

*Parte tredicesima*

***Analisi della normativa in materia di etichettatura, presentazione  
e pubblicizzazione dei prodotti alimentari:  
il caso dei prodotti da forno e farina***

G. Nicoletti\*

---

\* Dottore di ricerca in Economia e Politica Agraria, Università degli Studi di Palermo.



## 1. Premessa

Il diritto alimentare - ossia quella branca della scienza giuridica che si occupa della sicurezza e tutela delle sostanze destinate, direttamente o indirettamente, al consumo umano - si articola in due differenti tipologie di norme: da un lato, prescrizioni igienico - sanitarie, che regolano tutte le fasi di produzione e trattamento dell'alimento; dall'altro, norme tecnico - commerciali, che attengono alla visibilità del prodotto alimentare ed, in modo peculiare, alla corretta informazione del consumatore finale.

In tale ultimo gruppo di norme, si può correttamente collocare la disciplina giuridica dell'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, che - nata in Europa a partire dagli anni '70 con un provvedimento di carattere generale, la Direttiva 79/112/CEE, riguardante il "ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" - si è maggiormente sviluppata dopo il Trattato di Maastricht del 1992<sup>1</sup>, con il Mercato comune e libera circolazione delle merci all'interno della Comunità.

## 2. Finalità della disciplina giuridica dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari

L'obiettivo sotteso al complesso di norme che regolano la materia dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari è, in primo luogo, quello di garantire la corretta informazione dei consumatori circa le caratteristiche quantitative e qualitative dei beni alimentari offerti sul mercato e la trasparenza dei traffici commerciali.

Tale obiettivo - cristallizzato nella risalente Direttiva 79/112/CEE<sup>2</sup>, successivamente ripreso nella Direttiva 2000/13/CE<sup>3</sup> e posto a caposaldo della normativa generale in materia di etichettatura<sup>4</sup> - è tuttora di complessa realizzazione in quanto sussiste:

- estrema varietà, nonché continua evoluzione, dei prodotti alimentari e delle tecniche di preparazione, conservazione, presentazione.
- differenziazione delle modalità di consumo dei prodotti alimentari, anche in virtù della maggiore frequenza dei pasti fuori casa e del minor tempo dedicato alla preparazione domestica dei cibi;
- variabili sensibilità e aspettative della generalità dei consumatori, o di loro gruppi, rispetto alle caratteristiche qualitative e di composizione degli alimenti;

---

<sup>1</sup> Ed invero, la libera circolazione di beni e servizi all'interno dell'Unione può essere realizzata in modo soddisfacente soltanto se i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi non presentino differenze significative tra gli Stati membri. In tal senso, un aspetto importante è l'applicazione di univoci criteri di presentazione dell'alimento (etichettatura e pubblicità), in quanto essa consente di attestare il rispetto delle norme igienico - sanitarie settore.

<sup>2</sup> V.si cpv. X Dir. 79/112/CEE e considerando n. 6 Direttiva 2000/ 13/CE secondo cui "qualsiasi regolamentazione relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere fondata anzitutto sulla necessità di informare e tutelare i consumatori".

<sup>3</sup> Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

<sup>4</sup> V.si art. 2 D.lgs. 27.1.1992, n.109.

- esigenza di informazioni specifiche da parte di determinate categorie di consumatori (es. in relazione ad allergie e intolleranze alimentari).

Le informazioni in etichetta, per ben assolvere la funzione di identificazione del prodotto, devono essere:

- chiaramente visibili e leggibili;
- presentate in una forma semplice e comprensibile;
- significative per il consumatore, sì da evitare confusioni o erronee interpretazioni.

Le difficoltà si accrescono allorché si ipotizzi di rappresentare in uno spazio più o meno limitato

- quale è l'etichetta di un alimento - un quadro informativo di dettaglio sulle caratteristiche del prodotto. I rischi maggiori sono due ordini:

1. scarsa visibilità e leggibilità: invariato lo spazio, all'aumento dei dati corrisponde l'inevitabile riduzione di misura dei caratteri. A ciò si accompagna il rischio di dispersione delle informazioni essenziali, la cui rapida individuazione è necessaria non solo nella fase di acquisto del prodotto, ma anche in quelle successive di conservazione e utilizzo (es. data di scadenza dei prodotti deperibili). E ciò a maggior ragione quando esigenze di mercato richiedano la compilazione delle etichette in più lingue;

2. difficoltà di comprensione: in difetto di adeguati programmi informativi in grado di raggiungere congrua parte della popolazione, è dubbia la capacità della generalità dei consumatori di intendere il reale significato di determinate indicazioni.

Per tale ragione, il primo traguardo segnato dalle norme generali in tema di etichettatura, a ben vedere, è proprio quello di avere stabilito un nucleo standard di informazioni essenziali e facilmente comprensibili che devono accompagnare indistintamente tutti i prodotti alimentari.

Ulteriore finalità della normativa in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari è quella, correlata alla precedente, di definire i parametri a garanzia della libera circolazione delle merci all'interno dell'Unione e della libera concorrenza tra gli operatori economici dei Paesi membri.

Fissati, infatti, i criteri non solo di qualità minima di un prodotto, ma anche della sua etichettatura, presentazione e confezionamento, si garantisce la trasparenza degli scambi all'interno del Mercato Comune.

L'etichetta serve, infine, ad agevolare i controlli sanitari sul prodotto finito, in quanto solo una corretta informazione contenuta in etichetta consente alle autorità competenti di tracciare e rintracciare la storia di un alimento al fine di stabilire l'identità, la storia, l'origine di un prodotto, oltre che la sua genuinità legale, ossia la conformità alle norme che ne regolano la produzione.

### 3. Principi generali sull'etichettatura

Secondo quanto disposto dall'art. 2 D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", l'etichettatura deve essere realizzata in modo chiaro, tale da:

- a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;
- b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- c) non suggerire che il prodotto alimentare possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

La chiarezza può essere realizzata anche attraverso la raffigurazione grafica di ingredienti o materie prime, allo scopo di aiutare l'acquirente nella scelta dei prodotti.

Per i prodotti sfusi, le indicazioni possono essere apposte anche sull'apposito cartello applicato ai

recipienti che li contengono, ovvero affissi nei locali di vendita.

Per gli imballaggi globali (del tipo delle ceste), la normativa viene delegata ai singoli Stati membri.

A ben vedere, quindi, mentre nel passato la legislazione sull'etichetta si muoveva a macchia di leopardo, oggi si presenta in modo più razionale per rappresentare il prodotto, essere comprensibile ed assicurare il rapporto contenuto/dicitura.

Per altro, l'etichetta esprime una forma di pubblicità che è necessario sia:

1. palese, nel senso di trasparente e riconoscibile;
2. veritiera, ossia senza ombra di ambiguità;
3. corretta, entro la normativa vigente.

Può accadere che i singoli elementi siano regolari, ma dalla loro combinazione derivi un messaggio ingannevole.

Viene ritenuta ingannevole l'etichetta quando:

1. induce a livello potenziale in errore;
2. pregiudica il comportamento dei consumatori o lede gli interessi dei concorrenti.

**Le indicazioni obbligatorie** che, *ex lege*, devono essere presenti sull'etichetta sono:

1. *la denominazione di vendita* prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso, quando esso è soggetto ad una specifica normativa. La legge indica i criteri e le caratteristiche che deve avere un prodotto per poter essere definito tale. Può essere considerata una denominazione di vendita un "nome consacrato da usi e consuetudini (maionese)" o una descrizione del prodotto accompagnata da informazioni sulla sua natura e sulle modalità di preparazione. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio o da denominazioni di fantasia; anche quando il nome è entrato nel linguaggio comune deve essere sempre e comunque accompagnato dalla descrizione del prodotto stesso. La denominazione di vendita comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente circa le caratteristiche o l'uso del prodotto. L'indicazione della denominazione merceologica può essere omessa se questa appaia manifesta dall'aspetto del prodotto stesso;

2. *l'elenco degli ingredienti*. È un ingrediente qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o preparazione del prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito anche se in forma modificata. Nel caso in cui un ingrediente possa avere più funzioni e, quindi, appartenga a diverse categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che l'ingrediente svolge nel prodotto finito (ad esempio i nitrati, e gli additivi che possono avere la funzione di antiossidanti o conservanti). Per alcuni prodotti, in particolare quelli costituiti da una sola sostanza, salvo quanto disposto da norme specifiche sul prodotto, non è obbligatoria l'indicazione degli ingredienti. Qualora vengano indicati gli ingredienti, questi devono essere riportati in ordine decrescente di peso, dall'ingrediente presente in quantità, maggiore a quello presente in minore percentuale. Il peso di questi ingredienti è riferito al momento del confezionamento e può subire delle variazioni al momento del consumo;

3. *la quantità netta* o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, *la quantità nominale*. Sull'etichetta deve essere indicata la quantità di prodotto contenuta al netto della tara, vale a dire al netto del peso dell'imballaggio;

4. *il termine minimo di conservazione* o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza. Qualora siano necessari determinati accorgimenti per una corretta conservazione del prodotto affinché si conservino le caratteristiche del prodotto stesso fino al termine indicato in etichetta, le indicazioni relative alla scadenza del prodotto stesso sono completate dall'enunciazione delle condizioni di conservazione con particolare riferimento alla temperatura; in materia di data di scadenza, l'indicazione è obbligatoria sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista macrobiotico e che possono costituire, dopo un breve tempo, un pericolo per la salute umana; in tal caso, infatti, la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro...", da utilizzare per indicare il termine minimo di conservazione, è sostituita con l'indicazione del giorno e del mese nel caso di prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, con l'indicazione del mese e dell'anno per prodotti alimen-

tari conservabili per più di tre mesi ma meno di diciotto mesi e con la sola indicazione dell'anno per prodotti conservabili per più di diciotto mesi;

5. *il nome o la ragione sociale o il marchio depositato* e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione europea;

6. *la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento* ed il responsabile del prodotto. Questa indicazione rappresenta una garanzia per il consumatore che può, in ogni caso, rintracciare l'azienda;

7. *il titolo alcolometrico volumico* effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

8. una dicitura che consenta di identificare *il lotto* di appartenenza del prodotto. Tale indicazione è importante per conoscere a quale unità di vendita appartiene il prodotto. In caso di alterazione o inquinamento, quindi, sarà sufficiente l'analisi del campione per ritirare dal mercato il lotto prodotto nelle stesse condizioni;

9. *le modalità di conservazione e di utilizzazione* qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

10. le istruzioni per la fruizione e sicurezza del prodotto;

11. *il luogo di origine* se situato fuori dall'Unione europea: indicazione congelata in attesa di un decreto interministeriale<sup>5</sup>;

12. *il codice a barre*. Trattasi di un'etichetta a righe verticali con alla base 13 cifre: due riferite al Paese di origine (l'Italia ha 80); le cinque successive relative all'azienda produttrice; le cinque ulteriormente seguenti al codice del prodotto e la tredicesima al codice di controllo. Nelle confezioni piccole sono 8. Nel complesso questo sistema semplifica la gestione organizzativa, sia evitando l'etichetta con il prezzo, sia eliminando errori di battitura alla cassa;

13. *informazioni*. Vanno rese in lingua italiana, anche se sono riportate altre lingue; può essere riportata un'indicazione straniera se divenuta di uso comune<sup>6</sup>.

Per raggiungere un elevato livello di tutela dei consumatori e garantire il loro diritto ad essere informati, è stata approntata, anche, una normativa che indichi gli ingredienti "critici" nell'etichettatura<sup>7</sup>, ovvero quegli ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranza nei consumatori.

Accanto all'etichettatura, vengono offerte altre indicazioni di chiarezza, ossia gli ingredienti devono riportare:

- il nome preciso, es. noci del Brasile;
- la provenienza;
- per gli amidi, il nome del cereale dal quale è ricavato;
- nei miscugli di ortaggi, specificare il prodotto;
- per gli alcolici, indicare "contiene anidride solforosa" se questa supera il tenore di 10 milligrammi per litro.

#### **4. Alimenti preconfezionati (preimballati)**

##### *4.1. Generalità*

L'alimento preconfezionato deve essere avvolto in tutto o in parte in un imballaggio il cui contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

Non sono, quindi, considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucri,

<sup>5</sup> Circolare n. 1 del 24 gennaio 2006 del Ministero delle attività produttive

<sup>6</sup> Codice del consumo, adottato con d.lgs. n. 206 del 6 settembre 2005, pubblicato in *G.U.* n. 235 dell'8 ottobre 2005.

<sup>7</sup> Direttiva CE 89 del 10 novembre 2003, pubblicata in *G.U.C.E.* n. 308 del 25 novembre 2003, che modifica la direttiva 2000/13/CE.

nonché quelli di grossa pezzatura (forme di formaggio o altro) anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento. Inoltre le fascette e le legature, anche se piombate, del tipo dei salumi non sono ritenute involucro o imballaggio.

Anche per questi prodotti, l'etichettatura assume un ruolo importante di chiarezza e di garanzia. Le indicazioni devono essere poste in lingua italiana ed eventualmente in altre lingue per merci esportate.

È importante rammentare che le indicazioni poste sul prodotto non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche della merce e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla curabilità, sul luogo di origine e sulle modalità di fabbricazione.

Le indicazioni devono figurare sull'imballaggio preconfezionato oppure sull'etichetta.

Esse sono:

1. *Denominazione di vendita* prevista per ogni singolo prodotto da norme comunitarie; soltanto in mancanza delle disposizioni comutarie può essere riportata la denominazione regolata dalla legge italiana. La denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di impresa o da denominazione di fantasia.

2. *Nome o ragione sociale o marchio o sede legale* del produttore o importatore stabilito nell'Unione europea.

3. *Ingredienti*. Per ingredienti si intende una qualsiasi sostanza che viene utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e che resta nel prodotto al momento della vendita. Gli additivi sono i tipici ingredienti negli alimenti. Gli ingredienti vanno menzionati in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione e l'elencazione deve essere preceduta dalla parola «ingredienti». Gli additivi devono essere segnalati con il loro nome oppure con la sigla europea che li contraddistingue. È sempre obbligatoria l'indicazione della categoria: conservanti, antiossidanti, emulsionanti, acidificanti, esaltatori di sapidità, ecc.

4. *Termini di conservazione e data di scadenza*. Si tratta di due elementi distinti: il primo rappresenta la data sino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche, in condizioni normali di conservazione. Viene richiamato con la dicitura «da consumarsi entro il ...».

Il termine minimo di conservazione è determinato dal produttore ed è apposto sotto la sua diretta responsabilità, proprio perché questi conosce le caratteristiche delle materie utilizzate, i trattamenti ai quali sono state sottoposte, le caratteristiche dei materiali di imballaggio e altri requisiti del prodotto finito.

In riferimento al secondo punto, la data di scadenza è quella entro la quale il prodotto alimentare va consumato ed oltre la quale il prodotto va buttato. Il decorso della data di scadenza preclude la commerciabilità e l'impiego dell'alimento, la cui vendita è punita con una sanzione amministrativa.

Non tutti i prodotti necessitano di questi elementi. Infatti non sono previsti per gli ortofrutticoli freschi, per vini e bevande alcoliche, per pane e pasticceria (da consumarsi entro ventiquattrore), per sali, per zuccheri, ecc.

5. *Quantità*. La quantità è un elemento indispensabile. Tale indicazione non è tuttavia obbligatoria per:

- I. prodotti alimentari generalmente venduti a pezzo o a collo;
- II. prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g.;
- III. prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g. o 5 ml., salvo per le spezie e le piante aromatiche;
- IV. prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa e venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente.

6. *Stabilimento*. Va indicato se diverso dalla sede legale.

7. *Origine*. Obbligatoria per i prodotti provenienti da Paesi extracomunitari; indicazione non direttamente applicativa in quanto si attende un decreto interministeriale<sup>8</sup>. Secondo il codice del consumo, il concetto va applicato a prodotti non disciplinati direttamente e dopo aver conciliato l'applicazione con la normativa comunitaria. Al riguardo la Commissione europea ha recepito tale orientamento, ma manca l'approvazione del Consiglio europeo dei Ministri. In ogni modo, l'obbligo dell'etichetta non vige per

<sup>8</sup> Circolare n. 1 del 24 gennaio 2006 del Ministero delle attività produttive.

lo Spazio Economico Europeo (Svizzera, Liechtenstein, Islanda e Norvegia) e non sarà applicato a Turchia, Romania e Bulgaria.

8. *Titolo alcolometrico*. Va indicato per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume.

9. *Lotto di appartenenza del prodotto*. Premesso che il lotto è un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare confezionata in circostanze identiche, questo va determinato dal produttore o dall'importatore comunitario. Il lotto deve figurare in modo visibile, leggibile ed indelebile e deve essere preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

10. *Uso*. In particolare vanno riportate le modalità di conservazione e di utilizzazione.

11. *Informazioni*. Devono essere rese in lingua italiana, anche se riportate in altre lingue; può essere riportata un'indicazione straniera se diventata di uso comune.

#### 4.2. *Alimenti surgelati*

Con la surgelazione i prodotti superano la zona di cristallizzazione massima e mantengono la temperatura ininterrottamente a valori inferiori a -18°.

Non rientrano nei prodotti surgelati i gelati. La legge consente una fluttuazione dei valori non superiori a 3° durante il trasporto e la distribuzione<sup>9</sup>.

#### 4.3. *Alimentazione particolare*

Riguarda la gamma di prodotti che si distinguono dagli alimenti di consumo corrente, in quanto vengono somministrati ai bambini della prima infanzia ed a persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo sia perturbato. In questi prodotti, l'indicazione "dietetico" o "di regime" diviene una indicazione obbligatoria.

Si rammentano pure i prodotti dietetici o, come li definisce la legge, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. Questi prodotti devono riportare in etichetta, oltre alle indicazioni richieste per tutti gli altri alimenti, l'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari o, per i prodotti dell'infanzia, la loro destinazione d'uso. È, naturalmente, importante l'elenco degli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa, o il processo di produzione che conferisce al prodotto quelle particolari caratteristiche. Per quanto riguarda i prodotti biologici il Consiglio ha anche redatto un regolamento relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari<sup>10</sup>. Questo Regolamento si propone di regolamentare, tutelare e garantire la produzione biologica e allo stesso tempo il consumatore.

#### 4.4. *Sanzioni*

I metodi coercitivi per scoraggiare l'illegalità sono diversi. A fronte delle infrazioni, la legge interviene con le sanzioni amministrative, alcune delle quali vengono appresso riportate:

- per alimentari scaduti (d.lgs. n. 109/1992) da 1.600 a 9.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 3.167;
- omissione o irregolari indicazioni obbligatorie previste per i prodotti confezionati, da 1.600 a 9.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 3.167;
- irregolare indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza: comporta (d.lgs. n. 109/1992) una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- denominazione irregolare o indicazione irregolare della sede dello stabilimento, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;

<sup>9</sup> Decreto n. 493 del 25 settembre 1995, pubblicato in *G.U.* 21 novembre 1995, n. 272.

<sup>10</sup> Reg. CEE 24 giugno 1991, n. 2092/91, pubblicato nella *G.U.C.E.* 22 luglio 1991, n. L 198. ed entrato in vigore il 22 luglio 1991.

- indicazione irregolare sulla quantità, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- omessa designazione degli ingredienti, omessa o irregolare indicazione degli aromi utilizzati od omessa indicazione dello stato fisico (congelamento, liofilizzazione) del prodotto relativamente al trattamento subito, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- irregolare indicazione del titolo alcolometrico, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- irregolare indicazione del lotto di appartenenza, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- prodotti sfusi con etichettatura omessa o irregolare, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- alimentari non destinati al consumatore con etichettatura omessa o irregolare, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- etichettatura omessa o irregolare di preconfezionati per mezzo di distributori automatici o semiautomatici, una sanzione tra 600 e 3.500 euro, con pagamento liberatorio di euro 1.133;
- etichettatura che cela pubblicità ingannevole di prodotti alimentari: sanzione da 3.500 a 18.000 euro, con pagamento liberatorio di 6.000 euro;
- confezione e detenzione per la vendita di prodotti con omessa o irregolare etichettatura nutrizionale (d.lgs. n. 77/1993), da 645,00 a 3.873,00 euro, con pagamento liberatorio di 1.291,00 euro;
- omessa, irregolare o infedele etichettatura dei prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (d.lgs. n. 111/1992), da 1.032,00 a 6.197,00 euro, con pagamento liberatorio di 2.065 euro;
- etichettatura omessa o irregolare di alimenti surgelati (d.lgs. n. 110/1992), da 774,00 a 4.648,00 euro, con pagamento liberatorio di 1.549,00 euro; violazione delle disposizioni in materia di rintracciabilità (d.lgs. 190/2006), tra 750 e 4.500 euro;
- conoscenza che un alimento o un mangime non è conforme ai requisiti di sicurezza, senza attivare le procedure per il ritiro dal mercato del prodotto, tra 3.000 e 18.000 euro.

## 5. Etichettatura dei prodotti da forno e delle farine

### 5.1. Le farine

Secondo quanto disposto dal D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001 (“Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari”), l’etichetta delle farine alimentari deve riportare la tipologia della farina, la ragione sociale del fabbricante, la sede e il numero di lotto. Non è necessaria, ma spesso appare, la scritta “conservare in luogo fresco e asciutto”.

In relazione alla farina di grano tenero, ossia il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente sburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità (art. 1, comma 1, D.P.R. cit.), avremo - in base al grado di setacciatura - farina “Tipo 00”, la più raffinata, con poco glutine, molto amido e niente cellulosa; “Tipo 0” e “Tipo 0”, nelle quali aumenta progressivamente il contenuto di ceneri, cioè sali minerali, glutine e cellulosa, mentre diminuisce l’amido. La farina integrale, invece, non viene setacciata e contiene tutta la crusca e il germe di grano (art. 1, comma 2, D.P.R. cit.).

Sono rintracciabili sul mercato farine speciali, ossia farine di grano tenero addizionate con farina di germe di grano duro, glutine, amido o farina di malto. Queste aggiunte caratterizzano il prodotto in funzione del loro uso. In etichetta, quindi, accanto alla denominazione, deve essere indicato espressamente “Farina speciale” o “Miscela di farine” e le sostanze particolari devono comparire nella lista degli ingredienti.

Infine, la legge definisce “Semola e Semolato” lo sfarinato di grano duro. Anche il semolino non è altro che semola di grano duro.

Non esiste una vera e propria modalità di conservazione. È bene conservarla al fresco e al riparo dall’umidità in recipienti ermetici puliti.

## 5.2. Pane

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il prodotto sottoposto a cottura parziale, surgelato e non, deve essere destinato al solo consumatore finale, purché in imballaggi preconfezionati recanti in etichetta la denominazione di pane “parzialmente cotto” o altra equivalente, nonché l’avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e le relative modalità di cottura.

Per il pane occorre un cartellino di vendita che riporti:

- a. denominazione legale del pane: pane di tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo 2, pane integrale, pane di semola, pane semolato, pane di farina di grano duro;
- b. quantità degli ingredienti, con l’elenco in ordine ponderale decrescente;
- c. nome d’uso o di fantasia, consigliabile ma non obbligatorio: toscano, pugliese, ferrarese, ecc.;
- d. prezzo per chilogrammi.

Solitamente il pane comune viene venduto sfuso in panetteria, anche se negli ultimi anni c’è stato un grande sviluppo dell’offerta di pane fresco confezionato nei supermercati. Non vi è una sostanziale differenza tra i prodotti sfusi e quelli preconfezionati; infatti per i primi è previsto un elenco degli ingredienti appeso ben in vista in panetteria.

Secondo quanto previsto dal D.P.R. 30.11.98, n. 502 (“Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell’art. 50 della L. 22.2.94, n. 146”)<sup>11</sup>, in base agli ingredienti e al tipo di preparazione possiamo distinguere ulteriori differenti tipi di pane e, segnatamente:

> pane parzialmente cotto: è venduto confezionato in atmosfera protetta e in etichetta deve chiarire al consumatore che prima di essere consumato deve essere ultimata la cottura. Ha una conservazione prolungata fino a 2 mesi.

> pane surgelato: sull’etichetta, oltre alla menzione “surgelato”, devono comparire le varie indicazioni relative al suo consumo e alla natura del prodotto. Può raggiungere anche i 3 mesi di conservazione.

Questi sono tipi di pane che devono essere venduti separatamente dal pane fresco.

Per quanto riguarda l’elenco degli ingredienti, essi devono essere indicati in ordine decrescente di quantità. I componenti di base e quelli caratterizzanti vanno specificati in percentuale, insieme a quelli aggiunti nel caso ce ne fossero. Pani a lunga conservazione possono essere addizionati con sostanze grasse, per mascherare l’indurimento, e vari additivi.

Tra le indicazioni non obbligatorie, è bene che sia però presente l’etichetta nutrizionale, in modo da poter controllare il contenuto di grassi che può variare di molto a seconda del tipo utilizzato, così come la proporzione tra saturi ed insaturi.

<sup>11</sup> La nuova normativa (Dpr n. 502 del 30/11/98), come la maggior parte di quelle approvate negli ultimi anni, è ispirata a direttive della Comunità europea, tese ad uniformare i comportamenti nel vecchio continente. La legge storica sul pane - la n. 580/67, che disciplina la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari - era stata in qualche sua parte modificata, e nuove disposizioni legislative riguardanti questo prodotto erano state approvate negli ultimi anni, seguendo l’evoluzione del mercato, dei gusti e delle nuove esigenze dei consumatori.

Le novità più salienti di questo regolamento, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 1° febbraio 1999, consistono nella commercializzazione del pane ottenuto dal prodotto surgelato e non, parzialmente cotto, purché tenuto in compartimenti separati rispetto al pane fresco e contraddistinto dalla dizione “ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato” oppure “ottenuto da pane parzialmente cotto”. Possono inoltre variare le denominazioni di vendita specifiche, qualora il pane sia ottenuto dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati. In tal caso occorre che nell’etichetta sia riportata la dizione: “Pane al...” seguito dal tipo di sfarinato aggiunto caratterizzante il prodotto. Per il resto, a parte la scomparsa dei pani cosiddetti “speciali” e qualche altra variazione riguardante l’umidità, i grassi aggiunti, i lieviti impiegati e le modalità di trasporto, tutto è rimasto invariato. Il consumatore quindi non avrà nulla da temere per queste novità: la tradizione alimentare del pane, che tanto caratterizza la nostra cultura mediterranea, verrà sostanzialmente rispettata.

Per quanto riguarda le modalità d'uso, devono essere sempre indicati il tempo e la temperatura di cottura. Per i prodotti surgelati è importante sapere se i tempi comprendono quello di scongelamento o se il prodotto va messo in forno tale e quale. Essendo dei prodotti a lunga conservazione, non è necessaria una vera e propria data di scadenza, ma un termine preferibile di consumo.

Le sanzioni amministrative sono così articolate:

- impianto di panificio senza autorizzazione o licenza della Camera di commercio (legge n. 1002/1956): il valore va da 25,00 a 2.582,00 euro, con pagamento liberatorio di 50 euro;
- vendita di pane sfuso non a peso (legge n. 580/1967): sino a 1.549,00 euro, con pagamento liberatorio di 516,00 euro;
- pane non posto in vendita in scaffali separati: sino a 1.549,00 euro, con pagamento liberatorio di 516,00 euro;
- pane speciale posto in vendita senza le diciture prescritte che indicano l'ingrediente aggiunto: sino a 309 euro, con pagamento liberatorio di 103 euro;
- pane speciale con l'aggiunta di grassi che contiene meno del 3% di sostanza grassa riferita a sostanza secca: idem come sopra;
- pane speciale con l'aggiunta di malto che contiene meno del 4% di zuccheri riduttori: sino a 1.549,00 euro, con pagamento liberatorio di 516,00 euro.

### 5.3. Pasta

Per la pasta esistono delle denominazioni legali, fissate agli artt. 6 – 12 del prefato D.P.R. n. 187/01, che dipendono dalla composizione e dagli ingredienti.

Secondo quanto disposto dall'art. 6, comma 1, D.P.R. cit. sono denominati pasta di semola di grano duro e pasta di semolato di grano duro i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola o semolato di grano duro ed acqua.

Nella denominazione rientra anche la specifica del tipo di pasta: spaghetti, penne, cannelloni, ecc. Inoltre il periodo di conservazione è piuttosto lungo, fino a 2 anni.

La pasta ha una ricetta base, per cui non è necessario riportare la lista degli ingredienti, anche perché l'unico componente è la semola di grano duro. Non è consentita l'aggiunta di alcun tipo di agente chimico o altra sostanza. Per le altre paste devono essere elencati di regola tutti gli ingredienti.

Va rammentato che per la pasta di semola di grano duro (semola più acqua) il limite massimo di ceneri previsto è pari allo 0,90% di parti di sostanza secca; per i casi di presenza di altre sostanze (es. pasta all'uovo), il limite delle ceneri è fissato all'1,10% per la pasta con quattro uova per chilogrammo di semola ed ammettendo un ulteriore incremento di 0,005 per ogni uovo in più rispetto al minimo prescritto.

Inoltre, le diciture "lavorato a mano" e simili possono essere apposte soltanto se le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano effettuate tutte o per la maggior parte; nel caso in cui la manualità abbia interessato una parte secondaria (come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento) non vanno citate dette diciture.

L'indicazione più frequente per quanto riguarda le modalità d'uso è quella relativa al tempo di cottura e alle porzioni ricavabili da una confezione.

L'etichetta nutrizionale è necessaria in particolar modo per la pasta ripiena: gli ingredienti, infatti, possono variare molto e incidere anche per il 50% del peso complessivo del prodotto.

Il D.P.R. n.187/01 prevede, inoltre, altre tipologie di paste:

- paste speciali, ossia le paste di cui all' art. 6 (paste di grano duro) contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie (art. 7 D.P.R. n. 187 cit.).
- pasta all'uovo, ossia pasta prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gal-

lina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola (art. 8 D.P.R. n. 186 cit.).

- paste alimentari fresche, poste in vendita allo stato sfuso, che devono essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4 °C, con tolleranza di 3 °C durante il trasporto e di 2 °C negli altri casi; durante il trasporto dal luogo di produzione al punto di vendita devono essere contenute in imballaggi, non destinati al consumatore finale, che assicurino un'adeguata protezione dagli agenti esterni e che rechino la dicitura "paste fresche da vendersi sfuse" (art. 7, comma 1, D.P.R. n. 187 cit.).

- paste alimentari stabilizzate, ossia le paste alimentari che hanno un tenore di umidità non inferiore al 20 per cento e un'attività dell'acqua libera non superiore a 0,92 e che sono state sottoposte a trattamenti termici e a tecnologie di produzione che consentono il trasporto e la conservazione a temperatura ambiente. (art. 9, comma 2, D.P.R. n. 187 cit.).

Il nuovo regolamento di settore prevede, infine, una clausola transitoria e finale a tenore della quale "è consentita la produzione di sfarinati aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente regolamento e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento, quando è diretta alla spedizione verso altri Paesi dell'U.E. o verso altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo, a condizione che non siano nocivi alla salute umana ed il produttore, di volta in volta, invii preventivamente a mezzo raccomandata fornita di ricevuta di ritorno indirizzata al Ministero delle politiche agricole e forestali, una comunicazione scritta..."

#### *5.4. Prodotti dolciari da forno*

Sotto questa denominazione vi è una vasta gamma di prodotti lievitati dolci, dalle merendine al panettone. Spesso accanto alla denominazione "Prodotto da forno" compare la definizione del processo di lievitazione che rende soffice il prodotto.

Sull'etichetta nutrizionale, nella maggior parte dei casi, vengono riportate le informazioni relative al contenuto calorico per gr. 100 di prodotto o, nel caso delle merendine, per ciascuna porzione. Sono indicati il contenuto calorico e l'apporto nutrizionale di proteine, carboidrati, grassi e fibra.

#### *5.5. Prodotti di pasticceria*

Sono quei prodotti che si possono comprare freschi e confezionati oppure al pezzo in panetteria o in pasticceria. Per i prodotti sfusi vale la norma dell'etichettatura generale: nel luogo di vendita viene esposto un cartello unico dove vengono indicati gli ingredienti. Per i prodotti confezionati, l'elenco è in etichetta, riportato in ordine decrescente di peso.

Gli ingredienti della copertura spesso sono indicati separatamente da quelli per la pasta. Anche per questi prodotti vengono utilizzati degli additivi per allungarne la durata, che ovviamente non si trovano nella ricetta classica.

I prodotti freschi devono essere consumati entro un paio di giorni e conservati in luogo fresco e asciutto se si tratta di paste secche, a bassa temperatura se invece si tratta di paste ripiene.

<b>PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	
<b>• Farine:</b>	
1.	D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 – Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e la commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.
<b>• Pane:</b>	
1.	Legge 4 luglio 1967, n. 580; Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.
2.	D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502; Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'art. 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146
3.	Decreto del Ministero della Sanità del 13 aprile 1994, n. 351 - Regolamento concernente l'aggiunta di glutine alle farine destinate alla panificazione ed alla fabbricazione di prodotti da forno.
4.	Circolare del Ministero dell'Industria e Sanità del 30 maggio 1995, n. 129263 - Commercializzazione del pane precotto e surgelato.
5.	Decreto del Ministero della Sanità del 6 aprile 1998, n. 172. – Regolamento recante norme per l'aggiunta di farine di cereali maltati, di estratti di malto e degli enzimi amilolitotitici alfa-amilasi e b. amilasi alle farine di grano tenero.
<b>• Pasta:</b>	
1.	D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187. – Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e la commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.
2.	Circolare del Ministero delle Attività produttive del 10 novembre 2003, n. 168 – Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.
<b>• Prodotti dolciari e da forno:</b>	
1.	D.P.R. 23 giugno 1993, n. 283. – Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno.
2.	Lettera del Ministero della Sanità del 2 ottobre 1996 - Prodotti dolciari da forno, aromi veicolati in alcoleilico.
3.	Decreto del Ministero della Sanità del 13 luglio 1998, n. 312 – Regolamento recante norme per il trattamento con alcoleilico di pane speciale confezionato.
4.	Circolare del Ministero delle Attività produttive del 10 novembre 2003, n. 168 – Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

