

CIRCOLARE 10 novembre 2003, n.168 Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.
(GU n. 4 del 7-1-2004)

Al Ministero della salute

Al Ministero delle politiche agricole e forestali - Ispettorato repressione frodi

Alle regioni e province autonome di Trento e di Bolzano

Alla Federalimentare

Alla Confcommercio

Alla Confartigianato

Alla C.N.A.

Alla A.N.C.C.-COOP

Questo Ministero è già intervenuto più volte, in occasione dell'entrata in vigore di norme di particolare rilievo, per chiarirne la portata e fornire informazioni per una corretta ed uniforme loro applicazione sia da parte delle imprese sia da parte degli organi di vigilanza.

Pervengono, poi, quesiti sia da parte di aziende ed associazioni professionali sia da parte di alcuni organi di controllo, che chiedono precisazioni sulla applicazione di talune norme, in particolare di quelle relative all'etichettatura.

Sulla scia di quanto già fatto in precedenti occasioni, con la presente si forniscono i chiarimenti richiesti:

A) Utilizzazione del termine «Integrale» nell'etichettatura dei prodotti da forno.

E' stato sollevato un problema di interpretazione relativamente all'uso del termine «integrale» nella etichettatura dei prodotti da forno ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal decreto del Presidente della Repubblica n. 187/2001.

La questione è rilevante per diversi aspetti. Anzitutto occorre distinguere la denominazione di vendita dall'ingrediente, secondo le diverse utilizzazioni della farina. Nel caso in cui questa venga destinata alla vendita diretta al consumatore o alla panificazione, occorre rispettare quanto previsto dal decreto n. 187/2001. Quando è ingrediente, la farina in parola può essere designata col nome «farina di frumento» o «farina di frumento integrale» così come avviene negli altri Stati membri.

Le denominazioni di vendita, riservate agli sfarinati, previste dal decreto n. 187/2001 sono vincolanti solo per i produttori di farine e le caratteristiche fissate al comma 3 dell'art. 1 di detto decreto si applicano esclusivamente alle farine destinate alla panificazione e alla vendita diretta al consumatore: non sono, quindi, vincolanti per gli altri settori industriali, in particolare per i prodotti da forno, tanto è vero che l'art. 10 ha previsto una specifica deroga.

L'uso, poi, del qualificativo «integrale» nella denominazione di vendita (esempio: biscotti integrali) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio, ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero. Il termine «integrale», infatti, implica la presenza di crusca e/o di cruschetto in quantità tale da assicurare un significativo apporto nutrizionale di fibre nel prodotto finito.

La crusca/cruschetto sono, infatti, gli unici elementi che differenziano la farina di frumento integrale dalla farina di grano tenero non essendo, inoltre, vincolanti per utilizzazioni diverse dalla panificazione e dalla vendita diretta al consumatore i parametri previsti al comma 3 dell'art. 1 del decreto n. 187/2001.

Pertanto non ha rilevanza alcuna, ai fini dell'informazione al consumatore, la messa in evidenza che si tratta di «farina integrale di grano tenero» proveniente dai molini con i parametri previsti dalla norma suddetta oppure di «farina di frumento integrale» sempre proveniente dai molini ma con parametri diversi da quelli previsti dalla norma o, infine, di farina integrale ricostituita, all'interno dell'azienda utilizzatrice, con parametri uguali o diversi da quelli previsti dalla norma. I prodotti finiti sono tutti legali con caratteristiche organolettiche pressochè identiche.

Si ritiene utile evidenziare, a tal fine, che lo scopo primario della norma consiste nella protezione e nella informazione dei consumatori e non nella protezione delle esigenze delle categorie economiche.

Si ritiene utile ricordare anche che, durante l'elaborazione del decreto n. 187/2001, è stata prestata molta attenzione ai principi comunitari sulla libera circolazione delle merci, che riguardano in particolare la loro utilizzazione, nonchè a quanto sancito dalla Corte Costituzionale con la sentenza n. 443/1997 sulla pasta, finalizzata ad evitare discriminazioni alla rovescia a danno dell'industria nazionale rispetto alla concorrenza estera.

Ciò che cambia dal punto di vista giuridico, ai fini del rispetto delle regole di etichettatura relative alla definizione di «ingrediente», è che, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè «farina di frumento integrale»; nel caso in cui, invece, la farina integrale si ottenga per ricostituzione si hanno due o tre ingredienti che vanno designati separatamente col proprio nome (farina di frumento, crusca, cruschetto).

V'è da chiedersi al riguardo se in questo caso l'uso del termine «integrale» nella denominazione del prodotto finito comporti l'obbligo dell'indicazione del QUID. Ebbene, poichè nella denominazione di vendita non figura alcun ingrediente particolare, nessun adempimento ulteriore è richiesto, a meno di espliciti richiami in etichettatura circa la specifica tipologia di farina impiegata.

B) Somministrazione della croissanterie.

L'esigenza di avere un'ampia tipologia di prodotti, freschi e fragranti, quali croissant, krapfen, sfogliatine, strudel e simili, ha indotto l'industria a preparare prodotti a temperatura controllata destinati, con appositi fornetti, senza alcuna manipolazione, che integri una attività produttiva, ad essere somministrati sul punto di vendita. I prodotti in questione non sono semilavorati o preparazioni alimentari, ma sono prodotti finiti, in quanto, come detto, non necessitano di manipolazione o ulteriore lavorazione, per essere somministrati.

Questo Ministero ha già precisato in precedenti occasioni che, tenendo conto della evoluzione delle modalità di prestazione del servizio di somministrazione, tale attività è del tutto compatibile con l'attività di somministrazione, di cui all'art. 5, lettera b), della legge n. 287/1991.

Qualora si volesse attribuire a tale attività un diverso significato, si correrebbe il rischio di offrire un cattivo servizio al consumatore, le cui esigenze devono sempre essere considerate prioritarie, senza creare inutili ostacoli alla commercializzazione, soprattutto quando non è messo in discussione il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nulla vieta, pertanto, di ricondurre nella specifica autorizzazione sanitaria rilasciata al pubblico esercizio l'attività di cui sopra, alla stregua di quanto avviene per il pane parzialmente cotto surgelato o meno. Si tratta di situazione analoga. Il legislatore, peraltro, nel caso del pane, è dovuto intervenire, perchè v'era il problema della denominazione di vendita che non consentiva di denominare «pane» il prodotto parzialmente cotto: situazione che non si presenta nel caso specifico della croissanterie.

C) Uso dei termini «All'aceto», «Con aceto» e simili.

Con circolari n. 379/1966 e n. 385/1968 il Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato fornì, sulla base delle norme allora vigenti, una serie di indicazioni alle aziende alimentari conserviere circa l'uso delle diciture suddette nel caso di utilizzazione di aceto come ingrediente.

L'adozione di norme comunitarie in materia di etichettatura negli anni successivi ha reso praticamente superate dette circolari. I termini, quindi, riportati in titolo sono da considerarsi utilizzabili alternativamente con equivalente significato.

D) Vendita prodotti congelati.

Da qualche tempo si osserva che, in alcune superfici della grande distribuzione, nei banchi di vendita dei prodotti surgelati sono immessi anche prodotti congelati non confezionati, esposti con gli estremi dell'azienda produttrice, che spesso incorpora nel proprio nome la parola «surgelati», anche se poi sulle singole etichette o nei depliant a disposizione del pubblico compare l'indicazione che si tratta di prodotti congelati.

Questo modo di operare, oltre ad essere ingannevole per il consumatore, rappresenta anche una forma di slealtà commerciale.

Si invitano, pertanto, gli organi di vigilanza a verificare che, per i prodotti congelati venduti sfusi, siano fornite adeguate informazioni al consumatore, in conformità a quanto previsto dall'art. 16 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, come modificato dall'art. 13 del decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, il quale stabilisce che detti prodotti devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui sono esposti.

Sul cartello devono figurare:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dal termine «congelato», senza che compaia, a qualsiasi titolo, il termine «surgelato/i»;

b) le modalità di conservazione dopo l'acquisto;

c) la percentuale di glassatura per i prodotti glassati.

I banchi ed i prodotti in essi contenuti, infine, vanno adeguatamente protetti e vanno rispettate le norme igieniche di cui al decreto legislativo n. 155 del 26 maggio 1997 (attuazione della direttiva 93/43/CE sull'igiene).

E) Utilizzazione uova fresche.

I regolamenti (CEE) 1907/90 e 1274/91 fissano le norme per la commercializzazione delle uova vendute in guscio tal quali. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento n. 1274/1991 le uova di categoria A o «uova fresche» devono possedere determinate caratteristiche tra cui quella di non aver subito alcun trattamento di conservazione.

Dal momento che le uova utilizzate nei prodotti trasformati, indipendentemente dalla categoria di riferimento, devono essere pastorizzate, la sola menzione «uova fresche» potrebbe sembrare non corretta. Al riguardo è da precisare che la pastorizzazione delle uova fresche in questo caso è richiesta dal decreto legislativo n. 65/1993 relativo agli ovoprodotti (art. 3, lettera e) non come trattamento di conservazione ma come esigenza di ordine igienico-sanitario obbligatoria.

Pertanto, ai fini della qualificazione dei prodotti finiti preparati con l'impiego di uova fresche (categoria a) e per garantire un'idonea informazione del consumatore, si ritiene che gli ovoprodotti ottenuti esclusivamente da uova fresche di gallina vadano distinti da quelli ottenuti da uova di gallina di categoria diversa dalla categoria A, attraverso l'etichettatura. Si suggerisce, pertanto, che le uova fresche, come sopra descritte, siano designate nell'elenco degli ingredienti dei prodotti finiti trasformati con la menzione «uova fresche» e le altre come «uova».

Tale soluzione è da ritenersi conforme a quanto previsto all'art. 5, comma 13, del decreto legislativo n. 109/1992.

Se ciò non fosse, non vi sarebbe neppure la necessità di utilizzare le uova fresche, con conseguenti ingenti danni alla relativa produzione agricola.

Si precisa infine che il divieto del trattamento della pastorizzazione a scopo conservativo per le uova fresche, previsto dalla normativa comunitaria, riguarda solo il prodotto in guscio venduto tal quale.

F) Prodotti artigianali.

Nella commercializzazione di taluni prodotti artigianali, quali le paste alimentari di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 187/2001, talvolta viene fatto con una certa enfasi riferimento alla «produzione artigianale», come se si trattasse di una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'uso di diciture quali «lavorato a mano» e simili è ingannevole quando soltanto alcune fasi secondarie e collaterali della produzione sono effettuate a mano.

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, le diciture «lavorato a mano» e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento.

Inoltre, sempre più spesso, viene fatto riferimento al tenore proteico e al contenuto in glutine sia delle materie prime che del prodotto finito. Questi messaggi devono essere idoneamente dimostrati e comportano la realizzazione dell'etichetta nutrizionale, in quanto viene fornita una informazione su un elemento fondamentale dell'etichettatura nutrizionale disciplinata dal decreto legislativo n. 77/1996: la quantità di proteine.

E' vero che l'uso di diciture concernenti le caratteristiche del metodo di produzione costituisce una garanzia fornita al consumatore sul metodo, ma non si traduce, di regola, anche in un aumento della qualità del prodotto finito in termini di caratteristiche ingredientistiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche ed igienico-sanitarie.

Delle metodologie artigianali viene fornito un elenco, non esaustivo ma di rilievo, nella pronuncia n. 8884 del 9 novembre 2000 dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, che si può così riassumere: la presenza di una struttura organizzativa tipicamente artigianale e/o familiare è caratterizzata dal basso numero di addetti e soprattutto dall'incidenza dell'apporto umano e personale nella produzione.

Questo aspetto concerne, ovviamente ed unicamente, le caratteristiche dell'azienda. Pertanto non può in alcun modo essere utilizzato per presentare i prodotti come superiori nella qualità. L'azienda artigianale non può cioè trasformare la sua qualifica giuridica in un elemento di qualità dei prodotti finiti.

In tale contesto non si può non tener conto anche di quanto previsto dal decreto legislativo n. 74/1992 che, anche se di portata generale, vieta ogni forma di pubblicità subliminale e subordina l'uso dei termini «garantito e garanzia» e simili, quali «selezionato e scelto», alla precisazione in etichetta del contenuto e delle modalità della garanzia offerta.

G) Paste speciali.

Sono stati chiesti più volte chiarimenti circa i limiti di riferimento per le ceneri, l'acidità e gli altri parametri analitici, di cui all'art. 6, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 187/2001, per la produzione di paste speciali, sia secche, sia fresche, sia stabilizzate.

Tale problema è stato affrontato più volte anche nel corso dell'elaborazione del decreto n. 187/2001, dove non si è ravvisata la necessità di apportare specifiche precisazioni, essendo la norma già chiara.

Infatti, mentre per la pasta di semola di grano duro (semola+acqua), il limite massimo di ceneri è 0,90 su cento parti di sostanza secca, per i casi di presenza di altre sostanze oltre alla semola, come le uova della pasta all'uovo, il legislatore ha conseguentemente provveduto ad adeguare il limite di ceneri, fissandolo a 1,10 per la pasta con quattro uova per chilogrammo di semola ed ammettendo un ulteriore incremento di 0,05 per ogni uovo in più rispetto al minimo prescritto.

Quando all'impasto vengono miscelati altri ingredienti alimentari, allo scopo di ottenere una pasta «speciale», secca, fresca o stabilizzata, i parametri previsti all'art. 6, comma 3, non dovranno essere applicati al nuovo prodotto finito, bensì esclusivamente alla materia prima di base impiegata.

Nella valutazione del tenore delle ceneri e degli altri parametri analitici si dovrà tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima di riferimento impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dall'ingrediente/i aggiunto/i.

Ad esempio, nel caso delle ceneri di un pasta di semola di grano duro con spinaci, è errato non sottrarre il contributo delle ceneri apportate dagli spinaci a quello rilevato sul prodotto finito.

Si deve altresì fare riferimento, per definire il contributo portato dagli spinaci, alla quantità impiegata in ricetta, al loro contenuto medio di ceneri e relativa variabilità naturale.

Pertanto, in fase di accertamento analitico, i valori delle ceneri, dell'acidità e degli altri parametri apportati dagli ingredienti alimentari a quelli apportati dalle materie prime di base vanno scorporati dal computo globale; la quantità di tali ingredienti, poi, è facilmente rilevabile sulla base della loro dichiarazione quantitativa in etichetta, ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n. 109/1992 o meglio ancora analizzando la ricetta all'origine.

H) Bevande di fantasia al gusto di frutta.

Le bevande in parola hanno un contenuto di succo frutta inferiore al 12% ma devono essere poste in vendita con un nome di fantasia tale da non ingenerare confusione con le bevande, di cui all'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719 che disciplina le bevande analcoliche con almeno il 12% di succo.

Detto limite del 12% era previsto anche per le bevande alcoliche (liquori, amari, ecc.) dall'art. 14 della legge n. 1559/1951, risultato poi incompatibile con le disposizioni comunitarie in materia di bevande spiritose.

Le bibite in questione, comunque, sono generalmente identificate da nomi di fantasia e da ulteriori diciture indicative del gusto: l'indicazione del succo è obbligatoria ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo n. 109/1992. Non si tratta, come da alcune parti si vuol far credere, di un modo per trarre in errore il consumatore ma di una precisazione per identificare la natura della bevanda che potrebbe essere composta anche solamente da acqua, zucchero, aromi e coloranti. Il tipo di aromatizzazione utilizzato può essere evidenziato con la dicitura «al gusto di ...», «al sapore di ...» o dicitura simile.

Mentre per le bevande di cui all'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica n. 719/1958, il requisito di identificazione è dato dal nome della bevanda (aranciata, limonata, ecc.), per le bevande di cui all'art. 7 il requisito è dato dal suo gusto.

La questione è stata affrontata dalla Corte di cassazione nella sua sentenza del 6 marzo 1992, n. 2726 nella quale, con riferimento ad una bevanda denominata «quench» che riportava anche la dizione «cedro gusto arancia» si afferma che:

«Le riportate norme (cioè gli articoli 4 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica n. 719/1958) non riguardano le bevande analcoliche che siano commercializzate con un nome di fantasia, le quali, ancorchè si avvalgano di uno o più frutti, non sono soggette a percentuali minime di presenza dei frutti medesimi».

La sentenza così prosegue:

«Tanto premesso, si deve considerare che la bibita in questione, come accertato in sede di merito, è stata messa in commercio con marchio inequivocabilmente di fantasia («quench», tratto dalla parola inglese «quencher» che vuol dire genericamente bibita), mentre l'ulteriore dizione «cedro gusto arancia», apposta sul recipiente, non sostituisce nè snatura detta denominazione di fantasia, ma ha soltanto la funzione di illustrare gusto e aroma».

Il caso esaminato dalla Cassazione è indubbiamente e strettamente analogo a quello delle bibite in questione in cui si riscontrano marchi di pura fantasia accompagnati da dizioni indicative del gusto (quali talune indicazioni in lingua straniera del tipo orange, lemon) piuttosto che della mera composizione della bevanda, ma che sicuramente non ne costituiscono la denominazione.

Queste ultime (quali ad esempio «bevanda analcolica»/«bevanda analcolica al gusto di limone») non si riferiscono al frutto di per sè (come ad esempio la denominazione «Limonata») e rispondono all'esigenza, imposta dalla norma dell'art. 4, comma 1-bis, del decreto legislativo n. 109/1992, novellato dal decreto legislativo n. 68/2000, di «consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso».

L'eventuale dichiarazione volontaria della percentuale del succo contenuto va considerata come elemento di una corretta informazione circa le caratteristiche compositive delle bevande chiarendo che dette bevande appartengono ad una diversa categoria a più elevato tenore di succo di cui all'art. 4 del decreto del Presidente della Repubblica n. 719/1958.

L'art. 11, poi, del decreto del Presidente della Repubblica n. 719/1958 secondo il quale «le confezioni per le bibite di cui agli articoli 6 e 7 del presente regolamento non debbono avere forma o colore nè portare figure o indicazioni che facciano comunque riferimento a frutta, piante o loro parti» è da ritenersi abrogato dall'art. 29 del decreto legislativo n. 109/1992.

Per quanto riguarda infine i coloranti, va posto in evidenza che il loro uso è subordinato all'integrale rispetto delle disposizioni comunitarie in materia. In particolare viene richiamata l'attenzione sull'art. 31, primo comma, della legge comunitaria n. 52/1996 ai sensi del quale sono abrogate, tra l'altro, «g) articoli 8, 10 e 16, primo comma, lettera c), del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, nonchè ogni altra disposizione in contrasto.»

La legge n. 286/1961 risulta praticamente inapplicabile in considerazione di quanto sopradetto; si attende ora solo una sorta di norma che provveda alla relativa soppressione, allo scopo di fare chiarezza.

Si richiama infine la sentenza della Corte costituzionale del 30 dicembre 1997, n. 443 che, occupandosi della legge n. 580/1967 in materia di paste alimentari, ha stabilito il principio che le norme nazionali che impongono ai produttori nazionali obblighi che non incombono sui fabbricanti di altri Paesi membri dell'Unione europea (che peraltro possono liberamente commercializzare in Italia i loro prodotti non conformi alle norme italiane, purchè rispondenti alla legislazione del Paese d'origine) sono contrarie al principio costituzionale di non discriminazione.

Qualora si volesse ritenere che le indicazioni riportate sull'etichetta delle bevande in questione e la loro composizione contrastino con norme italiane ritenute tuttora vigenti, le imprese nazionali produttrici di tali bevande sarebbero, in base ai principi affermati dalla sentenza in questione, incostituzionalmente discriminate nei confronti dei fabbricanti dei numerosi altri paesi membri dell'Unione europea in cui non vigono le restrizioni previste dal decreto del Presidente della Repubblica n. 719/1958 e dalla legge n. 286/1961.

Tali produttori sarebbero infatti liberi di commercializzare sul mercato nazionale loro prodotti non conformi alle norme italiane citate, con conseguente indebito vantaggio competitivo nei confronti delle imprese nazionali.

I) Etichettatura delle carni, quali ingredienti.

Con la circolare n. 165 del 31 marzo 2000 furono dettate regole dettagliate circa l'applicazione dell'art. 8 del decreto legislativo n. 109/1992.

La direttiva 101/2001/CE attuata con l'art. 15 del decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, ha posto altri problemi connessi con la definizione di carne. Si ritiene pertanto utile, dopo una attenta disamina dei diversi aspetti relativi ai prodotti più significativi esistenti sul mercato, fornire taluni chiarimenti al riguardo.

La norma in parola si applica a tutti i prodotti alimentari contenenti carne, in quanto ingrediente, siano essi preconfezionati o meno. Essa non si applica alle carni commercializzate tal quali.

Per carne si intende la carne muscolare scheletrica dell'animale compresa la quantità massima di grasso e di tessuto connettivo prescritti, naturalmente aderenti alle masse muscolari scheletriche. Le carni di qualsiasi specie vanno designate col nome specifico previsto dalla normativa comunitaria o, in mancanza, da usi e consuetudini nazionali. In luogo del nome specifico può essere usato il nome della categoria: «carne di» seguito dal nome della specie.

Di conseguenza non è più consentito utilizzare, come in passato, il solo termine relativo alla specie, quale «bovino», «suino», essendo stato soppresso il comma 10 dell'art. 5 del decreto n. 109/1992.

Le altre parti dell'animale, escluse dalla definizione di «muscoli scheletrici», sono etichettate con il loro nome specifico di uso comune. Questi nomi specifici, se non sono legati a specie animali individuate, devono essere completate con il nome della specie animale da cui provengono.

Esempio: la cotenna è solo di suino e non di altri animali, per cui il prodotto può essere designato col nome «cotenna» in luogo di «cotenna suina».

La tabella seguente riporta l'indicazione da utilizzare, ad esempio, per le parti di suino che non rientrano nella definizione di «muscoli scheletrici» il cui impiego risulta possibile in alcune ricette tradizionali:

Parti	Designazione
Grasso (eccedente i limiti prescritti)	Grasso suino
Cotenna (eccedente i limiti prescritti)	Cotenna
Trippino	Trippino suino
Magro di testa (diverso dal massetere)	Magro suino di testa

I limiti di grasso e di tessuto connettivo contenuti nella tabella dell'art. 15 del decreto n. 181/2003, si intendono riferiti ad ogni specie separatamente. In un prodotto, ad esempio, costituito da carne bovina e carne suina, detti limiti sono, per il grasso, 30% per la carne suina e 25% per la carne bovina.

Le parti anatomiche dell'animale, quali coscia suina e pancetta suina, designate con il loro nome, non soggiacciono ai limiti di grasso e di tessuto connettivo prescritti. Esse non vanno accompagnate da qualificazioni, suscettibili di trarre in errore il consumatore sulla effettiva natura del prodotto e di creare concorrenza sleale, quale il termine «fresco», salvo il caso di specifica previsione in una norma comunitaria.

La carne meccanicamente separata deve essere designata come tale, completata dal nome della specie animale.

Esempio: carne di pollo separata meccanicamente, carne suina separata meccanicamente.

I limiti di grasso e di tessuto connettivo sono basati su analisi e calcolati a livello di messa in opera. Non si tiene conto del budello o dell'involucro che sono elementi estranei all'impasto.

Per il calcolo si prendono in considerazione il contenuto percentuale di «proteina di carne», «collagene» e «grasso» di ogni specie animale separatamente. Tali contenuti, tutti identificati al momento della messa in opera, si basano su uno dei seguenti dati/analisi:

- a) dati di composizione generalmente accettati relativi alle sole parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- b) analisi rappresentative relative solamente alle specifiche parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- c) analisi rappresentative di miscele relative solamente a quelle parti dell'animale rientranti nella definizione di carne.

Tali dati ed analisi devono escludere a priori la possibile presenza di sostanze non rientranti nella definizione di carne, quali fegato e cuore, proteine vegetali, additivi ed aromi.

Per quanto riguarda, infine, l'obbligo di indicare la percentuale di carne utilizzata nella preparazione di prodotti composti, essa è prescritta solo per i prodotti preconfezionati destinati tal quali al consumatore. Tale obbligo non si applica ai prodotti costituiti essenzialmente da carne a condizione che la quantità di acqua aggiunta non superi nel prodotto finito il 5% e non contenga sostanze diverse da quelle tecnologiche (sale, aromi, additivi,).

E' fatta salva comunque la facoltà dell'impresa di indicare, per una migliore informazione del consumatore, la percentuale di carne utilizzata anche nei casi in cui non ve ne sia l'obbligo.

I controlli, come già ribadito nella precedente circolare n. 165, finalizzati all'accertamento della quantità di carne e dei limiti di grasso e di connettivo vanno effettuati ovviamente all'origine. Il controllo sul prodotto prelevato nelle fasi commerciali non può essere preso a riferimento per valutarne la conformità, in quanto, ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo n. 109/1992, occorre riferirsi al momento della utilizzazione degli ingredienti.

Allo scopo poi di assicurare comportamenti omogenei nella commercializzazione di taluni prodotti particolarmente diffusi si forniscono delle linee guide che integrano quelle riportate nella circolare n. 165 del 31 marzo 2000:

- 1) cotechino e zampone «puro suino» sono prodotti di solo suino.

La dicitura «puro suino», peraltro non obbligatoria, evidenzia solo che le carni utilizzate nella preparazione del prodotto sono solo di suino.

Ai fini della determinazione dell'ordine ponderale decrescente nell'elenco degli ingredienti, il tenore di carne va conseguentemente ridotto quando grasso e connettivo sono superiori ai limiti prescritti.

Esempio di zampone costituito da carne avente 35% di grasso e 30% di cotenna. L'elenco degli ingredienti è il seguente: carne suina, cotenna, grasso suino, aromi.

Esempio di cotechino costituito da carne avente 30% di grasso, 20% di cotenna e 20% di magro di testa (diverso dal massetere). L'elenco degli ingredienti è il seguente: carne suina, magro suino di testa, aromi.

Non è richiesta l'indicazione di grasso e di cotenna, in quanto sono entro i limiti massimi prescritti per la non indicazione. Si evidenzia che, in entrambi i casi, l'elenco degli ingredienti va completato con l'indicazione delle sostanze tecnologiche eventualmente utilizzate e che la cotenna può non essere seguita dal termine «suino», giacché essa è solo di suino.

2) Prosciutto cotto.

Si tratta di prodotto, costituito da carni, acqua e sostanze tecnologiche.

Nel caso di prodotto con una quantità d'acqua aggiunta entro il limite del 5% nel prodotto finito, non si procede a quantificazione della carne.

Qualora la quantità d'acqua aggiunta superi nel prodotto finito il 5%, occorre indicare l'acqua nell'elenco degli ingredienti e quantificare la carne suina, ai sensi dell'art. 8 del decreto n. 109/1992.

3) Mortadella puro suino.

Il riferimento al suino è fatto solo per indicare l'utilizzazione di un solo tipo di carne, quella suina.

Come nel caso di zampone e cotechino non v'è l'obbligo dell'indicazione percentuale di carne anche in presenza di eventuale aggiunta di grasso suino e/o di cotenna e/o di trippino. Il grasso ed il connettivo, se superano i limiti prescritti, vanno indicati nell'elenco degli ingredienti della mortadella senza indicazione percentuale della carne.

Le parti anatomiche dell'animale, che non sono considerate carne ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo, vanno indicate col loro nome specifico nell'elenco degli ingredienti della mortadella.

In taluni casi viene posto in evidenza una parte anatomica dell'animale per valorizzare il prodotto: mortadella di fegato oppure mortadella con fegato. Trattandosi di un ingrediente non considerato carne, ma caratterizzante per il prodotto, il fegato va quantificato, come nell'esempio seguente: ingredienti: carne suina, fegato suino 30%, grasso suino, trippino suino, aromi.

Nel caso, poi, di prodotti ottenuti da carni di più specie, le relative specie vanno tutte quantificate in percentuale.

4) Wurstel.

Si tratta di prodotto ottenuto utilizzando anche acqua, aromi ed altre parti anatomiche. I principi cui ispirarsi per l'etichettatura sono gli stessi indicati per altri prodotti carnei.

Esempi:

a) Wurstel costituito da 60% di carne suina, 30% di acqua, 8% di aromi, ha il seguente elenco di ingredienti: carne suina 60%, acqua, aromi,, se i limiti di grasso e di connettivo sono quelli prescritti.

La quantificazione percentuale della carne è richiesta perchè v'è una quantità d'acqua aggiunta superiore a 5%.

b) Wurstel costituito da carne suina 90%, acqua 5%, aromi, è un prodotto costituito essenzialmente da carne. La carne può non essere quantificata e l'acqua, non superando il 5% del prodotto finito, non viene indicata nell'elenco degli ingredienti. L'elenco degli ingredienti è, quindi, il seguente: carne suina, aromi;

c) «Wurstel di pollo»: identifica un prodotto ottenuto da carne di pollo, generalmente meccanicamente separata. Tale carne non è considerata carne ai fini dell'etichettatura e deve essere designata con la dicitura «carne di pollo separata meccanicamente».

Essa non risponde, ovviamente, ai limiti di grasso e di connettivo previsti per le carni avicole. La pelle ed altre parti dell'animale composte di grasso e di connettivo rientrano nell'unica voce «carni di separate meccanicamente».

Lo stesso vale per le altre carni avicole quale quelle di tacchino e di anatra.

Un esempio di elenco degli ingredienti può essere: carne di tacchino meccanicamente separata 80%, acqua, aromi, Qualora la quantità di carne sia più elevata e l'acqua aggiunta non superi il 5%, l'elenco degli ingredienti può essere: carne di tacchino separata meccanicamente, aromi,

Nel caso di miscele, poi, le specie vanno quantificate: carne di pollo separata meccanicamente 50%, carne di tacchino separata meccanicamente 40%, Per evitare di ripetere ogni volta la dicitura «meccanicamente separata», la cui indicazione occuperebbe inutilmente molto spazio in etichetta, non si ravvisano problemi a inserire dopo «carne di pollo» e «carne di tacchino» un asterisco e riportare in fondo alla lista degli ingredienti la detta dicitura accanto all'asterisco. Modalità questa già prevista da alcune regolamentazioni comunitarie specifiche.

5) Strutto.

Lo strutto, generalmente è un monoingrediente, per cui non porta l'elenco degli ingredienti. Viceversa lo stesso, se ha subito aggiunte, nell'elenco degli ingredienti può essere designato con la voce «grasso suino» ma nulla osta a designarlo come strutto.

6) Ciccioli, cigoli e simili.

I ciccioli e simili sono prodotti proteici ottenuti dalla fusione di tessuto adiposo del suino. Possono contenere anche una parte di carne, che non è ingrediente. Conseguentemente l'elenco degli ingredienti può essere diverso a seconda della sua presentazione e cioè:

a) nessun elenco di ingredienti, se il prodotto è ottenuto senza aggiunte;

b) ingredienti: grasso suino, aromi, sale;

c) ingredienti: ciccioli, aromi, sale.

Importante è che il messaggio sia formulato in termini chiari, senza trarre in errore il consumatore sulla corretta composizione del prodotto.

7) Pancetta cubettata e prodotti simili.

Si tratta di prodotto suino in pezzi, che mantiene comunque la sua riconoscibilità. Il riferimento al taglio anatomico può essere, pertanto, effettuato nell'elenco degli ingredienti con la voce «pancetta suina».

J) Commercializzazione degli oli di oliva, quali ingredienti.

Col decreto legislativo n. 181/2003 è stato aggiunto all'art. 4 del decreto legislativo n. 109/1992 il comma 5-bis, ai sensi del quale, nella denominazione di vendita di un prodotto trasformato, un ingrediente può essere indicato col nome della categoria anziché col nome specifico. Esempio: «Carciofini all'olio di oliva» in luogo di «Carciofini all'olio di oliva composto da olio di oliva raffinato ed olio di oliva vergine».

Lo stesso comma prescrive, però, che nell'elenco degli ingredienti il nome deve essere completo.

La Commissione europea - D.G. agricoltura - D.C. mercato dei prodotti di origine vegetale, tuttavia, su richiesta di alcune organizzazioni professionali (ANCIT, Federolio) ha precisato, a norma dell'art. 6 del regolamento (CE) della Commissione n. 1019/2002, che «se in un prodotto alimentare diverso da quelli indicati al paragrafo 1 dell'art. 6 è presente come ingrediente la categoria «olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini», nell'elenco degli ingredienti può figurare la denominazione generica «olio di oliva».

Tuttavia, se nel prodotto alimentare è presente olio di sansa di oliva, nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, deve figurare la denominazione «olio di sansa di oliva, conformemente al disposto dell'art. 6, paragrafo 3, del regolamento in oggetto».

Quanto sopra si porta a conoscenza degli operatori interessati e degli organi di vigilanza e di controllo, per quanto riguarda la corretta applicazione delle norme sopracitate.

L) Prodotti venduti sfusi.

L'art. 16 del decreto n. 109/1992, nel testo originario, prevedeva per i prodotti preincartati l'uso del cartello con un limitato numero di indicazioni obbligatorie. Nell'attività di vigilanza sono stati seguiti comportamenti non sempre coerenti, contestando la mancata indicazione di altre diciture che la norma non prescriveva espressamente, quale la data di scadenza.

Nel concetto di prodotto preincartato rientrava, secondo la definizione data all'art. 1, qualsiasi operazione di incarto e di confezionamento sul luogo di vendita, così come previsto dalla direttiva n. 79/112 all'art. 12 (art. 14 della direttiva 2000/13) per le quali gli Stati membri potevano prevedere regole meno severe.

Per superare le difficoltà sorte, soprattutto a seguito della recente sentenza della Corte di cassazione, il comma 1 dell'art. 16 del decreto n. 109/1992 è stato modificato attraverso l'indicazione dettagliata dei casi in cui si applicano le disposizioni di tale articolo, tra cui figurano «i prodotti confezionati destinati alla vendita immediata» nell'esercizio ove sono stati preparati.

Si tratta di preimballaggi a tutti gli effetti, ma con la peculiarità della destinazione alla vendita immediata, assimilati, quindi, ai prodotti sfusi.

Relativamente alla dicitura «vendita immediata», si precisa che essa significa «vendita a libero servizio» senza la presenza di un addetto.

Si richiama l'attenzione, al riguardo, sull'obbligo dell'indicazione della data di scadenza, che - giova ribadire - deve figurare, con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data stessa, solamente sulle paste fresche (categoria nella quale non sono comprese le paste stabilizzate). Gli altri prodotti ne sono esenti.

M) Preparati per brodo e condimento.

La legge 6 ottobre 1950, n. 836 ed il suo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 1953, n. 567 sottoponeva no ad autorizzazione ministeriale preventiva la produzione a scopo di vendita dei preparati per brodo e condimento.

L'autorizzazione, oltre a disciplinare la composizione standardizzata degli stessi, serviva soprattutto per ammettere l'impiego di altri ingredienti che potevano rivelarsi utili per esigenze tecnologiche, per migliorare la qualità di detti prodotti, per innovare i processi produttivi ed altro nonchè per garantire trasparenza sul mercato e soddisfare le esigenze dei consumatori.

La legislazione suddetta è stata oggetto di condanna dell'Italia da parte della Corte di giustizia con sentenza del 19 giugno 1990, in ragione delle restrizioni attinenti alla composizione e alla denominazione subordinando inoltre la messa in commercio dei prodotti ad una preventiva autorizzazione.

L'autorizzazione è stata soppressa con l'art. 52 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, mentre in materia di composizione le restrizioni, già oggetto della condanna di cui sopra, non trovano più alcuna giustificazione neppure dal punto di vista igienico-sanitario. Infatti, ai sensi degli articoli 28 e successivi del trattato UE i divieti di utilizzazione di ingredienti alimentari nella preparazione dei prodotti in parola trovano giustificazione solo se dettati da esigenze di ordine igienico sanitario.

Siffatta situazione è stata causata anche da una erronea interpretazione delle disposizioni in materia, che hanno indicato solo gli ingredienti di base che potevano essere utilizzati, mentre con il decreto di autorizzazione si consentiva l'impiego anche di altri ingredienti alimentari idonei allo scopo.

La soppressione dell'autorizzazione ha fatto venir meno tale procedura, per cui, alla luce delle recenti nuove regole comunitarie che hanno imposto al fabbricante l'autocontrollo sulla propria produzione in collaborazione anche con la competente autorità sanitaria, si può ritenere che quanto poteva essere oggetto di autorizzazione è direttamente ammissibile nella fabbricazione dei prodotti in parola, fatta eccezione degli additivi il cui impiego soggiace alle disposizioni del decreto n. 209 del 27 febbraio 1996.

Quanto sopra trova piena rispondenza nell'indirizzo delineato dalla Corte costituzionale con la sentenza n. 443/1997, secondo cui non possono essere posti a carico delle aziende italiane oneri che non trovano riscontro negli altri Stati membri e che non siano motivati da comprovate esigenze di tutela della salute.

N) Formaggi freschi a pasta filata.

Come è noto i formaggi freschi a pasta filata destinati al consumatore devono essere posti in vendita preconfezionati, così come precisato dall'art. 23 del decreto legislativo n. 109/1992. Il preconfezionamento deve essere effettuato all'origine direttamente dal produttore.

Al venditore al dettaglio, salvo nel caso di vendita diretta nel caseificio, non è concesso di vendere allo stato sfuso o previo ulteriore confezionamento ai fini della vendita immediata, ricorrendo ad artifici, quale l'aggiunta di un pò d'olio d'oliva e/o qualche oliva.

E' ben nota e tradizionale l'aggiunta di ingredienti non lattieri ai formaggi, ad esempio spezie, erbe, noci, olive e simili, e detta aggiunta non è tale da modificare la natura merceologica del formaggio fresco a pasta filata.

Perchè detto formaggio possa essere venduto non confezionato deve essere ingrediente di una preparazione gastronomica, al di fuori del campo di applicazione dell'art. 23 del decreto legislativo n. 109/1992; è necessario, quindi, che il formaggio sia lavorato in maniera sostanziale ed il prodotto finito sia posto in vendita con una diversa specifica denominazione di vendita, che deve essere utilizzata anche dal dettagliante.

Anche in precedenti occasioni questo Ministero ha precisato espressamente che la vendita allo stato sfuso di detti formaggi, salvo che nei caseifici, è vietata e che sui relativi involucri devono figurare tutte le indicazioni obbligatorie prescritte nel decreto legislativo n. 109/1992, salvo quella della quantità netta per il formaggio pesato su richiesta e alla presenza dell'acquirente.

Gli organi di vigilanza sono invitati ad applicare, per le violazioni rilevate, le sanzioni amministrative previste dall'art. 18 del citato decreto n. 109/1992.

O) Peso/Peso netto.

L'art. 9, comma 3, del decreto legislativo n. 109/1992 prescrive che la quantità dei prodotti alimentari confezionati, per i prodotti diversi da quelli liquidi, debba essere espressa in unità di massa.

Viene segnalato che, in taluni Paesi dell'Unione europea, è richiesto di far precedere l'indicazione della quantità dalla dicitura «Peso netto» per i prodotti diversi da quelli liquidi e viene richiesto anche di conoscere se tale indicazione è effettivamente obbligatoria.

Al riguardo va anzitutto precisato che, nella vigenza della normativa nazionale anteriore a quella comunitaria, almeno in Italia si era creata l'usanza di indicare la quantità netta per i prodotti liquidi, senza aggiunta della dicitura «volume netto», e di indicare per gli altri prodotti la dicitura «peso netto» e simili prima della indicazione della quantità. Nessuna norma ha mai prescritto regole al riguardo neppure il decreto legislativo n. 109/1992.

Sulle modalità di indicazione la direttiva 2000/13/CE, ma anche le precedenti, hanno solo precisato all'art. 8, paragrafo 2 a), che qualunque sia il tipo di quantità riportato in etichetta (nominale, netta, media, meccanicamente determinata e simili), tale quantità è la quantità netta ai sensi della direttiva.

Il decreto legislativo n. 109/1992, come anche le norme metrologiche, nulla hanno prescritto circa l'obbligo di indicazione della dicitura «peso netto».

La dicitura «peso netto», pertanto, è da ritenersi non obbligatoria, ma la sua indicazione non è vietata.

P) Etichettatura degli imballaggi e dei contenitori per liquidi.

L'art. 36 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22 dispone, al comma 5, che «tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonchè per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi. Fino alla definizione del sistema di identificazione europeo si applica agli imballaggi per liquidi la normativa vigente in materia di etichettatura».

L'ultimo periodo della suddetta disposizione è stato abrogato in forza dell'art. 9 della legge n. 14/2003.

Nella sostanza ciò significa che non dovrà essere più applicato il decreto del Ministro dell'Ambiente di concerto con quello dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato 28 giugno 1989 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 166 del 18 luglio 1989) relativo all'apposizione su imballaggi e contenitori per liquidi dell'invito a non disperderli nell'ambiente e dei contrassegni recanti l'abbreviazione del materiale per essi utilizzato.

Le aziende interessate possono, tuttavia, continuare ad applicare le disposizioni del citato decreto in via facoltativa e, per quanto riguarda i contrassegni, questi possono essere riportati anche nelle forme esistenti negli altri Stati membri.

Q) Prodotti con edulcoranti.

L'allegato VIII del decreto del Ministro della Sanità n. 209/1996 elenca gli edulcoranti che possono essere utilizzati nella fabbricazione di taluni prodotti alimentari, indicando casi e dosi d'impiego. Per quanto riguarda i casi d'impiego vengono indicate le categorie merceologiche e non i singoli prodotti con le relative denominazioni di vendita. Vi rientrano i prodotti di cioccolato, i succhi e nettari di frutta, le confetture, le gelatine di frutta, le marmellate e la crema di marroni nonchè altri prodotti.

Le denominazioni di vendita di questi prodotti rimangono inalterate con la sostituzione totale o parziale degli zuccheri ma devono essere accompagnate dalla dicitura «con edulcorante (i)» oppure «con zucchero (i) ed edulcorante (i)» a seconda che si tratti di sostituzione totale o parziale dello zucchero, inteso come il complesso dei mono-disaccaridi, secondo quanto previsto dalle disposizioni di etichettatura di cui all'allegato 2, sezione II del decreto legislativo n. 109/1992 e successive modificazioni:

Esempio di prodotto di cioccolato con sostituzione totale di zucchero: cioccolato fondente con edulcorante;

Esempio di prodotto di cioccolato con sostituzione parziale di zucchero: cioccolato al latte con zucchero ed edulcorante (i).

Roma, 10 novembre 2003

Il Ministro delle Attività Produttive Marzano