

MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

CIRCOLARE 2 agosto 2001, n.167

Etichettatura e presentazione di prodotti alimentari.

Con le circolari n. 165 del 31 marzo 2000 e n. 166 del 12 marzo 2001 sono state fornite utili informazioni per la corretta applicazione delle norme in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari allo scopo di assicurare di trasparenza commerciale e tutela dei diritti dei consumatori.

Con la presente vengono affrontati altri problemi, rilevati da questo Ministero, che in quanto suscettibili di trarre in errore il consumatore o di non consentirgli di fare scelte oculate negli acquisti, necessitano di chiarimenti.

L'etichettatura deve essere realizzata in modo chiaro, mettendo eventualmente in rilievo anche attraverso la raffigurazione grafica, ingredienti o materie prime, allo scopo di aiutare l'acquirente nella scelta dei prodotti.

E' stato rilevato, pero' che, in taluni settori merceologici e nei comparti di esposizione nei locali di vendita, non sempre vengono seguite prassi corrette.

Si ritiene, pertanto, utile fornire le necessarie informazioni sui comportamenti da adottare invitando contestualmente, gli organi di vigilanza a intervenire perche' venga assicurata lealta' commerciale e garantita la tutela degli interessi dei consumatori.

A) Derivati pomodoro

1) Passata di pomodoro e succo di pomodoro.

Sono presenti sul mercato due tipi di prodotto, uno ottenuto direttamente dal pomodoro fresco e l'altro ottenuto a partire da concentrato di pomodoro.

Detti prodotti sono posti in vendita senza alcuna distinzione fra loro, pur avendo caratteristiche diverse.

Pertanto, alla stregua di quanto prescritto per i succhi di frutta, che, qualora ottenuti da concentrato, devono riportare la dicitura "ottenuto da succo concentrato", anche per i suddetti prodotti vanno applicate le stesse regole.

Le denominazioni di vendita da utilizzare per la passata e il succo di pomodoro, che non sono ottenuti direttamente dal pomodoro fresco, sono le seguenti:

a) "Passata di pomodoro, ottenuta da concentrato";

b) "Succo di pomodoro, ottenuto da concentrato".

Nulla osta a che i prodotti ottenuti da pomodoro fresco riportino tale caratteristica nell'etichettatura.

2) Nome del produttore, sede dello stabilimento, lotto di produzione per i derivati del pomodoro.

Per quanto riguarda le modalita' di indicazione del nome e della sede del produttore nonche' della sede dello stabilimento e della dicitura del lotto di produzione le conserve di pomodoro sono sottoposte ad un regime particolare, di cui occorre tener conto per l'attivita' di controllo e di vigilanza e ai fini dell'etichettatura. Come e' noto, in deroga a quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992, nome e sede del produttore e sede dello stabilimento devono essere impressi o litografati sui contenitori, per esteso oppure in sigla e numero autorizzati; lo stesso vale per dicitura del lotto che viene annualmente identificata ai sensi dell'art. 13, comma 8.

Cio' almeno fino a quando sara' vigente il regime di aiuti comunitari.

Quanto sopra premesso, si fa presente che le suddette indicazioni obbligatorie vanno apposte direttamente sui contenitori all'atto del loro riempimento.

L'apposizione delle etichette, invece, nel caso di contenitori non litografati, puo' avvenire anche nelle fasi successive, in conformita' a quanto prescritto dagli articoli 13 e 14 dello stesso decreto.

Il mancato rispetto di quanto sopra e' una palese violazione delle norme in materia sia comunitarie che nazionali e, di conseguenza,

saranno applicabili le sanzioni al riguardo previste dalla regolamentazione comunitaria in materia di aiuti.

3) Rapporti tra regolamentazione comunitaria in materia di aiuti nel settore del pomodoro e normativa nazionale.

II settore e' regolamentato dal decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975 n. 428 e dal regolamento (CEE) n. 1764/86. Il regolamento comunitario con il quale e' stato istituito un regime di aiuti nel settore della trasformazione del pomodoro ha anche determinato le caratteristiche minime che devono possedere i prodotti finiti.

Talune di tali caratteristiche, per quanto riguarda i pomodori pelati ed i concentrati di pomodoro, sono diverse da quelle previste dal decreto n. 428/1975.

Si ritiene in tal caso che le disposizioni comunitarie anche se finalizzate al regime di aiuti prevalgono su quelle nazionali. Non possono essere considerati difformi pertanto i prodotti che sono conformi alle norme comunitarie e che per tale motivo ricevono un premio.

Pertanto il controllo relativo alle caratteristiche di qualita' dei pomodori pelati e dei concentrati di pomodoro va effettuato tenendo conto di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1764/86.

Restano applicabili le altre disposizioni del citato decreto n. 428/1975.

4) Autorizzazione all'uso di sigla di identificazione del produttore di conserve di pomodoro.

Entro trenta giorni dalla data di pubblicazione della presente circolare nella Gazzetta Ufficiale, le aziende che operano nel settore della lavorazione del pomodoro e che sono state autorizzate dal Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 1975 n. 428, all'uso di una sigla e di un numero in sostituzione del nome e della sede del fabbricante e della sede dello stabilimento, comunicano al Ministero delle attivita' produttive - D.G.S.P.C. Uff. B2 - via Molise, 2 - 00187 Roma, gli estremi di detta autorizzazione. La mancata comunicazione comporta la decadenza dell'autorizzazione suddetta.

B) Utilizzazione di prodotti a denominazione definita.

I prodotti che hanno una denominazione definita da norme nazionali o comunitarie devono essere designati con il loro nome anche nell'elenco degli ingredienti dei prodotti composti nella cui preparazione sono utilizzati.

Viene rilevato sempre piu' spesso che detti nomi sono accompagnati da aggettivazioni suscettibili di confondere l'acquirente sulla natura del prodotto e sulla qualita' delle materie prime utilizzate. Il fenomeno risulta rilevante soprattutto nel settore della lavorazione del pomodoro San Marzano.

Si ritiene, pertanto, necessario segnalare che, nella presentazione dei prodotti finiti, i nomi definiti, in particolare se ad essi e' attribuita la DOP o la IGP, siano riportati senza aggettivazioni ed in modo completo.

Il termine "aceto", infine, da solo non puo' essere utilizzato, ma va sempre completato dal nome della materia prima agricola alcoligena da cui deriva, quale aceto di vino, aceto di alcool.

C) Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

L'obbligo di detta indicazione e' previsto solo in Italia in quanto non contemplato dalla direttiva n. 79/112/CEE (ora 2000/13/CE). Si tratta di una deroga nazionale mantenuta in considerazione della sua utilita' ai fini della individuazione del luogo e dell'impianto ove sono state effettuate le operazioni di confezionamento.

L'art. 14 della citata direttiva non consente agli Stati membri di stabilire specifiche modalita' di indicazione delle diciture rese obbligatorie, salvo quelle espressamente previste dalle norme comunitarie.

In taluni settori (carni, latte e derivati, ovoprodotti, prodotti della pesca) e' stato prescritto l'obbligo della bollatura sanitaria che identifica lo stabilimento di produzione e/o di confezionamento. Ne consegue che con la rappresentazione del bollo sanitario, previsto dalle disposizioni applicabili ai prodotti suddetti, e' soddisfatto anche l'obbligo di cui all'art. 3, comma 1, lettera f)

del decreto n. 109/1992.

D) Bevande aromatizzate a base di vino e simili

Le bevande aromatizzate a base di vino ed i cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli di cui al regolamento CEE del Consiglio n. 1601 del 10 giugno 1991 presentano un titolo alcolometrico da 7% a 14,5% in volume le prime e inferiore al 7% i secondi.

E' stato chiesto da piu' parti di conoscere se detti prodotti devono riportare l'indicazione del termine minimo di conservazione. Si ritiene pertanto utile precisare che l'esenzione da tale obbligo e' prevista solo per le bevande che hanno titolo alcolometrico volumico pari o superiore a 10%.

Di conseguenza tutti i cocktail di cui sopra e le bevande aromatizzate che hanno titolo alcolometrico volumico inferiore a 10% devono riportare l'indicazione del termine minimo di conservazione.

E) Acquaviti di frutta

Il regolamento (CEE) n. 1576/89 disciplina, tra l'altro, le acquaviti di frutta e prevede anche il divieto di aggiunta di alcool, pena la perdita del diritto all'uso della denominazione riservata e l'obbligo di uso della denominazione "bevanda spiritosa".

E' stato rilevato che vengono poste in vendita sul mercato nazionale bevande designate "obstschnaps" che sono costituite da alcool di origine agricola e da almeno 33% di distillato di frutta. Questi prodotti, ben conosciuti nei Paesi di origine, presentano problemi se commercializzati nello stesso modo in territorio italiano.

D'intesa con le autorità interessate si e' pertanto convenuto che: la denominazione di vendita in italiano e' "bevanda spiritosa", come previsto dal regolamento (CEE) del Consiglio n. 1576/89. Essa deve essere riportata con caratteri maggiori di quelli del termine "schnaps", se questo figura in etichetta;

va applicata la regola del QUID, per cui occorre indicare la percentuale di distillato di frutta in volume;

il prodotto deve essere conforme al citato regolamento n. 1576/89 e non deve riportare termini che possano creare nel consumatore l'aspettativa che si tratti di "acquavite di frutta".

F) Prodotti preincartati

I prodotti alimentari ai quali e' stata riconosciuta la DOP o la IGP, qualora vengano venduti, previo affettamento in assenza dell'acquirente, come prodotti preincartati (sempre che non vige l'obbligo del preconfezionamento all'origine), possono pregiarsi della denominazione legale solo se rispondono alle norme vigenti ad essi applicabili e alle specifiche tecniche definite dagli organi di vigilanza riconosciuti dall'amministrazione pubblica.

G) Presentazione dei prodotti sui banchi di vendita

L'art. 1, comma 2, lettera c), del decreto n. 109/1992, definisce la presentazione dei prodotti alimentari.

Per essa si intende:

il materiale utilizzato;

il modo di esposizione sul banco di vendita;

l'ambiente nel quale il prodotto e' esposto.

E' stato notato che taluni produttori di succhi di frutta e di nettari di frutta (succo e polpa), di bevande analcoliche a base di succo di frutta, presentano l'etichetta principale in modo simile per i tre prodotti attraverso l'indicazione la raffigurazione della frutta e indicando la denominazione di vendita con la menzione della percentuale di frutta (ove richiesta) sulla retroetichetta.

Se dal punto di vista dell'etichettatura non vi sono rilievi da formulare su quanto sopra, sussistono problemi per quanto riguarda la presentazione.

Detti prodotti possono essere disposti sugli stessi banchi di vendita ma vanno separati per categoria.

Cio' si rende necessario perche' diversamente il consumatore puo' essere indotto in errore nella scelta dei prodotti. Essendo simili per il materiale utilizzato per il confezionamento, la loro disposizione nello stesso reparto e' fonte di confusione.

Si invita, in particolare, la grande distribuzione organizzata a tener conto di quanto sopra.

H) Latte

1) Latte pastorizzato ad elevata temperatura

Si tratta di un tipo di latte che non rientra nella tipologia dei latti disciplinati dalla legge n. 169/1989 ma e' previsto dal decreto del Presidente della Repubblica n. 54/1997.

Al riguardo si ritiene utile precisare che, trattandosi di un tipo di latte, diverso per caratteristiche e trattamento dai tipi disciplinati dalla legge n. 169/1989, la sua produzione e la sua commercializzazione rimangono assoggettate alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica n. 54/1997 e del decreto legislativo n. 109/1992 (etichettatura).

Pertanto:

la produzione di tale tipo di latte puo' essere effettuata anche in Italia e per esso non si applicano le disposizioni della legge n. 169/1989;

la denominazione di vendita legale e' "latte pastorizzato ad elevata temperatura";

la durabilita' (data di scadenza) viene determinata, in conformita' al decreto n. 109/1992, direttamente dal produttore e sotto la sua diretta responsabilita'.

2) Data di scadenza e termine minimo di conservazione

La legge 3 maggio 1989, n. 169, prescrive per i diversi tipi di latte il relativo periodo di validita'. Tale previsione non puo' ovviamente applicarsi anche ai latti confezionati in altri Stati membri ed avviati verso il mercato italiano. Il principio del muto riconoscimento si applica in ogni caso, salvo nel caso dei problemi di ordine igienico-sanitario.

Il latte, proveniente da altri Stati membri, che non prescrivono una precisa durabilita' dello stesso o che prescrivono una durabilita' piu' elevata di quella prevista dalla legge n. 169/1989, puo' avere una durabilita' maggiore. Cio' e' conforme ai principi della direttiva 2000/13/CE, la quale lascia la determinazione della validita' dei prodotti alimentari ai fabbricanti ed ai confezionatori, che la stabiliscono in relazione ad una serie di parametri quali la qualita' delle materie prime, i trattamenti, le caratteristiche dei materiali di confezionamento.

Quanto sopra premesso, la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione per i diversi tipi di latte confezionati, provenienti da altri Stati membri, possono essere determinati direttamente dai confezionatori in conformita' alle disposizioni vigenti nei paesi d'origine.

Roma, 2 agosto 2001

Il direttore generale
dello sviluppo produttivo e competitività
Visconti

Il testo di questo provvedimento non riveste carattere di ufficialità e non è sostitutivo in alcun modo della pubblicazione ufficiale cartacea. La consultazione e' gratuita.

Fonte: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato