

Vuoi la garanzia su un prodotto alimentare?

Butta l'occhio sull'etichetta!

Qual'è la "carta d'identità" di un prodotto alimentare?

L'etichetta!

L'etichetta serve ad assicurare al consumatore finale una corretta informazione sul prodotto che intende acquistare.

Qual è la differenza sostanziale fra un prodotto alimentare venduto preconfezionato e quello venduto allo stato sfuso?

Il prodotto preconfezionato è l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale, costituita dal prodotto e dal suo imballaggio, nel quale il prodotto è stato messo prima di essere posto in vendita. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

I prodotti venduti allo stato sfuso possono essere, ad esempio, anche quelli di diretta preparazione del venditore o i prodotti artigianali, confezionati nel luogo di vendita a richiesta dell'acquirente o ai fini della vendita immediata.

Sui prodotti **preconfezionati**, le menzioni da indicare obbligatoriamente sono:

- la denominazione di vendita del prodotto;
- gli ingredienti;
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- 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 economica europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo, se superiore a 1,2% in volume;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso ove necessario;
- 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;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.

Le indicazioni sull'etichetta devono necessariamente essere riportate in lingua italiana.

Per i prodotti venduti allo stato "sfuso" e assimilati, le menzioni obbligatorie che devono essere riportate su apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono, oppure applicato nei comparti in cui sono esposti, sono le seguenti:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti;
- la modalità di conservazione alimentare per prodotti rapidamente deperibili, ove necessario;
- la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno;
- il titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2 % in volume;
- la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Per informazioni

Servizio attività ispettive e tutela della proprietà industriale

Tel. 0354225244/215 - upica@bg.camcom.it



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura Bergamo

Al servizio dei valori bergamaschi



**La nuova disciplina
dell'etichettatura
dei prodotti alimentari:
più chiarezza,
più informazione.**

Il tema dell'etichettatura è oggi di largo interesse.

Il prodotto è per sua natura destinato a circolare nel mercato.

Per essere acquistato deve essere conosciuto e conoscibile.

In campo alimentare, dove tradizione, innovazione e competenza rappresentano ingredienti di base, la parte del leone la fa proprio l'etichetta.

Il perché è noto a tutti: il consumatore è consapevole e attento alla qualità di ciò che mangia, vuole informazioni chiare e trasparenti.

L'etichetta costituisce, dunque, lo strumento per favorire gli scambi.

Il D.lgs.23 giugno 2003, n.181- Una legge nella legge.

È così che si può definire la normativa attualmente in vigore in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, introdotta dal D.lgs. n. 181/2003 che ha innovato il D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109.

Infatti la disciplina in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari è in costante evoluzione.

Sostanziali novità sono intervenute in particolare su: denominazione di vendita, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ingredienti e disciplina degli aromi, sede dello stabilimento, competenza sanzionatoria regionale. Con circolare n. 40/SAN la Regione Lombardia ha delegato alle ASL le funzioni sanzionatorie in materia.

Da ultimo, la circolare del Ministero Attività Produttive 10 novembre 2003, n. 168 (G.U. serie Generale n. 4 del 7/1/2004) ha fornito precisazioni su: utilizzo del termine "Integrale" nell'etichettatura dei prodotti da forno; somministrazione della croissanterie; uso dei termini "all'aceto" - "con aceto e simili"; vendita prodotti congelati; utilizzazione uova fresche; prodotti artigianali; paste speciali; bevande di fantasia al gusto di frutta; etichettatura delle carni; commercializzazione degli oli di oliva; prodotti venduti sfusi; preparati per brodo e condimento; formaggi freschi a pasta filata; peso netto; etichettatura degli imballaggi; prodotti con edulcoranti.



ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

DEFINIZIONI:

Per etichettatura s'intende l'insieme delle menzioni, 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 una etichetta o su un dispositivo di chiusura o, per i prodotti sfusi, su cartelli, anelli o fascette, o in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli artt. 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto.

OBIETTIVI:

L'etichettatura e le relative modalità di esecuzione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore.

Le informazioni riportate in etichetta, dunque, devono essere tali da non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare.

L'etichetta svolge quindi un ruolo essenziale di chiarezza e di garanzia.



1. Denominazione di vendita

È quella prevista per ogni prodotto dalle disposizioni della Unione Europea, in mancanza, dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano. In assenza di quanto detto la denominazione è il nome consacrato dagli usi.

La denominazione di vendita dello Stato membro in cui avviene la produzione non può essere usata quando il prodotto designato è sostanzialmente diverso dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione.

- Non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da una denominazione di fantasia.
- Comporta un'indicazione dello stato fisico del prodotto o del trattamento specifico subito. Se ogni prodotto alimentare trattato con radiazioni ionizzanti deve figurare la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

2. Elenco degli ingredienti

- Gli ingredienti devono essere enumerati tutti in ordine di peso decrescente, designati con il nome specifico.
- L'indicazione degli ingredienti non è richiesta per ortofruttili freschi, che non siano stati sbucciati o tagliati, acque gassate, acqueviti e distillati, moste e vini, birre con contenuto alc. inferiore a 1,2% aceti, nel latte e nelle creme di latte, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti sale o altri ingredienti.

3. Quantità

L'indicazione della quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale di un ingrediente, è obbligatoria se ricorre uno dei seguenti casi:

1. l'ingrediente in questione figura nella denominazione di vendita o è generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
2. l'ingrediente è messo in rilievo nell'etichetta con parole o immagini;
3. l'ingrediente è essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo da altri con i quali potrebbe essere confuso per la denominazione o per l'aspetto.

L'indicazione della quantità non è obbligatoria per:

- prodotti venduti a pezzo o a collo;
- prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 gr;
- prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 gr. o 5 ml salvo per le spezie;
- prodotti soggetti a notevoli cali di peso o di volume e venduti a pezzo o pesati al momento della vendita.

4. Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

- Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti è consentito indicare in etichetta tutti gli stabilimenti, purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.
- Può essere omessa nel caso di: impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato nella stessa sede sociale o legale già indicata in etichetta, prodotti provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali; prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.

5. Termine minimo di conservazione – data di scadenza

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..." quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine..." negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Il t.m.c. è determinato dal produttore e dal confezionatore o, in



caso di prodotti importati, dal primo venditore nella U.E.

Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.

La data si compone dell'indicazione in chiaro e nell'ordine del giorno del mese e dell'anno.

È drastica la proibizione di vendere al pubblico i prodotti alimentari con data di scadenza superata.

6. Lotto di appartenenza di un prodotto.

Per lotto di una derrata alimentare si intende un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. È determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore nella comunità economica europea. Deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile preceduto dalla lettera "L".

L'indicazione del lotto non è obbligatoria solo in alcuni determinati casi stabiliti dalla legge.

