



scienza attiva®

EDIZIONE 2015/2016

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'

Etichettatura dei prodotti alimentari

Erica Varese

***Università degli Studi di Torino, Dipartimento
di Management – Sezione di Scienze
Merceologiche***

Documento di livello: A



Un progetto di


agorà scienza
centro interuniversitario



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



scienza attiva®

Nell'antichità, i commercianti e gli speziali/farmacisti utilizzavano le etichette per identificare il contenuto dei vasi nei quali erano soliti riporre le merci prima che queste fossero vendute. Le modalità utilizzate per "etichettare" erano differenti rispetto a quelle oggi utilizzate: gli Assiri, ad esempio, incidevano direttamente i vasi di creta mentre i Romani dipingevano la ceramica. Con il passare del tempo, l'intensificarsi dei commerci e le invenzioni della macchina continua per la produzione della carta a rotolo (1779) e del metodo di stampa litografico (1798) contribuirono ad attribuire all'etichettatura un ruolo cruciale nella commercializzazione dei prodotti, permettendone un più facile riconoscimento.¹

A partire dagli anni '70 del secolo scorso, l'etichettatura dei prodotti alimentari e non alimentari assolve funzioni sia informative sia promozionali. Accanto alle etichette "tradizionali", inoltre, sono utilizzati metodi di etichettatura innovativi che si concretizzano nelle cosiddette "*smart labels*": etichette che associano strumenti consueti di etichettatura con nuove tecnologie in modo da poter monitorare funzioni legate al ciclo di vita dell'alimento e/o al suo percorso lungo tutta la catena logistico/distributiva². Si pensi, ad esempio, alla possibilità di controllare il mantenimento della catena del freddo lungo l'intera filiera distributiva (produzione, trasporto, vendita all'ingrosso, vendita al dettaglio).

L'etichettatura degli alimenti è definita da alcuni come "la carta di identità" del prodotto e da altri come un "*silent seller*": nei moderni sistemi di distribuzione organizzata, venendo a mancare un contatto diretto tra chi vende e chi acquista, l'etichettatura, grazie alle informazioni che contiene ed al loro modo di essere indicate, rappresenta uno degli elementi decisivi per indurre il consumatore ad effettuare una scelta.³ Essa riveste, quindi, il ruolo di "venditore silenzioso".⁴ Tra i suoi compiti vi è certamente quello di orientare il consumatore nel momento dell'acquisto. Il suo ruolo, però, non si esaurisce quando il prodotto si trova sugli scaffali dei supermercati o nei punti di vendita! Quando l'alimento è oramai arrivato nelle dispense dei consumatori, le informazioni presenti sull'etichettatura, se lette e correttamente interpretate, continuano a svolgere una funzione determinante, garantendo una conservazione, un uso ed un consumo corretti e consapevoli.

Tutte le informazioni presenti sull'etichettatura degli alimenti garantiscono, da un lato, la tutela dei consumatori e, dall'altro, una concorrenza efficace tra imprese.⁵

Il modo di porsi degli individui di fronte al fattore consumo è cambiato considerevolmente negli ultimi anni. Vari studi⁶, infatti, mettono in luce come si sia passati da un consumo di massa, in cui l'offerta da parte dell'industria era standardizzata, ad un consumo individualistico in cui il consumatore è posto al centro dell'attenzione. Per i produttori è diventato indispensabile, quindi, rispondere alle esigenze ed ai bisogni dei consumatori, producendo alimenti sempre più differenziati. Si pensi, ad esempio, allo yogurt: fino a non molti anni fa si trovavano in commercio yogurt che, in relazione alla consistenza, si presentavano per lo più compatti, con riferimento alla percentuale di materia grassa, erano "interi" e l'unica variante era rappresentata dalla presenza di una particolare tipologia di aroma e/o di frutta (ad esempio, yogurt al caffè, alla fragola). Oggi, invece, per andare incontro alle esigenze dei consumatori, si trovano nei punti vendita, ad esempio, yogurt compatti, omogenei, liquidi e gelati, interi, parzialmente scremati e magri ed ovviamente "bianchi", con frutta e/o con aromi.

Per garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e per assicurare il loro diritto all'informazione, il Legislatore dell'Unione europea ha ritenuto opportuno prevedere un'adeguata etichettatura per gli alimenti anche in considerazione del fatto che le scelte dei consumatori possono essere influenzate, tra l'altro, da considerazioni di natura sanitaria, economica, ambientale, sociale ed etica.

La disciplina in materia di etichettatura è stata regolata soprattutto attraverso l'emanazione di normative "orizzontali", che prevedono precetti applicabili indistintamente a tutti i settori, e di

normative “verticali”, che disciplinano singole tipologie di prodotto (ad esempio, le carni bovine, le acque minerali naturali, le uova, il miele).

La normativa sull’etichettatura degli alimenti prevede la presenza di indicazioni obbligatorie (il cui elenco e le cui modalità sono stabilite dal Legislatore) e di indicazioni volontarie.

Attualmente (ottobre 2014), la normativa applicabile nell’Unione europea con riferimento alla disciplina dell’etichettatura dei prodotti alimentari imballati è la Direttiva 2000/13/Ce (e successive modifiche), recepita in Italia dal Decreto legislativo 109/1992 (e successive modifiche).

Il Legislatore della Ue ha recentemente emanato il Regolamento (Ue) n. 1169/2011 (in prosieguo “Regolamento”) sulle informazioni alimentari ai consumatori che ha abrogato, tra l’altro, la Direttiva 2000/13/Ce.

Seppure entrato in vigore il 13 dicembre 2011, il Regolamento, come indicato nella Tabella 1, sarà applicabile più in là nel tempo, ad eccezione delle disposizioni previste per le “carni macinate”, divenute cogenti dal 1° gennaio 2014. Oggi, in Italia, anche se ancora solo per alcuni mesi, si fa riferimento, quindi, al Decreto legislativo 109/1992.

Tabella 1: Disposizioni presenti nel Regolamento (Ue) n. 1169/2011 e data di applicabilità

DISPOSIZIONI	APPLICABILITÀ DAL (...)
(A) Applicazione requisiti specifici relativi alla designazione delle “carni macinate”	1° gennaio 2014
Applicazione del regolamento ad eccezione di (A) e (B)	13 dicembre 2014
(B) Applicazione indicazioni relative all’obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale	13 dicembre 2016

Il Regolamento ha disposto la fusione in un unico testo non solo della Direttiva 2000/13/Ce inerente l’etichettatura dei prodotti alimentari ma anche di altre normative tra cui la Direttiva 90/496/Cee relativa all’etichettatura nutrizionale. Obiettivo principale è migliorare il grado di informazione e di tutela dei consumatori della Ue anche grazie alla previsione di un’etichettatura nutrizionale obbligatoria, che informa i consumatori sulla composizione degli alimenti e, quindi, li aiuta ad adottare decisioni alimentari più consapevoli.

Il Regolamento disciplina l’etichettatura dei prodotti alimentari imballati/preconfezionati, lasciando agli Stati membri la facoltà di prevedere o meno analoghe disposizioni anche per i prodotti preincartati e per quelli sfusi.

Per comprendere a quali prodotti alimentari è destinata la normativa occorre, quindi, fare riferimento alle definizioni di prodotto imballato/preconfezionato, preincartato e sfuso, fornite dal decreto legislativo 109/1992:

- Prodotto alimentare preconfezionato: *«Il prodotto alimentare preconfezionato è definito dalla normativa come l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata».*
- Prodotto alimentare preincartato: *«Il prodotto alimentare preincartato è definito dalla normativa come l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita».*
- Prodotto alimentare sfuso: *«Sono considerati prodotti sfusi i prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente*

preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata».

Il Legislatore Ue, tuttavia, ha disposto che sia fornita l'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni anche per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza imballaggio oppure per quelli che sono stati imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o imballati per la vendita diretta. L'elenco degli allergeni è contenuto nell'Allegato II del Regolamento "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". A titolo esemplificativo, si ricorda che rientrano nell'elenco i crostacei ed i prodotti a base di crostacei, le uova ed i prodotti a base di uova, le arachidi ed i prodotti a base di arachidi, il sedano ed prodotti a base di sedano, i molluschi ed i prodotti a base di molluschi.

Di seguito alcune sintetiche indicazioni sul Regolamento.

Il Regolamento definisce l' "etichettatura" come *«qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento».*

Come la normativa attualmente applicabile (Decreto legislativo 109/1992), anche il Regolamento prevede una serie di indicazioni obbligatorie:

- « a) la denominazione dell'alimento;*
- b) l'elenco degli ingredienti;*
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II (vedi Tabella 2: Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze) o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;*
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;*
- e) la quantità netta dell'alimento;*
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;*
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;*
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare (...);*
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;*
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;*
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;*
- l) una dichiarazione nutrizionale».*

Le informazioni obbligatorie devono essere indicate in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori del Paese in cui l'alimento è commercializzato ed, eventualmente, in più lingue.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

Per garantire la leggibilità, è prevista una dimensione minima dei caratteri (l'altezza «X» dei caratteri deve essere di almeno 1,2 mm, ad eccezione degli imballaggi o dei contenitori di piccole dimensioni). Il colore utilizzato per il carattere, inoltre, deve essere in netto contrasto con il colore utilizzato per lo sfondo.

Tali indicazioni non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Le informazioni sugli alimenti devono essere presentate in modo da non indurre in errore il consumatore in particolare:

- a) per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento (la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione);
- b) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- c) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
- d) suggerendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente.

L'etichettatura dei prodotti alimentari rappresenta, quindi, uno degli aspetti più controversi della legislazione alimentare poiché in essa si manifestano diverse e talvolta opposte esigenze.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Direttiva 90/496/Cee

Direttiva 2000/13/Ce

Decreto legislativo 109/1992

Regolamento (Ue) n. 1160/2011

¹ Frédéric BARBIER (2004). *Storia del libro. Dall'antichità al XX secolo*. Dedalo, Bari.

² Michael BOURLAKIS, Ilias VLACHOS, Vasileios ZEIMPEKIS (2011). *Intelligent Agrifood Chains and Networks*. John Wiley & Sons.

³ Erica VARESE (a cura di) (2012). *L'etichettatura dei prodotti alimentari, la normativa dell'Unione Europea e nazionale*. Unioncamere Piemonte.

⁴ Erica VARESE (a cura di) (2012). *Consumatori e imprese: la disciplina delle informazioni sugli alimenti. Considerazioni merceologiche e normative*. Giappichelli Editore, Torino.

⁵ Gaetano FORTE, Claudia ROSSI, Walter VALLAVANTI, Sabrina TONDATO (2008). *Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari Legislazione, commenti e casi pratici*. EPC.

⁶ Giovanni BELLETTI, Andrea MARESCOTTI (1996). *Le nuove tendenze dei consumi alimentari*, in: Berni P. e Begalli D. (a cura di), "I prodotti agroalimentari di qualità: organizzazione del sistema delle imprese" (Atti del XXXII Convegno della Società Italiana di Economia Agraria, Verona, 1995). Il Mulino, Bologna, 133-152.