



**Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa**

Associazione Provinciale di Modena
via Malavolti, 27 - 41100 Modena - tel. 059 418111
www.mo.cna.it

Unione CNA Alimentare

IMPORTANTE

**Oggetto: L'ETICHETTATURA NEI PRODOTTI DELLA GELATERIA ARTIGIANALE.
LE NUOVE NORME.**

Il 13 dicembre 2014 entrerà in vigore la nuova normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari pertanto anche nei prodotti di gelateria. Vediamo cosa cambia, partendo innanzitutto dalla normativa attuale che è ancora in vigore.

LA NORMATIVA ATTUALE ANCORA IN VIGORE

L'etichettatura dei prodotti alimentari è attualmente disciplinata per i prodotti venduti allo stato sfuso dall'art. 16 del D.Lgs. 109/82 e s.m.i., pertanto i prodotti della gelateria artigianale che generalmente vengono venduti allo stato sfuso devono essere etichettati con le sottoindicate modalità:

- **ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARIA SFUSI.**

I prodotti alimentari venduti allo stato sfuso, nel nostro caso il gelato, devono riportare o

- in un cartello apposito, posto sul comparto ove viene venduto o esposto il prodotto;
- nel cartello degli ingredienti;
- nel registro degli ingredienti;

le seguenti diciture:

- a) denominazione di vendita
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) la data di scadenza (solo per le paste fresche, pertanto dei prodotti di gelateria non è prevista)
- d) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume.

Devono essere comunque indicate tutte le sostanze allergeniche che sono le seguenti:

- **cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro;**
- **crostacei e prodotti a base di crostacei;**
- **uova e prodotti a base di uova;**
- **pesce e prodotti a base di pesce;**
- **arachidi e prodotti a base di arachidi;**
- **soia e prodotti a base di soia;**
- **latte e prodotti a base di latte;**
- **frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;**
- **sedano e prodotti a base di sedano;**
- **senape e prodotti a base di senape;**
- **semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;**
- **anidride solforosa e solfiti;**
- **lupini e prodotti a base di lupini;**

- molluschi e prodotti a base di molluschi.

N.B.

Con il recepimento della direttiva allergeni avvenuta già da qualche anno, nel caso si utilizzi un ingrediente composto, esempio la pasta di nocciola, bisogna evidenziarne tutti gli ingredienti e, per tale motivo essendo tanti gli ingredienti da inserire, è consigliabile invece di un cartello, utilizzare un registro da porre all'attenzione del cliente in luogo bene visibile.

In ogni caso accanto al prodotto deve comparire comunque la DENOMINAZIONE DI VENDITA.

• *L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI*

Spesso e volentieri nelle gelaterie vengono prodotti delle torte o dei semifreddi che vengono poi messi in appositi contenitori e collocati in vetrine refrigeranti alla temperatura di -18c. all'attenzione del consumatore.

In tal caso bisogna distinguere se quel contenitore ove è stato introdotto il prodotto è da considerarsi una confezione o un involgente protettivo o un preincarto.

N.B.

PRODOTTI PRECONFEZIONATI

Sono prodotti preconfezionati o preimballati o preimballaggi o prodotti alimentari in imballaggi preconfezionati le confezioni, preparate in assenza dell'acquirente, e che sono sigillate, o ermeticamente chiuse o tali che, per accedere ai prodotti, occorre lacerarle, alterarle o aprirle.

Per poter essere considerato "preimballato" o "preconfezionato", un prodotto alimentare deve, quindi, possedere i seguenti requisiti:

- deve essere stato immesso nell'imballaggio prima della vendita, in assenza dell'acquirente;
- l'imballaggio deve essere idoneo ad impedire modifiche del contenuto se non attraverso l'apertura o l'alterazione o la lacerazione dell'imballaggio stesso;
- deve trattarsi di unità di vendita destinata ad essere presentata al consumatore come tale, cioè con l'imballaggio integro, senza alterazioni o modifiche.

PRODOTTI PREINCARTATI

Il prodotto preincartato come l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita, senza altre precisazioni.

Il prodotto preincartato, che, ai fini dell'etichettatura, soggiace alle regole stabilite per i prodotti venduti sfusi può essere venduto solo nello stesso esercizio dove è stato preparato.

Le caratteristiche del prodotto preincartato sono essenzialmente due:

- a) immissione del prodotto alimentare in un involucro da parte del venditore (il legislatore non ha affatto precisato le modalità di presentazione del preincartato, che potrebbe essere anche ermeticamente chiuso);
- b) destinazione alla vendita immediata al consumatore.

Il motivo di tale deroga è dovuto al fatto che i prodotti così preparati, di tipo soprattutto artigianale, hanno una rapida rotazione, e sono acquistati per consumi in genere giornalieri, per cui l'indicazione di altre diciture, tra cui la data di scadenza, è stata ritenuta non necessaria.

Dovrà pertanto essere compito del gelatiere, l'individuare in tal caso se quel semifreddo o torta gelato messa in un apposito contenitore se quest'ultimo è da considerarsi come confezione o semplice preincarto o involgente protettivo.

Se il prodotto è preconfezionato in etichetta devono essere riportati le seguenti indicazioni

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la qualità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;

- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto (es. nel gelato "da conservarsi in Freezer a -18°C.);
- j) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- k) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- l) la qualità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.

N.B.

Per le gelaterie che conferiscono i loro prodotti ad esempio a bar e/o ristoranti, durante il trasporto far sì che nei documenti accompagnatori o in un apposito cartello figurino le seguenti diciture:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- ragione sociale del produttore
- indicazione del lotto di produzione (sostituibile dal TMC "termine minimo di conservazione" composto da almeno giorno e mese) che diventerà a tal punto obbligatorio quando invece negli altri casi non lo è).

LA NUOVA NORMATIVA COMUNITARIA

Il nuovo Regolamento Comunitario 1169/11 UE in materia di etichettatura degli alimenti **entrerà in vigore il 13 dicembre 2014 pertanto fino a quella data bisogna fare riferimento alla normativa attualmente vigente.**

La nuova normativa per quanto concernono i prodotti venduti allo stato sfuso (i c.d. alimenti preimballati come recita il Regolamento 1169/11 UE) dice solamente che, ai fini della vendita diretta al consumatore, devono essere indicate le sostanze allergeniche rinviando tutto il resto al legislatore nazionale che dovrà comunque prima o poi pronunciarsi attraverso un proprio provvedimento di legge che a tale data ancora non c'è.

Questi invece sono gli elementi che dovrà contenere l'etichetta in caso di prodotto preconfezionato:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la qualità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale. (Tale ultimo obbligo entrerà in vigore il 13/12/2016).

Rispetto alla normativa attuale scompare l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e del numero di lotto.

Dovrà essere indicato invece il paese di origine o il luogo di produzione che costituisce una novità di non semplice interpretazione, mentre diverrà nel 2016 obbligatoria la c.d. etichettatura nutrizionale attualmente facoltativa salvo alcuni specifici casi previsti dalla legge (es. quando viene indicata una dicitura nutrizionale come "prodotto a ridotto contenuto di zucchero")..

Per ulteriori informazioni Vi potete tranquillamente rivolgere a Giovanni Flori CNA Alimentare Tel. 059 418563 – Fax 059 418598 – e-mail: flori@mo.cna.it

Cordialmente.

*Il Presidente provinciale
Unione CNA Alimentare
PRIMO BERTAGNI*

*Il Responsabile provinciale
Unione CNA Alimentare
GIOVANNI FLORI*