

PS5851 - COLUSSI-BISCOTTI MISURA SENZA COLESTEROLO

Provvedimento n. 22453

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

NELLA SUA ADUNANZA del 24 maggio 2011;

SENTITO il Relatore Professore Carla Bedogni Rabitti;

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

La società ha realizzato nel 2009 ricavi per circa 345 milioni di euro¹.

II. LE PRATICHE COMMERCIALI

2. Il procedimento concerne due pratiche commerciali. La presentazione della linea di prodotti "*soia - senza colesterolo*", commercializzata dal primo semestre 2010 e attualmente connotata come "*Soia 0,001% di colesterolo*" (pratica A); la presentazione di una diversa linea di prodotti "*senza colesterolo - con ingredienti contenenti steroli vegetali*", commercializzati fino al 2010 (pratica B).

A) La presentazione della linea di prodotti "*soia - senza colesterolo*", recentemente modificata in "*Soia 0,001% di colesterolo*"

3. Colussi commercializza con il marchio *Misura*, dal marzo 2010, una linea di prodotti (frollini, *cracker* e biscotti) che riporta sulle confezioni con grande evidenza e quale specifica caratterizzazione e denominazione degli stessi prodotti la dicitura "*Soia senza colesterolo*". Tale dicitura è stata sostituita nel novembre 2010 con "*Soia 0,001% di colesterolo*".

4. Di seguito viene riportata l'immagine dell'incarto di uno dei prodotti della linea di cui trattasi².

¹ *[Il bilancio 2010 non è stato ancora approvato.]*

² *[Doc. n. 20 del fascicolo.]*



5. Sulle confezioni è presente la *tabella nutrizionale* che indica, per 100 grammi di prodotto:

- per i frollini, 18,5 g di grassi totali, 7,0 g di grassi saturi; colesterolo 0,5 mg;
- per i cracker, 15,1 g di grassi totali; 6,2 g di grassi saturi, colesterolo inferiore a 0,5 mg;
- per i biscotti, 11,4 g di grassi totali, 0,5 g di grassi saturi, colesterolo inferiore a 0,5 mg³.

Sempre nella tabella nutrizionale, è indicato che "La presenza di colesterolo in quantità così esigua risulta nutrizionalmente trascurabile".

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION/INFORMACION NUTRICIONAL		
Valori medi/Typical Values/ Valores medios	per/per/par 100g	per biscotto (7,1g ca)
VALORE ENERGETICO - ENERGY - VALOR ENERGÉTICO	471 kcal 1978 kJ	34 kcal 141 kJ
PROTEINE - PROTEIN - PROTEÍNAS	12,0 g	0,9 g
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - CARBOHIDRATOS di cui zuccheri - of which sugar - de los cuales azúcares	62,3 g 17,6 g	4,4 g 1,2 g
GRASSI - FAT - GRASAS di cui saturi - of which saturated - de los cuales saturadas di cui colesterolo* - of which cholesterol* - de los cuales colesterol*	18,5 g 7,0 g	1,3 g 0,5 g
FIBRE ALIMENTARI - EDIBLE FIBRE - FIBRA ALIMENTARIA	3,8 g	0,3 g
SODIO - SODIUM - SODIO	0,4 g	0,03 g

* La presenza di colesterolo in quantità così esigua risulta nutrizionalmente trascurabile

**Vuoi un risveglio con il sorriso?
Scopri la colazione
più adatta a te:**

+ Biscotti Soia + 1 Mela + 1 Tazza di latte

* pari al 15% del fabbisogno giornaliero raccomandato di 2000 kcal

6. Le descritte indicazioni presenti sul *packaging* dei prodotti erano riportate, quasi integralmente, anche sui siti *internet* del professionista, www.misura.it e www.colussigroup.it nel periodo aprile-luglio 2010.

Sul sito www.misura.it era inoltre presente, nel periodo aprile-maggio 2010, la seguente presentazione: "Misura, con i suoi prodotti Soia senza Colesterolo soddisfa in pieno non solo le richieste di chi, per necessità, deve inevitabilmente tenere a bada il colesterolo (se il colesterolo è alto, infatti, per la maggioranza dei casi è dovuto a ciò che mangiamo) ma anche di tutti coloro che, pur non avendo alcun problema, preferiscono consumare alimenti completi ed equilibrati senza rinunciare al gusto di mangiare bene. Il giusto equilibrio tra Gusto e Benessere: proprio quello che cerchi tu!" (sottolineatura aggiunta).

³ [Per tutti questi prodotti, a seguito della modifica del claim in "0,001% di colesterolo", il contenuto di colesterolo attualmente indicato nella tabella nutrizionale è espresso con "meno di 1 mg".]

Altre pagine del sito indicavano le proprietà della soia e le regole per il controllo della colesterolemia (contenimento del peso corporeo, pratica regolare di un'attività fisica, ecc.).

7. Nel settembre 2010 la sezione del sito www.misura.it dedicata ai prodotti "Soia senza colesterolo" risultava modificata con l'eliminazione delle sopraindicate frasi di presentazione del prodotto, mantenendo la raffigurazione delle confezioni dei prodotti con il claim "senza colesterolo" e una descrizione dei benefici della soia.

Inoltre, la linea di prodotti "Soia senza colesterolo" non era più riportata anche nel sito www.colussigroup.it.

8. Come sopra indicato, dal novembre 2010 Colussi ha modificato la dicitura "Soia senza colesterolo" con "Soia 0,001% di colesterolo", che adesso è riportata sul sito www.misura.it ⁴.

B) La presentazione dei prodotti senza colesterolo - con ingredienti contenenti steroli vegetali"

9. Il professionista ha commercializzato, dal luglio 2006 fino alla metà circa del 2010, una linea di prodotti (biscotti-cracker e merendine) Misura presentati e denominati, con ampia evidenza grafica sulle confezioni, come "Senza colesterolo" abbinata alla separata e parimenti evidente dicitura "con ingredienti contenenti steroli vegetali". Di seguito si riporta l'immagine della confezione del prodotto⁵.



10. Sulla confezione è inoltre contenuta la tabella nutrizionale che, per i biscotti indica, per 100 g di prodotto: grassi totali 10,2 g; grassi saturi 1,4 g; colesterolo inferiore a 0,3 mg⁶; steroli vegetali 49 mg (per biscotto, 2,3 mg di steroli). Al di sotto della tabella nutrizionale è indicato: "Tieni a cuore (cuore scritto in rosso) il livello del tuo colesterolo: più di 240, Alto; 200-239, Moderatamente alto; meno di 200, Desiderabile".

11. Di fianco alla tabella nutrizionale sono riportate le seguenti affermazioni: "L'Alimentazione Misura Senza Colesterolo abbinata il gusto di prodotti unici per bontà e struttura al benessere vitale derivante da ricette con ingredienti di origine vegetale, privi di colesterolo e contenenti naturalmente steroli vegetali. Questi ultimi, associati ad un'alimentazione varia ed equilibrata e ad una regolare attività fisica, svolgono un'azione di controllo nell'assorbimento del "colesterolo cattivo" da parte dell'organismo, favorendo il mantenimento di una buona efficienza psico-fisica. Il Biscotto Senza Colesterolo, inoltre, grazie ad una ricetta con farina integrale, soia, avena e germe di grano si caratterizza per il basso livello di grassi saturi, di cui i nutrizionisti raccomandano un'assunzione limitata. Con l'1,4% che equivale al 75% in meno rispetto ai principali biscotti del mercato rappresenta il prodotto ideale per tutti coloro che vogliono coniugare gusto, vitalità e benessere in ogni momento della giornata".

12. Un'analogia presentazione del prodotto è stata riportata nei siti internet www.misura.it e www.colussigroup.it, quantomeno nel periodo aprile-luglio 2010, nel quale sono state acquisite agli atti stampe da tali siti⁷.

13. Secondo quanto indicato dal professionista, tali biscotti, così presentati, non sono più in commercio, a partire dal giugno-luglio 2010.

⁴ [Doc n. 29 del fascicolo.]

⁵ [Doc n. 20 del fascicolo]

⁶ [Con la specificazione, quanto al contenuto di colesterolo: "La presenza di colesterolo in quantità così esigua risulta nutrizionalmente trascurabile".]

⁷ [Doc. n. 10 del fascicolo.]

III. LE RISULTANZE DEL PROCEDIMENTO

1) L'iter del procedimento

Attività preistruttoria

14. A seguito di una segnalazione pervenuta alla Direzione Contact Center dell'Autorità in data 30 marzo 2010, è stata inviata a Colussi, in data 20 maggio 2010, una richiesta di informazioni. La relativa risposta del professionista è pervenuta in data 14 giugno 2010, assieme alle proprie argomentazioni in merito all'utilizzo del *claim "soia senza colesterolo"*, poi precisate con note pervenute il 22 settembre, il 5, l'11 e il 19 ottobre 2010.

Attività istruttoria

15. Sulla base della segnalazione pervenuta e delle informazioni acquisite anche 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 PS5851, 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 indicate⁸.

16. In data 21 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.

17. I rappresentanti di Colussi sono stati sentiti in audizione, su loro richiesta, in data 14 marzo 2011 e successivamente, in data 25 marzo 2011, hanno inviato una nota integrativa ai fini delle argomentazioni difensive.

18. In data 8 aprile 2011 è stata comunicata al professionista la data di conclusione della fase istruttoria ai sensi dell'articolo 16, comma 1 del Regolamento.

19. Il professionista ha presentato, in data 18 aprile 2011, una memoria finale e la risposta a una richiesta di informazioni formulata contestualmente alla comunicazione sopra indicata.

2) La normativa in materia di presentazione dei prodotti alimentari

20. Il colesterolo alimentare è menzionato nel Decreto Legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, emanato in attuazione della direttiva 90/496/CEE riguardante l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari⁹. Tale etichettatura comporta l'elencazione delle indicazioni relative al valore energetico e alla quantità di proteine, carboidrati e grassi, oppure 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. Ai sensi dell'articolo 4 dello stesso Decreto Legislativo, qualora queste ultime sostanze siano indicate, diventa obbligatorio fare riferimento anche alla quantità di grassi saturi.

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).

21. 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 alimentari¹⁰.

22. Infine, il Regolamento n. 1924/2006/CE (di seguito anche Regolamento CE) disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

Esso stabilisce, tra l'altro, che l'impiego delle indicazioni nutrizionali e sulla salute¹¹ 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):

⁸ *[Relativamente alla pratica commerciale sub A), nella comunicazione di avvio dell'istruttoria è stato ipotizzato che la vantata mancanza - o 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 e in particolare l'assunzione di grassi saturi.*

Quanto alla pratica sub B), è stato ipotizzato anche che la limitata quantità di steroli presente (49 mg per 100 g di prodotto) potesse non essere influente ai fini della vantata azione di controllo della colesterolemia.]

⁹ *[L'etichettatura nutrizionale è facoltativa, ma diviene obbligatoria quando un'informazione nutrizionale figura in etichetta o nella pubblicità dei prodotti alimentari.]*

¹⁰ *[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.]

¹¹ *[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.]*

- si 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 significativa della sostanza cui si riferisce l'indicazione, tale da produrre l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato, sulla base di dati scientifici generalmente accettati;

- si possa ritenere che il consumatore medio comprenda gli effetti benefici secondo la formulazione dell'indicazione.

23. Lo stesso Regolamento CE stabilisce, poi, condizioni specifiche per l'impiego di indicazioni nutrizionali o sulla salute. In particolare, sono consentite soltanto:

- le indicazioni nutrizionali se comprese nell'elenco allegato al Regolamento CE¹² (articolo 8);

- le indicazioni sulla salute se autorizzate con determinate procedure nelle quali viene consultata l'EFSA - Autorità europea per la sicurezza alimentare (artt. 10 e ss.).

24. L'Allegato al Regolamento CE 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 per 100 g;

- "a basso contenuto di grassi saturi": la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi *trans* non deve superare 1,5 g per 100 g;

- "senza grassi saturi": la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi *trans* non deve superare 0,1 g per 100 g. Il colesterolo alimentare non è menzionato.

25. 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. 22);

- "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): indicazione ammessa se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile¹³.

26. Infine, l'articolo 4 il Regolamento CE 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"¹⁴.

La definizione di tali "profili nutrizionali", prevista dal Regolamento CE entro il gennaio 2009, non è ancora stata effettuata.

3) Le evidenze acquisite

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

In proposito, 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 Nutrizione¹⁵: "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

¹² [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 CE).]

¹³ [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".]

¹⁴ [In particolare si prevede che: "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".]

¹⁵ [Pubblicato sul sito internet dell'Istituto.]

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 (...)"

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

28. 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)".

29. 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.

30. 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*" del 2009, che evidenzia come i grassi saturi siano un fattore alimentare che influisce più del colesterolo sulle concentrazioni di colesterolo LDL nel sangue. 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 dieta¹⁶.

31. Tra le sostanze che appaiono in grado di contribuire ad agire favorevolmente sui livelli di colesterolo nel sangue, la letteratura scientifica annovera gli steroli vegetali, come peraltro indicato nei pareri dell'EFSA adottati l'11 luglio 2008 e il 2 ottobre 2008, pubblicati sul relativo sito *internet*.

IV. LE ARGOMENTAZIONI DIFENSIVE DELLA PARTE

32. Nel corso dell'istruttoria Colussi ha espresso le proprie tesi difensive con note pervenute il 21 gennaio, il 23 marzo e il 18 aprile 2001, nonché in occasione dell'audizione svoltasi il 14 marzo 2011.

A) La presentazione della linea di prodotti "soia - senza colesterolo" recentemente modificata in "Soia 0,001% di colesterolo"

33. Il professionista ha sostenuto che l'indicazione "senza colesterolo" - o quella "0,001% di colesterolo" - è non salutistica bensì nutrizionale, lasciando intendere che il consumo del prodotto è utile a chi vuole escludere il colesterolo (alimentare) dalla propria dieta per contenere la colesterolemia, posto che è aterogeno (cioè un fattore che favorisce la aterosclerosi) l'accumulo del colesterolo nel sangue.

Tale indicazione è volta a differenziare i prodotti *Misura* dai tanti biscotti a base di latte e uova aventi un diverso contenuto di colesterolo non evidenziato in etichetta.

34. L'indicazione "0,001% di colesterolo" è peraltro diversa, secondo Colussi, da quella "senza colesterolo" precedentemente adottata, in quanto rappresenta unicamente l'estrazione dalla tabella nutrizionale di un dato asettico e non comunicativo. Al riguardo Colussi richiama le Linee Guida di Federalimentare in materia secondo le quali sono escluse dal campo di applicazione del Regolamento CE informazioni estratte dalla tabella nutrizionale.

35. Il professionista ha inoltre sostenuto che tali diciture, pur non essendo elencate nell'Allegato al Regolamento CE, risulterebbero in ogni caso utilizzabili in base a due previsioni di tale Allegato: i) "contiene [...]" (nome della sostanza); ii) "a tasso ridotto di [...]" (nome della sostanza)". Al riguardo la parte ha depositato uno scambio di mail con un dirigente del Ministero della Salute che confermerebbe tale interpretazione¹⁷.

36. Sempre secondo Colussi, non essendo stati ad oggi definiti in ambito comunitario i "profili nutrizionali", previsti entro il gennaio 2009 dall'articolo 4 del Regolamento CE, rimane lecita l'evidenziazione di un aspetto positivo, quale la trascurabile presenza di colesterolo, indipendentemente dalle altre caratteristiche dei prodotti. D'altronde, non sono le imprese a dovere farsi carico della definizione e comunicazione di tali profili, in un contesto caratterizzato da una forte incertezza normativa.

La quantità di acidi grassi saturi assunti con una razione dei prodotti in questione - ha peraltro sottolineato Colussi - è ben lontana da quei 15,5 g di grassi saturi giornalieri che l'INRAN indica come soglia massima consigliata¹⁸.

¹⁶ [Il 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 è pubblicato sul sito internet www.efsa.europa.eu.]

¹⁷ [Nella mail inviata a Colussi dal dirigente del Ministero si rileva: "premesso che i claims sul colesterolo non sono inseriti nella lista positiva dell'Allegato usare " a tenore ridotto di ..." indica che si è almeno a meno 30% di quel nutriente rispetto ad un prodotto analogo, della stessa ditta o più generalmente sul mercato. Il claim è indipendente dal quantitativo totale di grassi, ma valgono comunque i requisiti generali del Regolamento, e non si deve trarre in inganno il consumatore" .]

¹⁸ [Colussi ha inoltre fatto presente che vi sono studi secondo cui non vi è evidenza di una relazione tra l'assunzione di grassi saturi e rischi cardiovascolari (in particolare, "Meta-analysis of prospective cohort studies evaluating the association of saturated fat with

37. Colussi ha peraltro fatto presente che un alto livello di colesterolo nel sangue, può dipendere da una pluralità di fattori, tra i quali assumono un ruolo non secondario, come evidenziato da studi scientifici, le calorie totali degli alimenti consumati dall'individuo, la quantità di zuccheri semplici e soprattutto di grassi *trans*, nonché fattori non alimentari. Per converso, ad esempio, il consumo moderato di uova, le quali contengono molto colesterolo, non ha un effetto nefasto sulla colesterolemia¹⁹.

38. Il professionista ha infine sostenuto che la presentazione del prodotto rilevata, come indicato nella comunicazione di avvio dell'istruttoria, nel periodo aprile-maggio 2010 (cfr. *supra* para. 6) deve ritenersi frutto di un refuso, non tempestivamente corretto a causa di un errore tecnico del gestore del sito *internet*. Secondo il professionista, tali indicazioni erano, comunque, non salutistiche, bensì nutrizionali e alquanto generiche.

B) La presentazione dei biscotti "senza colesterolo - con ingredienti contenenti steroli vegetali"

39. Il professionista ha preliminarmente sostenuto che il *claim* "senza colesterolo" beneficerebbe della deroga prevista dall'articolo 28, comma 3, del Regolamento CE, secondo cui 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 allo stesso Regolamento, avrebbero potuto essere impiegate fino al 19 gennaio 2010.

40. In proposito il professionista ha richiamato alcuni studi²⁰ in cui è stato esaminato l'effetto degli steroli vegetali naturali (di seguito, anche "*fitosteroli*") - confrontato con quello degli steroli estratti e purificati - pervenendo alla conclusione della maggior biodisponibilità dei primi e della loro capacità di ridurre l'assorbimento del colesterolo anche se introdotti in piccola quantità.

41. Il professionista ha sottolineato che gli steroli contenuti nei propri biscotti (nella misura di 49 mg per 100 g di prodotto) contengono naturalmente fitosteroli e pertanto non può farsi riferimento, nel caso di specie, a quanto ritenuto dall'EFSA in due pareri del 2008 relativi agli steroli estratti e purificati nei quali viene dato conto di riduzioni della colesterolemia con l'assunzione giornaliera di circa 2 g/die di steroli²¹.

V. PARERE DELL'AUTORITÀ PER LE GARANZIE NELLE COMUNICAZIONI

42. Poiché le pratiche commerciali oggetto del presente provvedimento sono state diffuse anche a mezzo *internet*, in data 21 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.

43. 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 i *claim* "senza colesterolo" e "0,001% di colesterolo" non risultano previsti nell'allegato del Regolamento CE e risultano scorretti, 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

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

A) la presentazione della linea di prodotti "*Soia - senza colesterolo*" recentemente modificata in "*Soia 0,001% di colesterolo*"; e

B) la presentazione dei prodotti "*senza colesterolo - con ingredienti contenenti steroli vegetali*", commercializzati fino al 2010;

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

45. 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 non le indicazioni contenute nelle tabelle nutrizionali. Va ricordato che i *claim* sono soggetti alla disciplina del Regolamento CE, mentre per le tabelle nutrizionali la disciplina è quella di cui alla Direttiva 90/496/CE.

A) La presentazione dei prodotti della linea "Soia senza colesterolo" o "Soia 0,001% di colesterolo"

46. Il *claim* "*Soia senza colesterolo*", al pari di quello, del tutto simile, "*Soia 0,001% di colesterolo*", che caratterizza una linea di prodotti (frollini, *cracker* e biscotti) del professionista, risulta ingannevole in merito alle caratteristiche del

cardiovascular disease" di P.W. Siri-Tarino e altri, in *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2010; 91:535-46 (doc. n. 27 del fascicolo).]

¹⁹ [Cfr.: F.B. Hu e altri, "A prospective study of egg consumption and risk of cardiovascular disease in men and women", abstract in <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10217054>; L Djoussè e J.M. Gaziano, "Egg consumption in relation to cardiovascular disease and mortality: the Physicians' Health Study, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 2008;87:964-9 (doc. n. 30 del fascicolo)..]

²⁰ [In particolare: Ostlund R.E.: "Phytosterols, Cholesterol Absorption and Health Diets"; *Lipids* (2007), 42: 41.45; Phillips K.M. e altri: "Phytosterol Composition of Nuts and Seeds Commonly Consumed in United States"; *Journ. Agric. Food Chem* (2005), 53, 9436-9445.]

²¹ [Pareri dell'EFSA adottati l'11 luglio 2008 e il 2 ottobre 2008, pubblicati sul suo sito *internet*.]

prodotto e 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.

47. 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 non comporti alcun 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.

48. Tale connessione, oltre che dal dato letterale del *claim* utilizzato, è confermata proprio da quanto specificato sul sito *internet* del professionista nel 2010, "*chi, per necessità, deve inevitabilmente tenere a bada il colesterolo (se il colesterolo è alto, infatti, per la maggioranza dei casi è dovuto a ciò che mangiamo) ma anche (...) tutti coloro che, pur non avendo alcun problema, preferiscono consumare alimenti completi ed equilibrati senza rinunciare al gusto di mangiare bene*". In tal modo il professionista stesso indica espressamente il *target* di consumatori ("*chi, per necessità, deve inevitabilmente tenere a bada il colesterolo*") e fornisce puntuale decodifica del *claim* "senza colesterolo" ("*se il colesterolo è alto, infatti, per la maggioranza dei casi è dovuto a ciò che mangiamo*").

49. A tale riguardo va in primo luogo evidenziato che, proprio per la sensibilità della materia in esame, le diciture nutrizionali apponibili sui prodotti sono sottoposti ad una precisa regolamentazione di fonte comunitaria, il Regolamento 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.

50. In particolare, per quanto riguarda i grassi – categoria alla quale appartiene il colesterolo²² - l'Allegato al Regolamento CE 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, 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 (per i prodotti solidi)); a sua volta, la dicitura "senza grassi saturi" è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi *trans* 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.

51. 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 alle soglie previste. La *tabella nutrizionale* presente sulle confezioni infatti specifica che per 100 grammi di prodotto:

- i frollini contengono 18,5 g di grassi totali, 7,0 g di grassi saturi; colesterolo 0,5 mg [oppure meno di 1 mg];
- i *cracker*, 15,1 g di grassi totali; 6,2 g di grassi saturi, colesterolo inferiore a 0,5 mg [oppure meno di 1 mg];
- i biscotti, 11,4 g di grassi totali, 0,5 g di grassi saturi, colesterolo inferiore a 0,5 mg [oppure meno di 1 mg]; .

52. 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 n. 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.

53. 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 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.).

54. 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 CE, ovvero fornire un'indicazione nutrizionale relativa ad una sostanza che "*ha un effetto nutrizionale o fisiologico benefico, sulla base di prove scientifiche generalmente accettate*". 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 quelli alimentari, alcuni tipi di grassi polinsaturi possono svolgere

²² [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*".]

un'azione benefica, mentre in senso opposto tendenzialmente agiscono elementi quali i grassi *trans*, i grassi saturi²³, le calorie totali)²⁴. Come visto la stessa disciplina dell'etichettatura non consente la menzione isolata del colesterolo isolata dai grassi saturi e dai grassi totali.

55. Non può essere condivisa neppure la tesi del professionista secondo cui, non essendo stati definiti in ambito comunitario i "profili nutrizionali" previsti dall'articolo 4 del Regolamento CE, sarebbe lecita l'evidenziazione di un aspetto positivo, quale la trascurabile presenza di colesterolo, indipendentemente dalle altre caratteristiche del prodotto. Anche in assenza della definizione dei profili nutrizionali, valgono infatti tutte le condizioni espressamente enunciate nel Regolamento CE per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e salutistiche.

56. 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 mera menzione di "colesterolo" veicolata dapprima con l'indicazione "senza" e, successivamente, di 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 un prodotto che non abbia alcun effetto incrementale.

Alla luce di quanto indicato in precedenza (*supra* par. 54), 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.

57. 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 "senza colesterolo" o "0,001% di colesterolo"; inoltre, mancano, nella stessa presentazione, informazioni chiare ed esaurienti in merito alla composizione del prodotto e ai vari fattori, alimentari e non, che possono influire sulla colesterolemia.

58. La pratica commerciale di Colussi 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.

B) La presentazione dei prodotti "senza colesterolo - con ingredienti contenenti steroli vegetali"

59. Risultano ingannevoli in merito alle caratteristiche del prodotto e 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 i *claim* "senza colesterolo" e "con ingredienti contenenti steroli vegetali" utilizzati nella denominazione e presentazione dei prodotti, nonché alcune affermazioni sempre contenute sulla confezione e sul sito *internet* volte a descrivere gli effetti benefici derivanti dal consumo del prodotto per il controllo della colesterolemia, quali: "[gli steroli vegetali] associati ad un'alimentazione varia ed equilibrata e ad una regolare attività fisica, svolgono un'azione di controllo nell'assorbimento del "colesterolo cattivo" da parte dell'organismo, favorendo una buona efficienza psico-fisica".

60. Preliminarmente, si rileva che non può trovare applicazione la deroga prevista dall'articolo 28, comma 3, del Regolamento CE, secondo cui 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 allo stesso Regolamento, avrebbero potuto essere impiegate fino al 19 gennaio 2010. Infatti, sulla base delle informazioni fornite dal professionista, risulta che la commercializzazione del prodotto è iniziata nel corso dell'anno 2006, né lo stesso ha fornito ulteriori elementi a sostegno di un preesistente uso conforme alle disposizioni nazionali.

61. Ciò premesso, relativamente alla dicitura "senza colesterolo", i motivi di ingannevolezza sono gli stessi rilevati per la pratica A), trattandosi anche in questo caso della connotazione e denominazione del prodotto incentrata sul relativo contenuto di colesterolo.

62. Né a conclusioni diverse si giunge in relazione all'evidenziata presenza di steroli vegetali, atteso che gli effetti favorevoli dell'assunzione di steroli vegetali naturali sull'assorbimento del colesterolo nel sangue – riconosciuti dalla Commissione e dall'EFSA e che consentono l'utilizzo di un *claim* salutistico - fanno riferimento a razioni alimentari aventi un contenuto di steroli dell'ordine di 2 g, nettamente superiore al contenuto di steroli del prodotto di Colussi (49 mg di steroli per 100 g di prodotto; 2,3 mg di steroli per biscotto).

63. La quantità di steroli apportata dal prodotto di cui trattasi risulta infatti assolutamente modesta nell'ambito della normale dieta quotidiana che nei Paesi occidentali, varia da 150 a 400 mg e aumenta di circa il 50% nelle diete vegetariane²⁵. Per tale ragione non solo non appare giustificata la vantata caratterizzazione del prodotto sulla base degli steroli in esso contenuti, ma neppure supporta la valenza salutistica del prodotto suggerita non solo dal *claim*

²³ [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.]

²⁴ [Anche la mail - depositata dalla Parte - di risposta di un dirigente del Ministero ad un quesito della Parte stessa, rileva che "valgono comunque i requisiti generali del Regolamento, e non si deve trarre in inganno il consumatore".]

²⁵ [Cfr. "Efficacia e sicurezza d'uso degli alimenti contenenti fitosteroli", di R. Di Benedetto, S. Giammaroli, R. Masella e P. Aureli, pubblicato sul sito internet dell'Istituto Superiore di Sanità (doc. n. 27 del fascicolo).]

principale "senza colesterolo", ma anche dalle frasi relative alle proprietà degli steroli per la colesterolemia ("azione di controllo nell'assorbimento del "colesterolo cattivo" da parte dell'organismo, favorendo una buona efficienza psico-fisica").

64. Gli studi richiamati dal professionista afferivano peraltro solo al profilo della biodisponibilità degli steroli naturali e non invece agli effetti di questi sul colesterolo, per i quali non vi sono specifici e diversi *claim* autorizzati in base alle disposizioni del Regolamento CE riguardanti le indicazioni sulla salute.

65. 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) (cfr. par. 58).

VI. QUANTIFICAZIONE DELLA SANZIONE

66. 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.

67. 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*).

68. Poiché nel presente procedimento sono state accertate due 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 del regime del cumulo materiale delle sanzioni.

69. 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.

70. Con riguardo alla gravità delle violazioni riscontrate, si tiene conto in primo luogo della dimensione economica di Colussi, società che ha realizzato nel 2009 ricavi per circa 345 milioni di euro.

71. La gravità della violazione deve inoltre apprezzarsi in relazione all'ampia diffusione della pratiche, poste in essere essenzialmente attraverso il sito *internet* e le confezioni dei prodotti. A quest'ultimo riguardo rilevano il numero di prodotti interessati (tre per la prima pratica e uno per la seconda) e il valore delle vendite, rispettivamente:

i) consistente per i tre prodotti (frollini, *cracker* e biscotti) di cui alla pratica sub A), nel 2010²⁶;

ii) complessivamente ridotto per i biscotti di cui alla pratica B), nel 2009 e 2010²⁷.

72. Per quanto riguarda, poi, la durata della violazione, dagli elementi disponibili in atti risulta che la pratica commerciale A) è iniziata nel marzo 2010 ed è tuttora in essere, mentre la pratica B) è iniziata nel luglio 2006 - e quindi, ai fini del presente procedimento, dall'ottobre 2007 - ed è cessata nel luglio 2010.

73. Considerati tali elementi, si ritiene congruo determinare l'importo della sanzioni amministrative pecuniarie applicabili alla società Colussi S.p.A. nella misura di 80.000 € (ottantamila euro) per la pratica A) e di 20.000 € (ventimila 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 ai sensi degli 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 Colussi 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 Colussi S.p.A., costituisce, per le ragioni e nei limiti esposti in motivazione, una pratica commerciale scorretta

²⁶ [Circa [omissis] milioni di euro.

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

²⁷ [omissis] euro nel 2009; [omissis] euro nel 2010.

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 Colussi S.p.A., con riguardo alla pratica commerciale scorretta di cui alla precedente lettera a), una sanzione amministrativa pecuniaria di 80.000 € (ottantamila euro);

d) di irrogare alla società Colussi S.p.A., con riguardo alla pratica commerciale scorretta di cui alla precedente lettera b), una sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 € (ventimila euro).

ASSEGNA

alla società Colussi S.p.A. il 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 della linea "*Soia 0,001% di colesterolo*", comunicando nello stesso termine le iniziative assunte per ottemperare alla presente delibera.

Le sanzioni amministrative di cui alle 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 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