

LEZIONE 6

U.D.A. 2: L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'ETICHETTATURA, LA PRESENTAZIONE E LA PUBBLICITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari rispondono ad esigenze di trasparenza e di correttezza delle informazioni che devono essere fornite al consumatore. L'etichetta ha quindi lo scopo di fornire al consumatore informazioni chiare ed esplicative in merito alla natura, identità, qualità, composizione, conservazione, origine o provenienza e modo di fabbricazione del prodotto che sta acquistando. Il presupposto è che le informazioni contenute nell'etichetta non devono indurre il consumatore in errore sulle caratteristiche del prodotto stesso.

L'intera materia relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari è stata disciplinata a livello europeo dalla direttiva CE 2000/13 (Testo Unico europeo sull'etichettatura alimentare), recepita dal d.lgs. 181/2003. La normativa comunitaria regola in maniera rigorosa le caratteristiche delle indicazioni da riportare all'esterno delle confezioni. Il campo di applicazione comprende l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati alla vendita al consumatore. Sofferamoci sul significato dei termini utilizzati e chiariti dalla legge stessa. Le informazioni in etichetta si dividono in obbligatorie e complementari (facoltative). La normativa vigente impone regole rigorose per l'etichettatura dei prodotti preconfezionati destinati al consumatore, mentre stabilisce regole meno severe e meno vincolanti per i prodotti preincartati e sfusi.

L'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore deve riportare in modo chiaro, comprensibile, leggibile, indelebile, in lingua italiana:

- la denominazione di vendita: essa è richiesta per non indurre in errore il consumatore sul trattamento che può aver subito il prodotto alimentare, per esempio concentrazione, liofilizzazione, surgelamento ecc.
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità degli ingredienti principali, espressa in percentuale, per differenziare il prodotto da altri della stessa specie;
- la quantità netta o, nel caso di preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale (per esempio 200 ml, 120 g, 1 kg, 1 litro; nei prodotti sotto olio o aceto: peso 48 g, peso sgocciolato 28 g);
- il termine minimo di conservazione (indicato dalla frase "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);
- la data di scadenza (in sostituzione del termine minimo di conservazione nel caso di prodotti molto deperibili): questa, indicata con la dicitura "da consumarsi entro", deve riportare in modo chiaro il giorno, il mese e l'anno entro i quali il prodotto deve essere consumato. Più precisamente sono richiesti giorno e mese per i prodotti conservabili per meno di tre mesi; mese ed anno per quelli conservabili per più di tre mesi ma meno di diciotto; solo l'anno per i prodotti alimentari conservabili per almeno diciotto mesi. Termine minimo di conservazione e data di scadenza devono essere accompagnati dalle indicazioni relative alle condizioni di conservazione ed eventuale grado di temperatura, se questo costituisce un elemento per la validità del prodotto. Se i prodotti riportano una determinata data di scadenza, è fatto divieto di venderli a partire dal giorno successivo a tale data;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o confezionatore o venditore;
- la sede del laboratorio di produzione o di confezionamento;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore in volume a 1,2%;
- l'indicazione del lotto cui il prodotto appartiene;
- le modalità di conservazione e utilizzazione;
- ove necessario, le istruzioni per l'uso;
- il luogo di origine o provenienza: tale menzione è al momento facoltativa per la maggior parte dei prodotti e diviene obbligatoria solo nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore.

Un prodotto con etichetta irregolare deve essere ritirato e restituito al fornitore. Tutti gli operatori della filiera (produttori, grossisti, dettaglianti) sono tenuti al controllo della conformità delle etichette: nel caso di un'etichetta non conforme che resta in commercio, la sanzione è applicata sia al produttore, sia al grossista, sia al dettagliante.

Infine occorre ricordare che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, fatte salve le acque minerali naturali e i prodotti destinati a una alimentazione particolare, non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane, né accennare a proprietà che esso non possiede.

LEZIONE 7

U.D.A. 2: L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per i prodotti ortofrutticoli il regolamento CE 2200/96 prevede una classificazione e una specifica disciplina all'interno dell'Unione europea: le **norme di qualità comunitarie**. Le disposizioni si applicano a chiunque esponga per la vendita, consegni o commercializzi ortaggi e frutta.

Lo stesso regolamento stabilisce le indicazioni che obbligatoriamente devono comparire sugli imballaggi di frutta e verdura confezionati (cassette, contenitori di polistirolo, vaschette, sacchetti a rete, etc.) e sui cartelli del banco di vendita, per i prodotti sfusi, nel commercio al dettaglio. Sono pertanto indicazioni obbligatorie per i prodotti confezionati: identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere; natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale), se il contenuto non è visibile dall'esterno; nome della varietà (nome agronomico del prodotto); origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione); categoria (qualità): I, II, Extra, individuata sempre in relazione alle caratteristiche del prodotto come previsto dalle specifiche norme di qualità; calibro (dimensione); peso netto. Sono invece indicazioni obbligatorie per i prodotti sfusi semplicemente la varietà, l'origine, la categoria e il calibro.

L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

A tutela della salute del consumatore contro i rischi di trasmissibilità dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), comunemente conosciuta come il fenomeno della mucca pazza, il nostro ordinamento ha dato applicazione al sistema di **tracciabilità ed etichettatura delle carni bovine** e dei prodotti a base di carne bovina. La normativa, volta a garantire che alimenti a rischio non siano immessi sul mercato, prevede che gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine devono provvedere ad etichettarle in tutte le fasi della loro commercializzazione.

L'etichetta, apposta sul singolo pezzo di carne, sul suo imballaggio o sulle unità di vendita preconfezionate o preincartate destinate al consumatore, deve recare le seguenti informazioni: il numero che identifica l'animale o il lotto di animali; il Paese e il numero di approvazione dell'impianto di macellazione; il Paese e il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento; il Paese di nascita dell'animale; il Paese di allevamento dell'animale. Per la carne venduta a taglio nell'esercizio di vendita l'etichetta può essere sostituita con un'informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore e contenente le stesse indicazioni.

L'esecuzione pratica di queste disposizioni è affidata ai Consorzi di qualità con il costante controllo del ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI SURGELATI

Per **prodotti surgelati** si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto surgelazione, che porta rapidamente e mantiene il prodotto ad una temperatura pari o inferiore a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, in tutti i suoi punti.

Le etichette dei prodotti surgelati destinati al consumatore devono riportare, oltre a quelle prescritte per tutti i prodotti alimentari, le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato"; l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso; il termine minimo di conservazione, completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore; le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione, del relativo simbolo e dell'attrezzatura richiesta per la conservazione, come indicato nella tabella che segue.

ALIMENTI SURGELATI			
Istruzioni	Temperatura	Simbolo	Scomparto
consumare entro 3 giorni	$0\text{ }^{\circ}\text{C}$		scomparto del ghiaccio
consumare entro 1 settimana	$-6\text{ }^{\circ}\text{C}$	[*]	freezer
consumare entro 1 mese	$-12\text{ }^{\circ}\text{C}$	[**]	freezer
consumare preferibilmente entro.....(più mesi)	$-18\text{ }^{\circ}\text{C}$	[*** o ****]	freezer

Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, costruite con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.