

L'etichettatura dei prodotti

L'etichetta, secondo la normativa italiana, è *“l'insieme di indicazioni, informazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o sopra etichette, dispositivi di chiusura, cartelli, anelli o fascette legate al prodotto stesso o sui documenti di accompagnamento”*.

L'etichetta alimentare deve essere considerata come una vera e propria “carta d'identità” di un prodotto, ma questa funzione è reale soltanto se essa è chiara, completa e trasparente.

Essa permette di scegliere ciò che più risponde alle richieste del consumatore, che possono riguardare motivi di salute, particolari caratteristiche organolettiche e di comodità d'impiego o un buon rapporto qualità/prezzo. L'etichetta è anche molto importante per chi soffre di qualsiasi allergia o intolleranza, in quanto permette di evitare sgradevoli disturbi.

Di conseguenza, l'etichetta deve rappresentare un mezzo efficace di dialogo e di comunicazione con il consumatore.

Spesso, l'etichetta ha anche una funzione di richiamo, in quanto cerca di attirare l'attenzione del cliente con grafica, immagini e messaggi pubblicitari accattivanti, predisponendolo così all'acquisto.

Nonostante ciò, essa deve assicurare il conseguimento di più obiettivi fondamentali:

- informare sulle caratteristiche reali dell'alimento, affinché il consumatore possa scegliere comparando qualità, composizione, luogo di origine, quantità e prezzo dei prodotti;
- fornire istruzioni sulle modalità d'uso e sulla scadenza del prodotto, per evitare disturbi o danni in seguito a un utilizzo scorretto;
- dare notizie sul produttore, per tutelare il consumatore contro possibili frodi;
- garantire la libera circolazione delle merci in ambito comunitario;
- salvaguardare la salute pubblica, le indicazioni di provenienza, le denominazioni di origine e accertare la concorrenza sleale;
- sostenere commercialmente il prodotto;
- analizzare le emergenze conseguenti a crisi alimentari, che possono essere gestite anche grazie a una precisa etichettatura.

L'insieme di tutte le informazioni contenute in etichetta rappresenta un'ulteriore garanzia di tutela per i consumatori che, se correttamente informati, hanno la possibilità di ripercorrere a ritroso “la strada” compiuta da un certo prodotto e di ricostruirne l'intera storia, scegliendo così quello più sicuro.

Gli aspetti normativi dell'etichetta alimentare

Nel 2011 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE, il Regolamento n. 1169/2011, che fissa nuove regole per l'etichettatura degli alimenti.

Le principali novità riguardano la grandezza minima dei caratteri, per rendere migliore la lettura dell'etichetta stessa, e anche l'obbligo di fornire i valori nutrizionali e l'origine di alcune specie animali (per esempio, carni suine, ovi-caprine e pollame, fresche, refrigerate o congelate).

Il termine per l'adeguamento delle confezioni da parte delle aziende scade il 13 dicembre 2014, mentre l'obbligo di riportare l'etichetta nutrizionale è stato stabilito a partire dal 13 dicembre 2016.

L'etichetta può anche riportare altre informazioni, come la data di produzione o il marchio di qualità (DOP, IGP, STG), notizie che il produttore può segnalare a sua discrezione come caratteristiche di pregio del prodotto.

L'etichetta dei prodotti alimentari descrive una serie di indicazioni che devono essere chiare, leggibili, chiare e visibili nello stesso campo visivo, indelebili e riportate in lingua italiana, anche se, per i mercati stranieri, è consentito elencare altre lingue.

Tale normativa si applica ai prodotti alimentari:

- preconfezionati o preimballati, che sono preparati in assenza del compratore e avvolti, interamente o in parte, in un imballaggio che deve essere mantenuto intatto fino al momento del consumo; di conseguenza, il contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta o danneggiata;
- preincartati, che sono confezionati sul luogo di vendita al momento dell'acquisto da parte del cliente o prima, ma comunque sempre nello stesso locale dove sono stati preparati;
- sfusi, sui quali non è possibile applicare l'etichetta in quanto privi della confezione (frutta, ortaggi freschi, prodotti di pasticceria, panetteria, gastronomia, ecc.); tuttavia, nei contenitori o negli spazi espositivi devono essere collocate ben in vista le informazioni d'obbligo.

L'etichetta pertanto deve essere sempre letta con attenzione al momento dell'acquisto, poiché rappresenta la fonte più immediata ed essenziale di informazioni sul prodotto alimentare.



Le indicazioni obbligatorie

Esse consistono in:

1. denominazione di vendita;
2. elenco degli ingredienti;
3. quantità netta del prodotto;
4. data di scadenza o termine minimo di conservazione;
5. nome (ragione sociale o marchio depositato) nonché sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito nell'UE;
6. sede dell'industria di produzione o di confezionamento;
7. lotto a cui appartiene il prodotto;
8. modalità di conservazione e di impiego, nel caso sia necessario adottare particolari accorgimenti in relazione alla natura del prodotto;
9. istruzioni per l'uso, ove necessario;
10. numero di singole unità;
11. titolo alcolometrico volumico, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
12. eventuale o possibile presenza di allergeni;
13. luogo di origine o di provenienza (Regolamento UE n. 1169/2011);
14. etichetta nutrizionale (Regolamento UE n. 1169/2011).

È bene ricordare che la denominazione di vendita, la quantità netta, il TMC (o data di scadenza) e il titolo alcolometrico devono essere posti nello stesso campo visivo, ossia in una parte della confezione o dell'etichetta dove sia possibile leggere tutto mediante un'unica occhiata.

