

Etichette alimentari, per lo stabilimento in chiaro serve una legge ad hoc

Serve una legge ad hoc o una legge delega in materia di etichettatura alimentare per reintrodurre l'obbligo di indicazione dello stabilimento produttivo. Questo è quanto risulta a ItaliaOggi in merito alla possibilità della reintroduzione dell'indicazione dello stabilimento produttivo dopo che è entrato in vigore (il 13 dicembre 2014) anche in Italia il regolamento comunitario 1169/2011 che ha abrogato l'indicazione di origine. Per questo, sebbene il ministero dello sviluppo economico stia lavorando a un dpcm (che aggiornerà le disposizioni del dlgs n. 109/1992) per il riassetto delle disposizioni nazionali in materia di etichettatura degli alimenti, compatibili con il regolamento (Ue) n. 1169/2011, non potrà usare questo provvedimento per ripristinare il vecchio vincolo, in quanto usa gli strumenti disponibili a legislazione vigente.

I CONTENUTI DEL NUOVO DPCM. L'articolo 11 della bozza di decreto (in materia

di etichetta alimentare) modifica l'articolo 16 del dlgs 109/1992 sui prodotti sfusi prevedendo che questi prodotti siano muniti di un apposito cartello, o altro sistema equivalente, applicato ai recipienti che li contengono oppure nei comparti in cui sono esposti, da tenere bene in vista e a disposizione dell'acquirente, su cui riportare le informazioni obbligatorie. Quando parliamo di prodotti sfusi ci riferiamo ai non preconfezionati in quanto offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza confezione, confezionati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati e preconfezionati sui luoghi di vendita

In arrivo un nuovo dpcm sulle etichette degli alimenti. Riguarderà prodotti sfusi, preincartati, gastronomia, panetteria, pasticceria e gelateria

ai fini della vendita a libero servizio, definiti «preincartati». Viene inserita una dettagliata e specifica disciplina per i soli prodotti preincartati. Per essi viene stabilito di indicare in etichetta o sul preincarto la denominazione dell'alimento, la quantità netta, la data in cui il prodotto è stato preincartato nel punto vendita, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza per i prodotti, realizzati nel punto vendita, che utilizzano tecnologie finalizzate a prolungarne la durata quali il sottovuoto o l'atmosfera protettiva e l'indicazione degli allergeni con le modalità prescritte dall'articolo 21 del regolamento Ue 1169/2011. Viene, inoltre, offerta la possibilità che i prodotti preincartati siano posti in

vendita nei medesimi banchi o spazi in cui sono esposti i prodotti preconfezionati, a condizione che siano distinti mediante l'impiego di appositi separatori o cartelli divisorii. Per i prodotti della gastronomia, della gelateria, della panetteria e della pasticceria, comprese le preparazioni alimentari, si prevede quanto disposto in passato e cioè la possibilità di riportare l'elenco degli ingredienti su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista, in conformità con quanto stabilito dal dm 20 dicembre 1994. Nell'elenco sarà necessaria, io riportare l'indicazione relativa agli allergeni fornita secondo le modalità prescritte dall'articolo 21 del regolamento 1169/2011. Se si ricorre a questa modalità di indicazione dell'elenco degli ingredienti, è previsto che il cartello recante le altre indicazioni obbligatorie riporti, se del caso, l'avviso che il prodotto contiene allergeni da consultare nell'apposito libro o registro.

Cinzia De Stefanis