

Etichettatura, cartello unico e registro degli ingredienti

Tra i doveri dell'operatore del settore alimentare (di seguito OSA), vige l'obbligo di etichettare e presentare in modo idoneo gli alimenti. Tale obbligo è stabilito dal decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 (e ss.mm.ii.), attuale normativa di riferimento, a braccetto con la direttiva n. 13 del 20 marzo 2000 del Consiglio (che sostituisce la 79/112/CEE così come modificata dalla 89/395/CEE), riguardante il " *ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità* ", recepita in Italia con il decreto legislativo 23 giugno 2003 n. 181 (" *Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità* ").

Tali leggi impongono chiaramente l'obbligo di indicare (sull'etichetta dei prodotti confezionati) la denominazione di vendita, gli ingredienti e gli aromi, il numero di lotto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione, etc.

Anche a livello dei prodotti alimentari vendibili sfusi (ad esempio, la coppetta di gelato artigianale, il trancio di pizza dal fornaio o il cornetto al bancone del bar), vige l'obbligo di far pervenire ugualmente al consumatore una serie di informazioni (citando l'articolo 16 del D.Lgs. 109/92, " *per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto bene in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi* ").

Tale cartello unico, così come il registro dei singoli prodotti, deve essere esposto bene in vista e a disposizione dei clienti.

Il cartello unico, o il registro, deve riportare:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti;
- la modalità di conservazione;
- la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui alla legge 4 luglio 1967, n 580 (e ss.mm.ii.)
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolometrico superiore a 1,2 % vol.

Purtroppo, è doveroso segnalare che i cartelli unici degli ingredienti (o i registri), quando ci sono, spesso si limitano a riportare un elenco delle materie prime utilizzate in maniera sommaria, modello fotocopia, basati esclusivamente sullo schema di cartello unico previsto dal D.M. 20 Dicembre 1994.

In realtà, l'elenco degli ingredienti deve specificare sia quelli contenuti nei semilavorati utilizzati sia quelli aggiunti dall' OSA in ordine decrescente in base al peso, secondo uno schema definito nell'allegato 1 del D.M. 20 dicembre 1994 " *Schema di cartello unico degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia venduti sfusi* ". È importante tenere presente che il citato decreto legislativo definisce per ingrediente " *qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata* ".

Un'altra normativa molto importante è quella relativa agli additivi alimentari (Reg. CE 1333/2008), che riguarda ventisei categorie di prodotti che vanno dagli "edulcoranti" agli "emulsionanti", dagli "agenti sequestranti" agli "agenti schiumogeni". Anche gli aromi devono seguire norme specifiche, disciplinate dal Reg. CE n. 1334/2008 che definisce l'elenco degli aromi autorizzati, le loro condizioni per l'uso e le relative indicazioni per l'etichettatura.

Diversi sono gli ingredienti che devono dunque seguire specifiche e più recenti disposizioni in materia di etichettatura. Si pensi ai coloranti, che a volte sono utilizzati per la produzione di una pasta caratterizzante; agli aromi, che possono rientrare in una base in polvere; ai prodotti allergizzanti, che possono fare parte di una ricetta, tipo nocciole, o essere presenti in tracce come residui di lavorazione.

Fondamentale ricordare che il D.Lgs. n. 114/2006 ha apportato modifiche al D.Lgs. 109/92. In base a questa norma, ogni sostanza appartenente alla lista dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, quando impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e residua nel prodotto finito anche se in forma modificata, deve essere indicata in modo chiaro sul cartello esposto a disposizione dei consumatori (ad esempio, “ *il prodotto può contenere tracce di uova, latte-prodotti a base di latte e soia* ”).

Di seguito si riportano un paio di esempi che evidenziano la notevole differenza tra l'elencazione “sommatoria” degli ingredienti utilizzati e quella “corretta” che dovrebbe essere adottata da tutti.

Esempio numero 1 - cornetto farcito con crema pasticcera	
Etichetta sbagliata	Etichetta corretta
<p><u>Sfoggia</u>: farina di grano tipo 00, acqua, sale marino, zucchero.</p> <p><u>Farcitura</u>: crema pasticcera</p>	<p><u>Sfoggia</u>: Farina di grano tipo 00, acqua, sale marino, zucchero semolato.</p> <p>Il prodotto può contenere tracce di uova, latte-prodotti a base di latte e soia (in quanto ingredienti utilizzati come ingredienti in altre preparazioni utilizzando le stesse attrezzature)*</p> <p><u>Farcitura</u>: crema pasticcera (es. di crema pasticcera a partire da un semilavorato in polvere a cui si aggiunge latte): zucchero, amido modificato, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, grassi vegetali idrogenati, addensanti (E578, E450i, E339ii), amido, lattosio, sale, coloranti (annatto, caroteni, riboflavina), aromi, proteine del latte, emulsionanti (E372a, E322), ricotta (siero di latte, latte vaccino), zucchero, amido di mais. Il prodotto può contenere tracce di uova, e soia (in quanto ingredienti utilizzati come ingredienti in altre preparazioni utilizzando le stesse attrezzature).</p>

Esempio numero 2 - pizza (base con farcitura di pomodoro e formaggio)	
Etichetta sbagliata	Etichetta corretta
<p><u>Impasto</u>: acqua, farina di grano tenero tipo “00” sale, olio di semi, lievito, strutto.</p> <p><u>Farcitura</u>: pomodoro, formaggio, origano.</p>	<p><u>Impasto</u>: acqua, farina di grano tenero tipo “00” sale, olio di semi (olio di colza, olio di semi di girasole), antiossidanti: ascorbico palmitato e α-tocoferolo, lievito di birra, strutto (strutto emulsionato), zucchero; margarina (utilizzata per ungere la teglia): oli e grassi vegetali in parte idrogenati, acqua, sale, emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: caroteni misti; olio vegetale. Il prodotto può contenere tracce di soia e di frutta a guscio (in quanto nello stabilimento si producono pane</p>

di soia e pane con le noci)**

Farcitura: polpa di pomodoro (polpa di pomodoro e salsina di pomodoro), formaggio: es. di un tipo di prodotto utilizzato nelle pizzerie preparazione alimentare con formaggio e grassi vegetali, (formaggio 50%, acqua, proteine del latte, burro, olio di palma, olio di soia, sali di fusione: citrato di sodio, sale, correttore di acidità: acido citrico), addensante, (amidi modificati, sciroppo di glucosio), sale marino, origano in foglie macinate.

* È quasi inutile aggiungere che l'etichetta corretta, grazie alla sua completezza, mette al riparo l'OSA da eventuali problematiche penali o civili nella malaugurata ipotesi in cui dovessero verificarsi all'interno del suo locale incidenti dovuti ad allergie alimentari.

** Il D.Lgs. 114/2006 non prende in considerazione il caso di una possibile presenza involontaria di sostanze allergeniche. Considerato che anche tracce minime di determinate sostanze potrebbero creare seri problemi di salute a qualche consumatore particolarmente sensibile, è consigliabile che l'OSA adotti i necessari interventi ed accorgimenti per informare il consumatore della eventuale presenza involontaria di allergeni, ricorrendo a menzioni del tipo " *può contenere tracce di ...* " da posizionare alla fine della lista degli ingredienti.

Gli OSA interessati devono dunque adempiere all'obbligo del cartello unico o del registro degli ingredienti, previsto dall'art. 16 del D.Lgs. 109/92 (e ss.mm.ii.) e dal D.M. 20.12.1994, con un'elencazione dettagliata degli ingredienti, divisi per gruppi omogenei o per singolo prodotto, come negli esempi sopra riportati. Tale obbligo non deve essere visto come un mero adempimento burocratico o, peggio, come una coercizione, ma fondamentalmente come uno strumento dalla molteplice funzione:

- tutelando realmente la salute del consumatore,
- fornendo utili notizie ad un consumatore sempre più attento e informato,
- valorizzando i propri prodotti ed il proprio *modus operandi*,
- tutelando se stessi e la propria attività.

In allegato, il D.M. 20 dicembre 1994

Dott. **Carlo Geroni**, Tecnico della qualità nel settore agroalimentare

Dott.ssa **Gabriella Di Martino**, Tecnologa alimentare

Gamma Quality - Area Sicurezza e Igiene Alimentare

www.gammaquality.it - carlo@gammaquality.it

Fonti: www.pieronuciari.it

www.arcoconsumatoriemiliaromagna.eu