memoria del professionista, poi integrata il 4 marzo 2011, data in cui i rappresentanti di Galbusera sono stati sentiti in audizione su loro richiesta.

16. In data 16 marzo 2011 Galbusera, ai sensi dell'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo e dell'articolo 8 del Regolamento, ha presentato impegni volti a rimuovere i profili di scorrettezza delle pratiche commerciali oggetto di contestazione.

17. In data 7 aprile 2011 è stata comunicata al professionista la data di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'articolo 16, comma 1 del Regolamento.

18. Il professionista ha presentato una memoria finale in data 18 aprile 2011.

2. La normativa in materia di presentazione dei prodotti alimentari

19. Il colesterolo alimentare è menzionato nel Decreto Legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, emanato in attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990, riguardante l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari¹⁰. Tale etichettatura comporta l'elencazione delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, carboidrati e acidi grassi, ovvero l'indicazione del valore energetico e della quantità di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, grassi saturi, fibre alimentari e sodio. È facoltativa la specificazione delle quantità di acidi grassi monoinsaturi, di acidi grassi polinsaturi e di colesterolo. Qualora queste ultime sostanze siano indicate, diventa obbligatorio fare riferimento anche alla quantità di grassi saturi (articolo 4 del Decreto Legislativo n. 77/1993).

Le informazioni nutrizionali, se presenti, devono essere ben visibili e figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate. Ove lo spazio non consenta l'incolonnamento, le informazioni possono essere disposte su una o più righe (articolo 7 dello stesso decreto).

20. Il successivo Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181, a sua volta, è stato emanato in attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tale decreto reca alcune disposizioni di carattere generale volte ad evitare comunicazioni ingannevoli relativamente ai prodotti alimentari¹¹.

21. Infine, il Regolamento n. 1924/2006/CE del Parlamento e del Consiglio del 20 dicembre 2006 disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

⁵ [Numerosi passaggi televisivi sulle principali emittenti, per un valore pari a [omissis] di euro]

⁶ [La pubblicità è stata effettuata su tre testate: *Civiltà del Lavoro*, *L'Ala* e *Missione Salute*, per un importo di circa [omissis] euro.]

⁷ [Presso il centro *San Raffaele*, per un importo di [omissis] euro.]

⁸ [Successivamente all'avvio dell'istruttoria sono pervenute segnalazioni riguardanti la presunta ingannevolezza della presentazione dei prodotti "Col Cuore", da parte delle associazioni *Altroconsumo*, *Federconsumatori Pistoia* e *Adiconsum Pistoia*.]

⁹ [Relativamente alla pratica commerciale sub A), nella comunicazione di avvio dell'istruttoria è stato ipotizzato che il claim evidenziante la trascurabile presenza di colesterolo nei prodotti potesse essere fuorviante sotto il profilo nutrizionale o della salute, essendo maggiormente rilevanti, in termini di possibili effetti sui livelli di colesterolo nel sangue, altri fattori..

Quanto alla pratica sub B), è stata ipotizzata l'ingannevolezza dell'affermazione secondo cui i prodotti "aiutano a ridurre il colesterolo".]

¹⁰ [L'etichettatura nutrizionale è facoltativa, ma diviene obbligatoria quando un'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella pubblicità dei prodotti alimentari.]

¹¹ [Ai sensi di tale decreto, l'etichettatura deve essere tale da:

non indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche del prodotto alimentare;

non attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede;

non suggerire che il prodotto possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;

non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.]

Esso stabilisce, tra l'altro, che l'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute¹² non deve essere ambiguo o fuorviante (articolo 3, lettera a) ed è consentito soltanto se sono rispettate alcune condizioni di carattere generale, tra le quali (articolo 5):

- è dimostrato che la presenza, l'assenza o il contenuto ridotto in un alimento di una sostanza nutritiva o di altro tipo, rispetto alla quale è fornita l'indicazione, ha un effetto nutrizionale o fisiologico benefico, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;
- la sostanza rispetto alla quale è fornita l'indicazione: i) è contenuta nel prodotto in una quantità tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate, o ii) non è presente o è presente in quantità ridotta, in modo da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;
- la quantità del prodotto tale da poter essere ragionevolmente consumata fornisce una quantità, della sostanza cui si riferisce l'indicazione, tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate;
- si possa ritenere che il consumatore medio comprenda gli effetti benefici secondo la formulazione dell'indicazione.

22. Lo stesso Regolamento 1924/06 stabilisce, poi, condizioni specifiche per l'impiego di indicazioni nutrizionali o sulla salute. In particolare, le indicazioni nutrizionali sono consentite soltanto se comprese nell'elenco allegato al Regolamento¹³ (articolo 8) e quelle sulla salute soltanto se autorizzate con determinate procedure nelle quali viene consultata l'EFSA - Autorità europea per la sicurezza alimentare (artt. 10 e ss.).

23. L'Allegato al Regolamento 1924/06 elenca le indicazioni nutrizionali consentite e, tra esse, quelle relative al contenuto di grassi. In particolare, con riferimento ai grassi sono elencate le seguenti indicazioni nutrizionali:

- *"a basso contenuto di grassi"*: se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g (per i prodotti solidi);
- *"senza grassi"*: massimo 0,5 g;
- *"a basso contenuto di grassi saturi"*: la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans non deve superare 1,5 g;
- *"senza grassi saturi"*: la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans non deve superare 0,1 g (sempre per 100 di prodotto solido). Il colesterolo alimentare non è menzionato.

24. Lo stesso Allegato inoltre prevede alcune indicazioni nutrizionali potenzialmente utilizzabili per qualsiasi sostanza ulteriore:

- *"contiene [...] (nome della sostanza nutritiva o di altro tipo)": "l'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5" (cfr. par. 21);*
- *"a tasso accresciuto di [...] (nome della sostanza)": indicazione ammessa se l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto ad un prodotto simile;*
- *"a tasso diminuito di [...] (nome della sostanza nutritiva)": ammessa se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile¹⁴.*

25. Infine, l'articolo 4 del Regolamento 1924/06 prevede la definizione, da parte della Commissione, dei *"profili nutrizionali specifici, comprese le esenzioni, cui devono attenersi gli alimenti o talune categorie di alimenti per poter recare indicazioni nutrizionali o sulla salute, nonché le condizioni concernenti l'uso di indicazioni nutrizionali o sulla salute per alimenti o categorie di alimenti in relazione ai profili nutrizionali. I profili nutrizionali definiti per gli alimenti e/o loro categorie sono elaborati tenendo conto, in particolare:*

- a) delle quantità di determinate sostanze nutritive e di altro tipo contenute nel prodotto alimentare, quali grassi, acidi grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri e sale/sodio;*
- b) del ruolo, dell'importanza e del contributo dell'alimento, o delle categorie di alimenti, nella dieta della popolazione in genere o, se del caso, di certi gruppi a rischio, compresi i bambini;*
- c) della composizione nutrizionale globale dell'alimento e della presenza di sostanze nutritive il cui effetto sulla salute sia stato scientificamente riconosciuto".*

La definizione di tali "profili nutrizionali", prevista dal Regolamento entro il gennaio 2009, non è finora avvenuta.

26. Per le indicazioni sulla salute, al fine di garantire che risultino *veritiere, chiare, affidabili e utili* ai consumatori, il Regolamento CE predispone un'articolata procedura di autorizzazione da parte della Commissione Europea, la quale si avvale della necessaria collaborazione dell'EFSA - *Autorità Europea per la sicurezza alimentare*, in modo da giungere

¹² [Per indicazione nutrizionale si intende qualsiasi indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute al valore calorico o alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene, non contiene o contiene in proporzioni ridotte o accresciute. È indicazione sulla salute quella che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.]

¹³ [Quale misura transitoria, è stato stabilito che le indicazioni nutrizionali utilizzate in uno Stato membro anteriormente al 1° gennaio 2006, ai sensi di disposizioni nazionali ad esse applicabili e non incluse nell'allegato, avrebbero potuto essere impiegate fino al 19 gennaio 2010 (art. 28, comma 3, del Regolamento 1924/06).]

¹⁴ [L'Allegato è stato integrato con il Regolamento n. 116/2010/UE della Commissione del 9 febbraio 2010, adottato a seguito di consultazione dell'EFSA. Con tale regolamento sono state definite le indicazioni nutrizionali "fonte di acidi grassi omega-3", "ricco di acidi grassi omega-3", "ricco di grassi monoinsaturi", "ricco di grassi polinsaturi", "ricco grassi insaturi".]

ad una valutazione scientifica *del più alto livello possibile e armonizzata* tra gli Stati membri (*considerando* 23 e articolo 4).

27. Tra i pareri espressi dall'EFSA nell'ambito della procedura del Regolamento 1924/06 vi sono quelli relativi ai prodotti contenenti betaglucani¹⁵. In proposito l'EFSA ha considerato accertata una relazione di causa-effetto tra il consumo di almeno 3 grammi di betaglucani al giorno ed il livello di colesterolo nel sangue. In particolare, nell'ultimo di tali pareri, adottato il 12 novembre 2010 e riguardante il betaglucano da avena, ha ritenuto che il seguente *wording* sia conforme alle evidenze scientifiche: "*Oat beta-glucan (nella quantità minima di 3 grammi/die) has been shown to lower/reduce blood cholesterol. Blood cholesterol lowering may reduce the risk of (coronary) hearth disease*" [È stato dimostrato che i betaglucani d'avena riducono il colesterolo, La riduzione del colesterolo può ridurre il rischio cardiovascolare].

3. Le evidenze acquisite

28. Gli effetti dell'alimentazione sui livelli di colesterolo nel sangue (colesterolemia) sono oggetto di un'ampia letteratura scientifica.

Per quanto riguarda in particolare gli effetti dell'assunzione di colesterolo alimentare sulla colesterolemia, si riporta di seguito quanto sintetizzato nel capitolo dedicato ai grassi delle *Linee guida per una sana alimentazione italiana* dell'INRAN-Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione¹⁶: "*Il colesterolo contenuto negli alimenti può concorrere a provocare un aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Tale aumento però è molto variabile da persona a persona. Inoltre nel nostro organismo esistono meccanismi di autoregolazione sia per le quantità di colesterolo alimentare che si assorbono, sia per le quantità di colesterolo prodotte nel corpo (più colesterolo mangiamo e meno ne costruiamo). In generale, queste ultime sono notevolmente più elevate di quelle assunte con la dieta (...) I grassi dei cibi ad elevato tenore di acidi grassi saturi tendono a far innalzare il livello di colesterolo nel sangue ancor più di quanto non faccia l'apporto alimentare del colesterolo stesso (...)*"¹⁷.

Le *Linee guida* indicano, al riguardo, che i grassi saturi dovrebbero rappresentare non più del 7-10% delle calorie totali derivanti dall'alimentazione.

29. Un'azione particolarmente negativa, ai fini del contenimento della colesterolemia, viene poi ascritta agli acidi grassi trans, che, come indicato nelle stesse *Linee guida*, "*tendono a far innalzare il livello di colesterolo nel sangue, favorendo inoltre l'aumento del "colesterolo cattivo" (ossia il livello delle LDL-lipoproteine a bassa densità) rispetto al "colesterolo buono" (ossia il livello delle lipoproteine HDL)*".

30. Le *Linee guida* inoltre evidenziano che i cibi ad elevato tenore di acidi grassi insaturi non fanno innalzare il livello di colesterolo nel sangue e che, tra essi, in particolare i polinsaturi del tipo omega-6 agiscono favorevolmente nel senso della diminuzione delle LDL.

Anche le calorie complessive assunte dall'individuo influenzano la colesterolemia.

31. Tra le sostanze che appaiono in grado di contribuire ad agire favorevolmente sui livelli di colesterolo nel sangue, la letteratura scientifica annovera i betaglucani, come peraltro indicato nei pareri dell'EFSA sopra citati al para. 27.

IV. LE ARGOMENTAZIONI DIFENSIVE DELLA PARTE

32. Nel corso dell'istruttoria Galbusera ha espresso le proprie tesi difensive con note pervenute il 18 febbraio, 4 marzo e 18 aprile 2011, nonché in occasione dell'audizione svoltasi il 4 marzo 2011¹⁸.

A) La presentazione della linea di prodotti "0,001% di colesterolo"

33. Secondo Galbusera, il *claim* "0,001% di colesterolo" sarebbe da considerare indicazione nutrizionale lecita, in quanto riconducibile alla dicitura "contiene [...] (nome della sostanza)", prevista dall'Allegato al Regolamento n. 1924/2006.

¹⁵ [Pareri EFSA "Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to beta-glucans and maintenance of normal blood cholesterol concentrations and maintenance or achievement of a normal body weight", EFSA Journal 2009; 7(9):1254, e "Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to oat betaglucan and lowering blood cholesterol and reduced risk of (coronary) heart disease", EFSA Journal 2010; 8(12):1885.]

¹⁶ [Pubblicato sul sito internet dell'Istituto.]

¹⁷ [Considerazioni simili sono contenute nel parere dell'EFSA "Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol", adottato il 4 dicembre 2009. Anche in tale parere viene evidenziato che i grassi saturi influiscono più del colesterolo alimentare sulle concentrazioni nel sangue di colesterolo LDL. Inoltre, la maggior parte del colesterolo alimentare è ottenuto da prodotti che sono anche importanti fonti di grassi saturi. Pertanto l'EFSA non ha proposto un valore di riferimento per l'assunzione di colesterolo, mentre per quanto riguarda gli acidi grassi saturi ha sottolineato che la loro assunzione dovrebbe essere quanto più bassa possibile, considerato, peraltro, che essi non sono necessari nella dieta (pubblicato sul sito internet www.efsa.europa.eu). La relazione tra riduzione dei grassi saturi nella dieta e contenimento dei livelli di colesterolo LDL è da ultimo ribadita nel parere EFSA "Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to foods with reduced amounts of saturated fatty acids and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations", EFSA Journal 2011; 9(4): 2062.]

¹⁸ [Documenti n. 20, 23, 24, 29.]

34. Il professionista ha inoltre fatto presente che alcuni dei propri prodotti "0,001% di colesterolo" potrebbero essere connotati anche da *claim* nutrizionali specificamente considerati dal Regolamento n. 1924/2006: "a basso contenuto di grassi saturi"; "ad alto contenuto di grassi insaturi".

35. Galbusera ha poi ricordato che, non essendo stati ad oggi definiti in ambito comunitario i "profili nutrizionali", previsti entro il gennaio 2009 dall'articolo 4 del Regolamento CE, non esistono riferimenti normativi per l'ottimizzazione dell'equilibrio nutrizionale. Il professionista ha quindi inteso evidenziare che - posto tale contesto normativo - i propri prodotti "0,001% di colesterolo" presentano comunque una componente lipidica caratterizzata non solo dal trascurabile apporto di colesterolo ma, come sopra indicato, anche da una composizione in grassi saturi/insaturi favorevole, nell'ottica del mantenimento della normale colesterolemia.

36. In ogni caso, secondo Galbusera, dovrebbero essere riconosciuti il diritto del produttore a comunicare e l'interesse del consumatore a conoscere l'esatto tenore di una sostanza grassa quale è il colesterolo.

37. La completezza dell'informazione, ai sensi della normativa vigente, si ottiene, secondo il professionista, con la rappresentazione della tabella nutrizionale che, nel caso di indicazione della quantità di colesterolo, deve riportare anche la quantità di acidi grassi saturi. Pur essendo tale tabella di solito posta sul retro delle confezioni dei prodotti, il consumatore sarebbe aduso, secondo il professionista, a questa modalità e saprebbe rilevare le informazioni in essa riportate.

38. Il *claim* "0,001% di colesterolo" è, secondo Galbusera, meramente nutrizionale e non salutistico, non esprimendo alcun riferimento alle funzioni dell'organismo o alla riduzione dei rischi di malattia.

39. Nondimeno, il professionista ha precisato che per alcuni prodotti della linea "0,001% di colesterolo" potrebbe essere utilizzato il *claim* salutistico relativo all'acido linoleico¹⁹, che assunto nella quantità giornaliera di 10 g può aiutare a mantenere normali livelli di colesterolo nel sangue. Il *claim* è infatti utilizzabile, secondo l'EFSA, ove una razione contenga almeno il 15% di tale quantità e tale condizione è soddisfatta - ha sottolineato Galbusera - per tali prodotti. Anche in relazione al basso contenuto di grassi saturi di alcuni dei propri prodotti potrebbe essere utilizzato un *claim* salutistico ("*Consumption of saturated fat increases blood cholesterol concentrations; consumption of foods with reduced amounts of saturated fat may help to maintain normal cholesterol concentrations*"), tenuto conto di un recentissimo parere dell'EFSA²⁰.

B) La presentazione dei prodotti "Col Cuore"

40. Galbusera ha fatto presente di avere deciso nel luglio 2010, prudenzialmente, il mutamento del *claim* relativo a tali prodotti, da "aiuta a ridurre il colesterolo" a "aiuta a controllare il colesterolo", mentre l'EFSA ha considerato ammissibile, nel dicembre 2010, il *claim* "riduce il colesterolo nel sangue" per il betaglucano da avena se assunto nella quantità di almeno 3 grammi al giorno.

41. Secondo Galbusera, peraltro, vari studi indicherebbero che possono essere significative, ai fini del controllo dei livelli di colesterolo, anche quantità inferiori alla soglia dei 3 g/die di betaglucani, che comunque è quella indicata sulle confezioni dei propri prodotti. Del resto, se una data quantità concorre a ridurre il colesterolo, sarebbe sufficiente, secondo il professionista, una dose inferiore per mantenerne costante il livello.

42. Quanto al contenuto di betaglucani in una porzione di prodotto, il professionista ha fatto presente che nel 2006 la FDA statunitense ha individuato in 0,75 g il dosaggio minimo di betaglucani ai fini dell'utilizzo di *claim* evidenzianti i benefici dei betaglucani per la salute.

43. Galbusera ha inoltre sottolineato che anche i prodotti "Col Cuore" presentano una consistente percentuale di acido linoleico, che potrebbe giustificare l'apposizione del *claim* salutistico "*Linoleic acid may help to maintain normal blood cholesterol concentrations*", considerato ammissibile dall'EFSA²¹.

C) Gli impegni presentati dal professionista

44. In data 16 marzo 2011, ai sensi dell'articolo 27, comma 7, del Codice del Consumo, e dell'articolo 8 del Regolamento, il professionista ha presentato impegni volti a rimuovere i profili di scorrettezza delle pratiche commerciali oggetto di contestazione.

45. Relativamente ai prodotti caratterizzati dal *claim* "0,001% di colesterolo" (pratica A), gli impegni proposti da Galbusera riguardano: sulla parte frontale delle confezioni dei prodotti ridimensionare il *claim* "0,001% di Colesterolo" nella sua evidenza grafica ed accompagnarlo da altri due *claim*: "Salute e bontà" e "A ridotto contenuto di grassi saturi". Galbusera si è inoltre dichiarata disponibile a ripetere sulla parte frontale, se fosse ritenuto necessario, l'indicazione - già presente sul retro - delle quantità di calorie, grassi totali e grassi saturi presenti in una razione del prodotto e delle relative percentuali sui valori totali giornalieri di cui alle Linee Guida dell'INRAN.

46. Sul retro della confezione verrebbe evidenziato il "ridotto contenuto di grassi", rispetto ai frollini tradizionali che risultano più venduti in Italia.

¹⁹ [In base al parere EFSA "Scientific Opinion on substantiation of health claims related to linoleic acid and maintenance of normal blood cholesterol concentrations", in EFSA Journal 2009; 7(9):1276.]

²⁰ ["Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to foods with reduced amounts of saturated fatty acids and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations", EFSA Journal 2011; 9(4): 2062.]

²¹ [Cfr. la citata "Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to linoleic acid and maintenance of normal blood cholesterol concentrations".]

47. Verrebbero inoltre indicati gli effetti dell'acido linoleico contenuto nel prodotto sul controllo dei livelli di colesterolo LDL, in base al citato orientamento espresso dall'EFSA²².

48. Relativamente alla presentazione dei prodotti "Col Cuore", contenenti betaglucani (pratica B) l'impegno presentato e già avviato consiste nella modifica della composizione dei prodotti, con l'aumento del contenuto di betaglucani in modo tale che due razioni di prodotto contengano 3 g di tale sostanza²³.

V. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

49. Poiché le pratiche commerciali oggetto del presente provvedimento sono state diffuse anche a mezzo *internet*, in data 22 aprile 2011 è stato richiesto il parere all'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, ai sensi dell'articolo 27, comma 6, del Codice del Consumo.

50. Con il parere pervenuto in data 20 maggio 2011, l'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni ha ritenuto sussistente la violazione degli articoli 20 e seguenti del Codice del Consumo, considerato, in particolare, che il *claim* "0,001% di colesterolo" non risulta previsto nell'allegato del regolamento 1924/2006 e risulta scorretto, laddove il consumo dei prodotti in esame è associato a proprietà di tipo salutistico, a fronte della presenza di grassi saturi. In tal modo la pratica commerciale non contiene corrette informazioni circa le caratteristiche dei prodotti ed è idonea ad indurre in errore il consumatore e a fargli assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso.

VI. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

51. Le condotte del professionista, oggetto di valutazione nell'ambito del presente procedimento, e rispettivamente concernenti:

A) la presentazione dei prodotti "0,001% di colesterolo";

B) La presentazione dei prodotti "Col Cuore",

integrano due distinte pratiche commerciali ai sensi del Codice del Consumo.

52. Al riguardo, occorre precisare che la valutazione riguarda esclusivamente i *claim* utilizzati dal professionista al fine di caratterizzare il prodotto, posti sulle confezioni con particolare evidenza grafica e in altri mezzi promozionali, e non le indicazioni contenute nelle tabelle nutrizionali. Va ricordato che i *claim* sono soggetti alla disciplina del Reg. 1924/06, mentre per le tabelle nutrizionali la disciplina è quella di cui alla Direttiva 90/496/CEE.

A) La presentazione dei prodotti "0,001% di colesterolo"

53. Il *claim* "0,001% di colesterolo", che caratterizza una linea di prodotti del professionista, risulta ingannevole in merito alle caratteristiche del prodotto ed ai risultati che si possono attendere dal suo consumo, ai sensi degli articoli 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo.

54. Con tale dicitura il professionista intende suggerire il consumo dei prodotti di cui trattasi a tutti quei consumatori che hanno una specifica preoccupazione o sensibilità per la colesterolemia, creando l'impressione che la loro assunzione eviti l'aumento del livello di colesterolo. In tal modo, viene prospettata l'esistenza di una chiara relazione, con valenza anche salutistica, tra il consumo del prodotto e la colesterolemia.

55. In primo luogo, va evidenziato che, proprio per la sensibilità della materia, le diciture nutrizionali apponibili sui prodotti sono sottoposti ad una precisa regolamentazione di fonte comunitaria, il Reg. 1924/2006/CE, che individua condizioni e limiti per l'indicazione di tali proprietà sui prodotti alimentari, al fine di fornire ai consumatori informazioni corrette e non suscettibili di indurli in errore sul contenuto e le specifiche caratteristiche nutrizionali dei prodotti stessi.

56. In particolare, per quanto riguarda i grassi - categoria alla quale appartiene il colesterolo²⁴ - l'Allegato al Regolamento 1924/06 e successive integrazioni individua espressamente e tassativamente le possibili indicazioni nutrizionali apponibili sui prodotti alimentari, facendo riferimento ai grassi totali e ai grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi, omega-3, mentre non prevede alcuna specifica indicazione riguardante la mancanza o trascurabile presenza di colesterolo nel prodotto alimentare. In particolare, la dicitura "senza grassi" o similari può essere apposta solo se il prodotto ne contiene non più di 0,5g per 100g di prodotto (per i prodotti solidi), mentre la dicitura "a basso contenuto di grassi" o similari può essere utilizzata solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g; a sua volta, la dicitura "senza grassi saturi" è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans

²² [In particolare, sarebbe indicato quanto segue, ad esempio per il prodotto "Più Leggeri": "I frollini PiùLeggeri contengono acido linoleico naturalmente apportato dall'olio di mais. L'assunzione di una quantità giornaliera di acido linoleico (Omega 6) pari a 10 g come parte di una dieta bilanciata a basso contenuto di grassi saturi e colesterolo, accompagnata da un adeguato esercizio fisico, può aiutare a controllare il colesterolo. Una razione di PiùLeggeri (7 biscotti) fornisce 1,8 g di acido linoleico (Omega 6), quantità superiore alla % minima della dose giornaliera raccomandata per aiutare a controllare il colesterolo (10 g). La restante parte di acido linoleico per raggiungere 10 g può essere assunta consumando altre preparazioni alimentari nell'arco della giornata (oli vegetali, frutta secca, prodotti da forno)."]

²³ [Secondo quanto indicato dal professionista, non verrebbe ridotto il contenuto di acido linoleico nei prodotti.]

²⁴ [Cfr. anche Linee Guida Federalimentare ove espressamente si indica: "Anche il colesterolo corrisponde invero alla definizione di «sostanza nutritiva» di cui all'art. 2.2.2 del Regolamento, trattandosi di sostanza che appartiene alla categoria dei grassi, categoria elencata in allegato della direttiva 90/496/CE".]

non supera 0,1g per 100 g di prodotto e quella "a basso contenuto di grassi saturi" lo è se non si supera la quantità di 1,5 g.

57. Nel caso di specie i prodotti, tranne uno, non potrebbero fregiarsi delle indicazioni elencate nell'Allegato "senza grassi/grassi saturi" e "a basso contenuto di grassi/grassi saturi", avendo un tenore di grassi totali e di grassi saturi superiore alla soglie previste. La *tabella nutrizionale* presente sulle confezioni infatti specifica che per 100 grammi di prodotto sono presenti:

- nei "più integrali": grassi 18,5 g di cui saturi 6,7 g, monoinsaturi 6,5 g, polinsaturi, 5,3 g, colesterolo 1,0 mg;
- nei "leggeri plus": grassi 13,0 g, di cui saturi 4,9 g, monoinsaturi 4,7 g, polinsaturi, 3,4 g, colesterolo 1,0 mg;
- nei "più leggeri": grassi 10,8 g, di cui saturi 3,5 g, monoinsaturi 3,5 g, polinsaturi, 3,8 g, colesterolo 1,0 mg;
- nei "risosuriso" frollini: grassi 11,8 g, di cui saturi 1,8 g, monoinsaturi 3,5 g, polinsaturi 6,5, colesterolo 1,0 mg;
- nei "risosuriso"²⁵ cracker: grassi 10,6 g, di cui saturi 1,5 g, monoinsaturi 3,0 g, polinsaturi 6,1, colesterolo 1,0 mg;
- nei "mais": grassi 12,5 g, di cui saturi 1,9 g, monoinsaturi 3,5 g, polinsaturi 7,1 g, colesterolo 1,0 mg;
- negli "oliva": grassi 12,0 g, di cui saturi 1,8 g, monoinsaturi 8,8 g, polinsaturi 1,4 g, colesterolo 1,0 mg.

58. Quindi dal punto di vista nutrizionale e specificamente dell'apporto di grassi, si tratta di prodotti che non possono essere presentati con specifici vantii nutrizionali, e rispetto ai quali un'indicazione relativa al solo contenuto di colesterolo alimentare appare non significativa. Nella stessa disciplina prevista per l'etichettatura nutrizionale dei prodotti (Direttiva 496/90), è stabilito che l'indicazione eventuale e facoltativa del contenuto del colesterolo - così come quella dei grassi monoinsaturi e polinsaturi - deve essere accompagnata dall'indicazione del contenuto di grassi saturi e del totale dei grassi.

59. Deve peraltro essere esclusa la possibilità di fornire un'indicazione nutrizionale sul colesterolo dell'alimento utilizzando la formula ("contiene [...]", "a tasso ridotto di [...]") parimenti prevista nell'Allegato al Regolamento 1924/06 per una serie indeterminata di altre sostanze, per due diversi ordini di motivi. Il primo è che tale indicazione si riferisce alle diverse e ulteriori sostanze contenute nell'alimento, svolgendo espressamente (solo nel caso in "cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento"), una funzione residuale rispetto a quelle indicazioni previste per le principali sostanze (grassi, zuccheri, proteine, fibre, sale, ecc.).

60. Il secondo motivo è che anche tale dicitura non deve risultare in concreto fuorviante, in base ai criteri generali enunciati dagli articoli 3, lettera a), e 5 dello stesso Regolamento. A questo riguardo si rileva che lo scarso tenore di colesterolo alimentare nei prodotti in realtà è, sulla base di un'ampia letteratura scientifica le cui conclusioni sono sintetizzate nelle citate *Linee guida per una sana alimentazione italiana* dell'INRAN, un fattore nutrizionale privo di specifico e particolare beneficio, e soprattutto non è provata alcuna relazione positiva fra alimenti privi del colesterolo e il controllo della colesterolemia dell'individuo. Possono infatti essere maggiormente rilevanti, al riguardo, come indicato dallo stesso professionista, altri fattori, alimentari e non alimentari (ad esempio, tra gli elementi alimentari, alcuni tipi di grassi polinsaturi possono svolgere un'azione benefica, mentre in senso opposto tendenzialmente agiscono elementi quali i grassi trans, i grassi saturi²⁶, le calorie totali). Come visto, la stessa disciplina dell'etichettatura non consente la menzione isolata del colesterolo isolata dai grassi saturi e dai grassi totali.

61. Occorre infine aggiungere che l'ingannevolezza di tale dicitura risiede nella sua valenza salutistica. Sebbene non si tratti di un *claim* salutistico ovvero che pone un diretto rapporto fra alimento (*rectius* uno dei suoi componenti) e la salute, è indubbio che la menzione di "colesterolo" veicolata attraverso una percentuale assolutamente marginale quale "0,001%" sia volta a richiamare nei consumatori il problema della colesterolemia, presentando il prodotto alimentare come destinato a tutti quei consumatori che vogliono appunto controllarne il livello consumando tale prodotto.

Alla luce di quanto indicato in precedenza (*supra*, para. 59 e 60), anche sotto tale profilo, pertanto, il messaggio appare ingannevole e non rispettoso del parametro di diligenza cui il professionista deve attenersi nel presentare i propri prodotti.

62. Risulta pertanto ingannevole, in merito alle caratteristiche del prodotto ed ai risultati che si possono attendere dal suo consumo, ai sensi degli articoli 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo, la presentazione dei prodotti incentrata sull'indicazione "0,001% di colesterolo"; inoltre, mancano, nella stessa presentazione, ulteriori informazioni chiare ed esaurienti, in merito alla composizione del prodotto e ai vari fattori, alimentari e non, che possono influire sulla colesterolemia.

63. La pratica commerciale di Galbusera è da ritenersi inoltre contraria alla diligenza professionale di cui all'articolo 20, comma 2, del Codice del Consumo, in quanto posta in essere a fronte di una regolamentazione comunitaria della presentazione dei prodotti alimentari nella quale viene in particolare evidenza l'esigenza di tutela del consumatore da indicazioni nutrizionali o sulla salute infondate o fuorvianti.

64. Alla luce delle precedenti considerazioni, si ritiene che gli impegni proposti dal professionista nel corso del procedimento non possano essere accolti, in quanto inidonei a rimuovere i profili di scorrettezza contestati e veicolati

²⁵ [Soltanto per tale prodotto, avente un contenuto di grassi saturi non superiore all'1,5%, potrebbe essere utilizzata l'indicazione "a basso contenuto di grassi saturi"]

²⁶ [La relazione tra riduzione dei grassi saturi nella dieta e contenimento dei livelli di colesterolo LDL è da ultimo ribadita nel parere EFSA "Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to foods with reduced amounts of saturated fatty acids and maintenance of normal blood LDL-cholesterol concentrations", EFSA Journal 2011; 9(4): 2062.]

ai consumatori attraverso un'ampia campagna promozionale. Gli impegni prevedono, infatti, il mantenimento sulla confezione della dicitura "0,001% di colesterolo", seppure ridimensionata nella grafica, al di fuori della tabella nutrizionale. La sopra rilevata potenzialità fuorviante di tale dicitura, peraltro, non verrebbe meno per l'aggiunta di ulteriori precisazioni nutrizionali, né dall'indicazione salutistica relativa al contenuto di acido linoleico. Sussiste, peraltro, nel caso di specie, l'interesse dell'Autorità a procedere all'accertamento dell'infrazione.

B) La presentazione dei prodotti "Col Cuore"

65. Risulta ingannevole in merito alle caratteristiche del prodotto ed ai risultati che si possono attendere dal suo consumo, ai sensi degli articoli 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo, anche la presentazione dei prodotti "Col Cuore" attraverso il claim "aiutano a controllare il colesterolo" ("ridurre", nella presentazione dei prodotti in essere fino al 2010) collegato alla presenza di betaglucani nel prodotto²⁷.

Tale claim salutistico è ripetuto anche in un riquadro della confezione ove si precisa che "(...) L'assunzione di una quantità giornaliera di betaglucani da orzo e avena pari a 3 g, come parte di una dieta bilanciata a basso contenuto di grassi saturi e colesterolo, accompagnata da un adeguato esercizio fisico, può aiutare a controllare ("ridurre", nella presentazione dei prodotti in essere fino al 2010) il colesterolo".

66. In proposito va anzitutto ricordato che costituisce principio della sopra richiamata disciplina comunitaria la diretta correlazione fra un effetto salutistico e l'adeguata quantità della sostanza nel prodotto di cui si suggerisce il consumo (articolo 5 del Regolamento CE).

67. Per quanto riguarda specificamente la presentazione salutistica di prodotti contenenti betaglucani, va ricordato che l'EFSA, con i pareri sopra citati, ha considerato accertato l'effetto del consumo di betaglucani sulla colesterolemia solo se ne vengono assunti almeno 3 grammi al giorno.

68. Nel caso di specie risulta pertanto non veritiera la vantata efficacia salutistica del prodotto, dal momento che il suo consumo, nella normale porzione indicata sulla confezione (4 frollini o 5 cracker), apporta 0,75-0,76 grammi di betaglucani, ovvero una quantità nettamente inferiore a quella di 3 grammi, necessaria per il conseguimento dell'effetto salutistico.

Anche a voler considerare l'indicazione circa il possibile consumo quotidiano dei prodotti, che si attesta al massimo su due porzioni (8 biscotti/10 cracker) – mentre è inferiore invece la "razione adeguata" suggerita dal professionista (7 biscotti/5 cracker) - non si raggiunge un quantitativo significativo di betaglucani tale da assicurare l'effetto salutistico vantato. Infatti, prendendo a riferimento i valori superiori (8 biscotti/10 cracker) si raggiunge un quantitativo complessivo di circa 1,5 g di betaglucani.

69. La pratica commerciale di cui trattasi è da ritenersi inoltre contraria alla diligenza professionale di cui all'articolo 20, comma 2, del Codice del Consumo, per gli stessi motivi indicati a proposito della pratica A).

70. Alla luce delle precedenti considerazioni, si ritiene che l'impegno proposto dal professionista nel corso del procedimento non possa essere accolto in quanto inidoneo a rimuovere i profili di scorrettezza contestati e veicolati ai consumatori attraverso un'ampia campagna promozionale. Esso inoltre riguarda una sostanziale modifica della composizione del prodotto proprio con riferimento al contenuto di betaglucani. Sussiste, peraltro, nel caso di specie, l'interesse dell'Autorità a procedere all'accertamento dell'infrazione.

VIII. QUANTIFICAZIONE DELLA SANZIONE

71. Ai sensi dell'articolo 27, comma 9, del Codice del Consumo, con il provvedimento che vieta la pratica commerciale scorretta, l'Autorità dispone l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 a 500.000 euro, tenuto conto della gravità e della durata della violazione.

72. Inoltre, nel caso di procedimenti che abbiano ad oggetto una pluralità di illeciti amministrativi accertati, la giurisprudenza ha avuto modo di chiarire come l'articolo 8 della legge 24 novembre 1981, n. 689, enunciando principi generali in materia di sanzioni amministrative, sia pienamente applicabile anche alle materie di competenza dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (*Consiglio di Stato, Sezione VI, sentenze 26 del 2007 e 1271 del 2006*).

73. Poiché nel presente procedimento sono state accertate distinte pratiche commerciali, ciascuna delle quali dotata di autonomia strutturale, poste in essere con condotte prive del requisito dell'unitarietà, non risulta applicabile né l'istituto del concorso formale né quello della continuazione, con conseguente esclusione del regime favorevole del cumulo giuridico e necessaria applicazione materiale delle sanzioni.

74. In ordine alla quantificazione della sanzione deve tenersi conto, in quanto applicabili, dei criteri individuati dall'articolo 11 della legge n. 689/81, in virtù del richiamo previsto all'articolo 27, comma 13, del Codice del Consumo: in particolare, della gravità della violazione, dell'opera svolta dall'impresa per eliminare o attenuare l'infrazione, della personalità dell'agente, nonché delle condizioni economiche dell'impresa stessa.

75. Con riguardo alla gravità delle violazioni riscontrate, si tiene conto in primo luogo della dimensione economica di Galbusera, società che ha realizzato nel 2010 ricavi per circa 140 milioni di euro.

²⁷ [Cfr. Provvedimento n. 21851 del 1° dicembre 2010, PS5595 - PASTARISO SCOTTI ATTIVA-RIDUCE IL COLESTEROLO, in Boll. n. 47/10.]

76. La gravità della violazione deve inoltre apprezzarsi in relazione all'ampia diffusione delle pratiche, poste in essere attraverso il sito *internet* e altri mezzi (stampa, televisione, affissioni), nonché attraverso le confezioni dei prodotti. A quest'ultimo riguardo rilevano il numero di prodotti interessati (sette per la prima pratica e due per la seconda) e il valore delle vendite, che è stato: i) considerevole per i prodotti di cui alla pratica A)²⁸; ii) di entità inferiore, ma comunque consistente, per i prodotti di cui alla pratica B)²⁹.

77. Per quanto riguarda, poi, la durata della violazione, dagli elementi disponibili in atti risulta che: la pratica commerciale A) è iniziata nel novembre 2009 ed è tuttora in essere; la pratica B) è iniziata nel febbraio 2008 ed è anch'essa tuttora in essere.

78. Considerati tali elementi, si ritiene congruo determinare l'importo della sanzioni amministrative pecuniarie applicabile alla società Galbusera nella misura di 120.000 € (centoventimila euro) per la pratica A) e di 70.000 € (settantamila euro) per la pratica B).

RITENUTO, pertanto, in conformità al parere dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, sulla base delle considerazioni suesposte, che le pratiche commerciali sub A) e B) risultano entrambe scorrette in quanto contrarie alle disposizioni di cui agli articoli 20, comma 2, 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo in quanto contrarie alla diligenza professionale e idonee a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico del consumatore in relazione alle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati dal professionista e ai risultati conseguibili mediante il loro consumo;

DELIBERA

a) che la pratica commerciale descritta al punto II, lettera A), del presente provvedimento, posta in essere dalla società Galbusera S.p.A., costituisce, per le ragioni e nei limiti esposti in motivazione, una pratica commerciale scorretta ai sensi degli artt. 20, comma 2, 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo, e ne vieta la diffusione o continuazione;

b) che la pratica commerciale descritta al punto II, lettera B), del presente provvedimento, posta in essere dalla società Galbusera S.p.A., costituisce, per le ragioni e nei limiti esposti in motivazione, una pratica commerciale scorretta ai sensi degli artt. 20, comma 2, 21, comma 1, lettera b), e 22, commi 1 e 2, del Codice del Consumo, e ne vieta la diffusione o continuazione;

c) di irrogare alla società Galbusera S.p.A., con riguardo alla pratica commerciale scorretta di cui alla precedente lettera a), una sanzione amministrativa pecuniaria di 120.000 € (centoventimila euro);

d) di irrogare alla società Galbusera S.p.A., con riguardo alla pratica commerciale scorretta di cui alla precedente lettera b), una sanzione amministrativa pecuniaria di 70.000 € (settantamila euro).

ASSEGNA

alla società Galbusera S.p.A. un termine di novanta giorni dalla notifica del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 27, comma 10, del Codice del Consumo, per il necessario adeguamento della confezione di vendita dei prodotti delle linee "0,001% di colesterolo" e "Col Cuore", comunicando nello stesso termine le iniziative assunte per ottemperare alla presente delibera.

Le sanzioni amministrative di cui alla precedenti lettere c) e d) devono essere pagate entro il termine di trenta giorni dalla notificazione del presente provvedimento, utilizzando l'allegato modello F24 con elementi identificativi, di cui al Decreto Legislativo n. 241/1997. Tale modello può essere presentato in formato cartaceo presso gli sportelli delle banche, di Poste Italiane S.p.A. e degli Agenti della Riscossione. In alternativa, il modello può essere presentato telematicamente, con addebito sul proprio conto corrente bancario o postale, attraverso i servizi di *home banking* e CBI messi a disposizione dalle banche o da Poste Italiane S.p.A., ovvero utilizzando i servizi telematici dell'Agenzia delle Entrate, disponibili sul sito *internet* www.agenziaentrate.gov.it.

Ai sensi dell'articolo 37, comma 49, del decreto-legge n. 223/2006, i soggetti titolari di partita IVA, sono obbligati a presentare il modello F24 con modalità telematiche.

Decorso il predetto termine, per il periodo di ritardo inferiore a un semestre, devono essere corrisposti gli interessi di mora nella misura del tasso legale a decorrere dal giorno successivo alla scadenza del termine del pagamento e sino alla data del pagamento. In caso di ulteriore ritardo nell'adempimento, ai sensi dell'articolo 27, comma 6, della legge n. 689/81, la somma dovuta per la sanzione irrogata è maggiorata di un decimo per ogni semestre a decorrere dal

²⁸ [Circa [omissis] milioni di euro nel 2010 per i prodotti "0,001 di colesterolo"]

²⁹ [Circa [omissis] milioni di euro nel 2010 per i prodotti "Col cuore".]

giorno successivo alla scadenza del termine del pagamento e sino a quello in cui il ruolo è trasmesso al concessionario per la riscossione; in tal caso la maggiorazione assorbe gli interessi di mora maturati nel medesimo periodo. Dell'avvenuto pagamento deve essere data immediata comunicazione all'Autorità attraverso l'invio di copia del modello attestante il versamento effettuato.

Ai sensi dell'articolo 27, comma 12, del Codice del Consumo, in caso di inottemperanza alla presente delibera l'Autorità applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 a 150.000 euro. Nei casi di reiterata inottemperanza l'Autorità può disporre la sospensione dell'attività di impresa per un periodo non superiore a trenta giorni.

Il presente provvedimento verrà notificato ai soggetti interessati e pubblicato nel Bollettino dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

Avverso il presente provvedimento può essere presentato ricorso al TAR del Lazio, ai sensi dell'articolo 135, comma 1, lettera *b*), del Codice del processo amministrativo (Decreto Legislativo 2 luglio 2010, n. 104), entro sessanta giorni dalla data di notificazione del provvedimento stesso, ovvero può essere proposto ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi dell'articolo 8, comma 2, del Decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1971, n. 1199, entro il termine di centoventi giorni dalla data di notificazione del provvedimento stesso.

IL SEGRETARIO GENERALE
Luigi Fiorentino

IL PRESIDENTE
Antonio Catricalà