

ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI

La normativa in materia di informazione al consumatore e di etichette è la legge n.126/1991. In campo alimentare la disciplina è amplissima ed in continua evoluzione.

In Italia la principale normativa di riferimento per l'etichettatura dei prodotti alimentari è il decreto legislativo 27/1/92, n.109 che attua le direttive 89/395/Cee e 89/396/Cee riguardanti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n.181 (pubbl. G.U. 21 luglio 2003 n.167) di attuazione della direttiva 2000/13/CE, contiene, l'ultimo aggiornamento alla disciplina dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

DEFINIZIONI:

-) Per *etichettatura* s'intende l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli artt. 14,16,17 del D.Lgs. 109/92, sui documenti di accompagnamento dei prodotti alimentari.
-) La *presentazione* dei prodotti alimentari è data dalla forma o l'aspetto conferito ai prodotti stessi o alle loro confezioni; il materiale utilizzato per il loro confezionamento; il modo in cui sono esposti sul bancone di vendita; l'ambiente nel quale sono esposti.
-) La *pubblicità*, l'etichettatura, la presentazione dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla durabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso.

E' di grande attualità il dibattito sull'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari, solo di recente regolamentazione in Italia ed attualmente facoltativa.

La direttiva comunitaria di riferimento, la n.90/496/CEE, definisce etichettatura nutrizionale una dichiarazione riportata sull'etichetta relativa al valore energetico e alla composizione in proteine, carboidrati, grassi, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali presenti in quantità significativa. I valori nutrienti devono essere riferiti a 100 grammi o a 100 millilitri di prodotto. Le informazioni nutrizionali devono figurare in etichetta su un'unica tabella con le cifre incolonnate ed essere ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili. Per i prodotti non preconfezionati, venduti sfusi, le informazioni nutrizionali possono figurare su un cartello posto in evidenza nel negozio di vendita o sul prodotto alimentare ove è esposto in vendita. L'etichettatura nutrizionale è ancora lasciata all'iniziativa delle singole aziende.

L'Ufficio Sanzioni e Ispezioni della Camera di Commercio di Bergamo il quale riceve, fino all'entrata in vigore del D.Lgs. n.167/2003, i processi verbali di accertamento di violazioni amministrative in materia di etichettatura prodotti alimentari, trasmessi dagli organi accertatori, rileva che, in provincia di Bergamo, le violazioni contestate più di frequente ai fabbricanti/confezionatori/venditori all'ingrosso o al dettaglio per l'irregolare applicazione della norma del decreto legislativo 109/92 sono:

- [1] Art.2 **Pubblicità**: “L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento o di fabbricazione del prodotto stesso;

[2]Art.3 **Elenco degli ingredienti dei prodotti confezionati.** “ I prodotti alimentari, confezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l’elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o, nel caso dei prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella comunità europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l’adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- l) le istruzioni per l’uso, ove necessario;
- m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l’omissione possa indurre in errore l’acquirente circa l’origine o la provenienza del prodotto. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore”.

m bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall’art.8 (2b)

Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini in italiano, è consentito riportare le menzioni originarie.

Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

Il presente decreto non pregiudica l’applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.

Per sede s’intende la località ove è ubicata l’azienda o lo stabilimento.

[3]Art.10 **Termine minimo di conservazione e data di scadenza:**

1. “ Il termine minimo di conservazione, è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura <<da consumarsi preferibilmente entro>> seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.
2. La data di scadenza, è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato; essa va indicata con la dicitura << da consumarsi entro>> seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.
3. La data si compone dell’indicazione, in chiaro e nell’ordine, del giorno, del mese e dell’anno”.

[4]Art.12 **Titolo alcolometrico**

1. Il titolo alcolometrico volumico effettivo, è il numero di parti di volume di alcole puro alla temperatura di 20[^] C contenuta in 100 parti di volume del prodotto considerato a quella temperatura.
2. Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo << % vol.>>, preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine <<alcol>> o dalla sua abbreviazione <<alc.>>.
3. Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti:

- a) 0,5% vol le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 22060093 e 22060099 ricavate dall'uva;
- b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 22060091 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;
- c) 1,5% vol per le bevande concernenti frutta o parti di piante in macerazione;
- d) 0.3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere a), b) e c).
- 4) Le tolleranze di cui al comma 3, si applicano senza pregiudizio delle tolleranze derivanti al metodo di analisi seguito per la determinazione del titolo alcolometrico.
- 5) Ai mosti, ai vini, ai vini liquori, ai vini spumanti ed ai vini frizzanti si applicano le tolleranze stabilite nei regolamenti comunitari.

[5] **Art.13 Lotto:**

- 1. Per lotto s'intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
- 2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.
- 3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichetta.
- 4. Per i prodotti preconfezionati l'indicazione del lotto figura nell'imballaggio preconfezionato o su etichetta appostavi.
- 5. Per i prodotti preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti di vendita".

[6] **Art.16 Vendita dei prodotti sfusi**

- 1. I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono ovvero applicato nei comparti in cui sono esposti.
- 2. Sul cartello devono essere riportate:
 - a) le indicazioni previste all'art.3, comma 1 lettera a)e b);
 - b) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili, ove necessario;
 - c) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno;
 - d) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 % vol.
- 3) Per i prodotti della pasticceria e della panetteria l'elenco degli ingredienti può essere riportato su unico cartello tenuto ben in vista.
- 4) Le disposizioni di cui al comma 3 si applicano anche ai prodotti di pasticceria
- 5) Per i prodotti della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari pronte per cuocere, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su apposito registro o altro sistema equivalente da tenersi bene in vista a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari.
- 6) Per i prodotti preincartati le indicazioni di cui al comma 2 possono figurare sul solo cartello applicato al comparto
- 7) Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
- 8) Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a),b),e) ed h); tali indicazioni possono figurare anche solo sui documenti commerciali.

Il decreto legislativo in questione prevede all'articolo 18 l'applicazione di sanzioni variabili a seconda dell'articolo violato.