



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

AGROALIMENTARE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONI - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI -

Sin dall'inizio della sua costituzione, tra i principali obiettivi della Comunità Europea, vi è stata la libera circolazione delle merci e la sicura tutela del consumatore.

La necessità di garantire il raggiungimento di tali obiettivi ha fatto sì che il legislatore comunitario sia intervenuto a disciplinare in maniera decisa e puntuale la produzione e la relativa commercializzazione di alcune merci ritenute di particolare impatto sulla salute del consumatore, per cui nell'ambito di tale regolamentazione sono contenute ed enunciate precise prescrizioni sulla corretta etichettatura dei prodotti.

Questo dovuto all'obbligo di una etichettatura completa, corretta, conforme e uniforme sull'intero territorio comunitario che garantisce al consumatore una corretta informazione, in quanto tutti i produttori sono sottoposti alla medesima disciplina, inoltre, agevola la libera circolazione delle merci per una piena consapevolezza nella scelta del prodotto da acquistare.

Le prescrizioni in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari, nello specifico, hanno acquisito una notevole e fattiva rilevanza non soltanto nell'ambito della legislazione del prodotto stesso, ma anche in altri settori.

Nel dettaglio, è il caso della responsabilità da prodotto difettoso, in cui la DIR 85/374/CEE prevede che la difettosità veritiera e riscontrata del prodotto, perciò risulta essere corretto e logico il presupposto per un'eventuale risarcimento, si verifica anche all'etichetta stessa e delle indicazioni d'uso [art 6 della sopraccitata Direttiva]: "Un prodotto è difettoso quando non offre la sicurezza che ci si può legittimamente attendere tenuto conto di tutte le circostanze, tra cui:

a) la presentazione del prodotto; b) l'uso al quale il prodotto può essere ragionevolmente destinato".

Ugualmente in ambito pubblicitario e di pratiche commerciali sleali, la DIR 84/450/CEE, modificata nella DIR 2005/29/CEE relativa sempre alle pratiche commerciali sleali nell'art 6 della suddetta nuova direttiva, che " E' considerata ingannevole una pratica commerciale che contenga informazioni false e sia non veritiera o in qualsiasi modo, anche nella sua presentazione complessiva, inganni o possa ingannare il consumatore medio: anche un'etichettatura non corretta, per cui ingannevole, può essere configurata come pratica commerciale sleale ".

Inoltre, sempre in materia di sicurezza generale dei prodotti, la DIR 2001/95/CEE stabilisce che " Un prodotto è sicuro ove in condizioni di uso normali o ragionevolmente prevedibili, non presenti





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

alcun rischio oppure presenti unicamente rischi minimi, in funzione di alcuni elementi tra la presentazione del prodotto, la sua etichettatura, le eventuali avvertenze e le istruzioni per un uso corretto”.

DISCIPLINA RELATIVA ALL'ETICHETTATURA LEGATA ALL'ORIGINE E AL METODO DI ELABORAZIONE O PRODUZIONE

- Specialità tradizionali garantite
- Protezione indicazione d'origine
- Prodotti biologici
- Etichetta biologica

OGM

- Tracciabilità ed etichettatura OGM

ALLERGENI

- Etichetta nutrizionale
- Dichiarazioni nutrizionali
- (caffè, cicoria, caffeina, chinina)

ALIMENTI PER NEONATI E BAMBINI

ALIMENTAZIONI SPECIFICHE

- Alimentazione particolare
- Diete ipocaloriche
- Alimenti per fini medici
- Integratori alimentari
- Alimenti con aggiunta di vitamine, minerali

DIRETTIVA 2000/13/CEE

Tale normativa si applica ai prodotti alimentari pre imballati destinati a essere consegnati in tale stato al consumatore finale. Non riguarda i prodotti destinati ad essere esportati esternamente alla Comunità Europea.

Determinante e fondamentale è che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non possono essere tali da:

- a - indurre l'acquirente in errore sulle caratteristiche o sugli effetti di tali prodotti alimentari;
- b - attribuire ad un prodotto alimentare delle proprietà di prevenzione, di trattamento e di cura di una malattia umana.

La disciplina è ancora più esplicita e chiara in quanto precisa che non è consentito indurre in errore l'acquirente su alcuni particolari aspetti del prodotto quali, la natura, la sua identità, la qualità, la composizione e la sua quantità, la sua conservazione, la sua origine o provenienza e la sua produzione.



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Inoltre, la suddetta direttiva stabilisce che nel concetto di etichettatura sono comprese tutte le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, di immagini e simboli.

Per quanto concerne la presentazione, è la forma o l'aspetto, il materiale utilizzato, il modo di esposizione sui banchi di vendita, l'ambiente in cui sono esposti i prodotti.

La pubblicità è invece ogni messaggio avente scopo promozionale, DIR 84/450/CEE.

La direttiva obbliga poi ad inserire nell'etichettatura delle indicazioni obbligatorie, tra cui:

- Denominazione di vendita
- Elenco ingredienti
- Quantità netta
- Termine minimo di conservazione
- Nome/Ragione sociale/Marchio depositato/Sede del fabbricante/Confezionatore/Venditore stabilito nella comunità
- Sede stabilimento produzione
- Titolo alcolometrico volumico
- Dicitura lotto di appartenenza
- Modalità di conservazione o utilizzazione
- Istruzioni per l'uso
- Quantità di taluni ingredienti
- LUOGO DI ORIGINE O PROVENIENZA OVE L'OMMISSIONE POSSA INDURRE IN ERRORE

Questa direttiva è stata recepita in Italia dall'applicazione del DLGS 181/2003 che ha modificato il precedente DL GS 109/1992.

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it