

Quaderni

DI STUDI ECONOMICI E GIURIDICI



Riferimenti normativi in tema di etichettatura dei prodotti alimentari

A cura del Servizio Regolazione del Mercato



13 /2007

Quaderni

DI STUDI ECONOMICI E GIURIDICI

*Riferimenti normativi
in tema di
etichettatura dei
prodotti alimentari*

A cura del Servizio Regolazione del Mercato

*Si ringrazia per la collaborazione
l'Avv. Clizia Cacciamani del Foro di Ancona*



Supplemento del periodico "Qui Economia"

"Qui Economia" periodico trimestrale della
Camera di Commercio di Ancona
Autorizzazione del Tribunale di Ancona
n. 211 del 4 giugno 1956

Direttore responsabile

Michele De Vita

Comitato di redazione

Michele De Vita

Simona Amodio

Clizia Cacciamani

Grazia Capriotti

Valeria Mozzicafreddo

Mariangela Paradisi

Ida Simonella

Silvia Veroli

Redazione:

Camera di Commercio di Ancona

Piazza XXIV Maggio n.1 - 60124 Ancona

sito web www.an.camcom.it

Ufficio Comunicazione

tel. 071.5898366 - 353 - 237

fax 071. 2073907

e-mail info@an.camcom.it

Presentazione	07
<hr/>	
Parte prima - NORMATIVA GENERALE	
<hr/>	
1.1 Definizione di etichettatura	08
1.2 Normativa di riferimento	09
1.3 Funzioni dell'etichetta	10
1.4 Indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari confezionati	10
1.5 Indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari sfusi	15
1.6 Indicazioni obbligatorie per prodotti congelati non confezionati	16
1.7 Altre indicazioni presenti sulle etichette	16
1.8 Organismi geneticamente modificati	18
1.9 Etichetta nutrizionale	18
1.10 Prodotti alimentari non destinati al consumatore	18
<hr/>	
Parte seconda - NORMATIVA PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO	
<hr/>	
2.1 Prodotti ortofrutticoli	19
2.2 Passata di pomodoro	21
2.3 Pane e paste	22
2.4 Farina integrale	24
2.5 Latte fresco	24
2.6 Uova fresche	25
2.7 Miele	26
2.8 Etichettatura delle carni quali ingredienti	27
2.9 Carni bovine	30
2.10 Prodotti ittici	32
2.11 Formaggi freschi a pasta filata	32
2.12 Olio di oliva	33
2.13 Vino	36



Presentazione

Nel processo di liberalizzazione e di apertura dei mercati dei servizi pubblici locali, la qualità esercita un ruolo non solo di competizione ma anche di regolazione e di garanzia verso i cittadini e la certificazione di qualità viene strettamente collegata al miglioramento continuo, all'ascolto sistematico dei bisogni di utenti e consumatori.

Il tema riveste notevole interesse per la Camera di Commercio di Ancona che da tempo ha investito risorse umane e finanziarie nella promozione e nella valorizzazione della qualità certificata, oltre che, parallelamente, della tutela della proprietà intellettuale, della tipicità, della tradizione con particolare attenzione per le regole della tracciabilità del prodotto e la sensibilizzazione dei consumatori anche verso gli aspetti della sicurezza igienico sanitaria.

In particolare, la Camera di Commercio di Ancona, a partire dalla riforma del sistema camerale attuata dalla legge 580/1993, si è costantemente impegnata nella realizzazione di attività dedicate ai consumatori, offrendo informazioni sulla normativa nazionale e comunitaria riferita alle problematiche del consumo nei vari settori (finanziario, assicurativo, turistico...).

Un'adeguata conoscenza della legislazione costituisce, infatti, uno strumento fondamentale per la realizzazione di un sistema economico caratterizzato da un maggior equilibrio ed un costruttivo dialogo tra imprese e consumatori.

Questa pubblicazione dedicata ai riferimenti normativi in tema di etichettatura dei prodotti alimentari si inserisce a pieno titolo in questo percorso e vuole essere un vademecum per i consumatori e per gli operatori del settore, che consenta di comprendere in modo chiaro le informazioni contenute nelle etichette e quindi di compiere scelte più consapevoli, a beneficio della salute, dell'economia e anche della "storia" dei singoli prodotti.

Il Presidente
della Camera di Commercio di Ancona
Giampaolo Giampaoli

Normativa generale

1.1. DEFINIZIONE DELL'ETICHETTATURA

Il tema dell'etichettatura è oggi di largo interesse. Il prodotto è per sua natura destinato a circolare nel mercato e per essere acquistato deve essere conosciuto e conoscibile.

Proprio al fine di informare e proteggere i consumatori e di impedire che normative nazionali diverse ostacolino la libera circolazione dei prodotti alimentari, l'Unione Europea ha stabilito norme comuni sull'etichettatura, sulla presentazione e sulla pubblicità dei prodotti alimentari.

Il legislatore nazionale, a seguito del riordino della materia legislativa in tema di tutela dei consumatori, nel **Codice del consumo (D. Lgs. 6 settembre 2005, n. 206)** dedica un capo alla indicazione dei prodotti ed alla loro etichettatura. Nello specifico la legge contempla agli artt. 6 e ss. un contenuto minimo di informazioni, prevedendo che i prodotti o le confezioni dei prodotti destinati al consumatore, commercializzati sul territorio nazionale, debbono riportare chiaramente visibili e leggibili, almeno le indicazioni relative:

- a) alla denominazione legale o merceologica del prodotto;
- b) al nome o ragione sociale o marchio e alla sede legale del produttore o di un importatore stabilito nell'Unione europea;
- c) al Paese di origine se situato fuori dell'Unione europea;
- d) all'eventuale presenza di materiali o sostanze che possono arrecare danno all'uomo, alle cose o all'ambiente;
- e) ai materiali impiegati ed ai metodi di lavorazione ove questi siano determinanti per la qualità o le caratteristiche merceologiche del prodotto;
- f) alle istruzioni, alle eventuali precauzioni e alla destinazione d'uso, ove utili ai fini di fruizione e sicurezza del prodotto.

Tali indicazioni devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti nel momento in cui sono posti in vendita al consumatore.

Si prevede inoltre che tutte le informazioni de-

stinate ai consumatori e agli utenti devono essere rese almeno in lingua italiana.

Qualora le indicazioni siano apposte in più lingue, le medesime debbono essere apposte anche in lingua italiana e con caratteri di visibilità e leggibilità non inferiori a quelli usati per le altre lingue. Sono consentite indicazioni che utilizzino espressioni non in lingua italiana solo se divenute di uso comune. Qualora prodotti o loro confezioni non riportino in forme chiaramente visibili e leggibili le indicazioni sopraindicate è vietato il loro commercio a livello nazionale.

A norma dell'art. 8 si tratta di una disciplina applicabile in via generale per i prodotti non oggetto di specifiche disposizioni contenute in direttive o in altre disposizioni comunitarie e nelle relative norme nazionali di recepimento.

E tra questi, le regole per l'etichettatura dei prodotti alimentari sono contenute nel **decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109** pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 17 febbraio 1992, n. 39 S.O., recante "Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

L'art. 1 di tale decreto definisce *l'etichettatura come l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta o su un dispositivo di chiusura o, per i prodotti sfusi, su cartelli, anelli o fascette, o in mancanza sui documenti di accompagnamento del prodotto.*

Le indicazioni di cui sopra devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

1.2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Le Camere di Commercio hanno da sempre svolto un ruolo importante nell'attività di vigilanza e sanzionatoria, al fine di far rispettare le norme comunitarie e nazionali in tema di etichettatura dei prodotti alimentari. In particolare il Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n.109 attribuiva agli Enti camerali precise competenze in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari posti in commercio e destinati al consumatore finale.

Il Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181, recante "Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità" ha stabilito che le Camere di Commercio non sono più competenti a ricevere i verbali riferiti a tale normativa. Tale competenza è stata affidata alle Regioni. La Regione Marche, in virtù della delega di cui all'art. 3 della Legge Regionale 10 agosto 1998, n. 33, ha disposto che tale compito spetta ai sindaci dei Comuni competenti territorialmente.

NORMATIVA COMUNITARIA

Direttiva 2003/89/CE

Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Direttiva 2002/67/CE del 18 luglio 2002

Direttiva della Commissione relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina.
G.U.C.E. 19 luglio 2002, L 191/20

Direttiva 2001/101/CE del 28 novembre 2001

Direttiva della Commissione del 26 novembre 2001 recante modificazione della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana. G.U.C.E. 3 agosto 2000, L 197/19

Direttiva n. 2000/13/CE

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

G.U.C.E. del 6 maggio 2000, n. L 109

Direttiva 90/496/CEE

Direttiva del Consiglio 90/496 del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

G.U.C. E. del 6 ottobre 1990, n. L 276.

Reg. (CE) n.1139 del 26 maggio 1998

Etichettatura degli alimenti biotecnologici e transgenici. Regolamento del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE

G.U.C.E. 03 giugno 1998, L 159/4

NORMATIVA ITALIANA

Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206

Codice del consumo

Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114

Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari

Legge 3 agosto 2004, n. 204

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca

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.

Decreto Legislativo 12 giugno 2003 n.178

Attuazione della direttiva 2000/36/CE sui prodotti del cacao e del cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Decreto Legislativo 16 febbraio 1993, n. 77

Attuazione della Direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24.19.1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 110

Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

1.3. FUNZIONI DELL'ETICHETTA

L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Le informazioni riportate in etichetta, dunque, devono essere tali da non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare (precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso), non attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede, non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche ed infine non attribuire al prodotto proprietà atte a

prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichetta svolge quindi un ruolo essenziale di chiarezza e di garanzia nella presentazione.

Le norme specificano che per presentazione si intende:

- 1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
- 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
- 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
- 4) l'ambiente nel quale sono esposti.

1.4. INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER I PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI

Per prodotto alimentare preconfezionato si intende *l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.*

Il D. Lgs. n. 109/1992 prevede all'art. 3 una serie di indicazioni obbligatorie per l'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- 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;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- 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.

Le indicazioni sull'etichetta devono necessariamente essere riportate in lingua italiana, ma possono figurare anche in altre lingue in aggiunta a quella italiana. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Tali indicazioni devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.

A tali indicazioni vanno aggiunte quelle eventualmente prescritte dalle norme metrologiche, fiscali e ambientali.

1.4.1. Denominazione di vendita

E' quella prevista per ogni prodotto dalle disposizioni dell'Unione Europea, in mancanza, dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative dell'ordinamento italiano. In assenza di quanto detto la denominazione è il nome consacrato dagli usi.

La denominazione di vendita dello Stato membro in cui avviene la produzione non può essere usata quando il prodotto designato è sostanzialmente diverso dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione.

Non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato) se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

Tuttavia nella denominazione di vendita e nell'etichettatura in generale del prodotto finito, può essere riportato il solo nome generico dell'ingrediente utilizzato.

1.4.2. Elenco degli ingredienti

Gli ingredienti devono essere enumerati tutti in ordine di peso decrescente, designati con il nome specifico.

L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente".

L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito.

L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 per cento del prodotto finito.

La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata, gli ingredienti stessi vanno ricostituiti nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della dis-

idratazione con la denominazione originaria.

Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostituito" ovvero "ingredienti del prodotto pronto per il consumo".

Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile".

La quantità dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta per i prodotti costituiti da un solo ingrediente purché la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente ovvero consenta di conoscere la effettiva natura dell'ingrediente, per gli ortofruttili freschi, che non siano stati sbucciati, tagliati, o che non abbiano subito trattamenti, per il latte e le creme di latte fermentati, per i formaggi, per il burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione (l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro).

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta altresì nelle acque gassate, nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi, nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume, negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

1.4.3. Additivi

Gli additivi vengono aggiunti agli alimenti confezionati per diversi scopi.

Essi si distinguono nelle seguenti categorie:

- **CONSERVANTI**: impediscono lo sviluppo di muffe, lieviti e batteri;
- **ANTIOSSIDANTI**: rallentano la degradazione a contatto con l'aria;
- **EMULSIONANTI** e **ADDENSANTI**: legano i grassi all'acqua mantenendo o dando consistenza

ai prodotti;

- **ACIDIFICANTI**: rendono acidulo il prodotto;
 - **EDULCORANTI**: rendono più dolce il prodotto.
- Essi sono riportati sulle etichette del prodotto, tuttavia il consumatore spesso trascura di leggerli anche perché non conosce gli effetti del prodotto sulla sua salute.

Di seguito riportiamo quelli che più frequentemente ritroviamo apposti sulle etichette:

Additivi più utilizzati	La funzione	Alimenti che li contengono	A cosa servono
Acido ascorbico (E 300)	Antiossidante	Birra, marmellate, insaccati, liquori, succhi di frutta	Evitano l'irrancidimento e l'imbrunimento dei grassi
BHT E 320	Antiossidante	Olio, grassi, patatine fritte, chewing gum, margarina	Come acido ascorbico
Polifosfati	Stabilizzante	Formaggi fusi, prosciutto cotto, latte in polvere, budini, carni in scatola	Trattengono l'acqua del prodotto
Agar-Agar (E 406)	Addensante	Budini, carne in scatola, conserve, dessert, gelati, confetti, chewing gum, baccalà	Amalgama i composti
Gomma arabica (E 414)	Addensante	Caramelle gombose, gelati, salse pronte	Amalgama i composti
Carragenina (E 407)	Addensante	Maionese, gelati, dolci, formaggi, dessert	Per compattare
Carbossimetilcellulosa (E466)	Addensante	Budini, maionese, gelati, dolci e dessert	Aumenta il volume del prodotto
Nitriti (E 250)	Conservante	Carni conservate e insaccati	Danno il colore rosso
Nitrati (E 251)	Conservante	Spinaci e altri vegetali (si trasformano in nitriti nel cavo orale)	Agente bloccante del Clostridium Botulinum che può svilupparsi nelle conserve
Aldeide formica (E 240)	Conservante	Formaggi	Evita il rigonfiamento
Anidride solforosa (E 220)	Antibatterica	Vino, marmellata e frutta secca	Rallenta la fermentazione
Difenile (E 230)	Antibatterico	Superficie della frutta, negli agrumi e nelle banane	Impedisce la formazione di muffe
Curarina	Aromatizzante	Aperitivi, digestivi, amari	Per fornire sapore amaro

1.4.4. Quantità netta

L'indicazione della quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati a gamme unitarie costanti, la quantità nominale, è obbligatoria. Quando un ingrediente viene evidenziato in etichetta o raffigurato, è obbligatoria anche la quantità percentuale, in particolare nei seguenti casi:

1. l'ingrediente in questione figura nella denominazione di vendita o è generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
2. l'ingrediente è messo in rilievo nell'etichetta con parole o immagini;
3. l'ingrediente è essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare e distinguerlo da altri con i quali potrebbe essere confuso per la denominazione o per l'aspetto.

L'indicazione della quantità non è obbligatoria per:

- prodotti venduti a pezzo o a collo;
- prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 gr;
- prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 gr o ml salvo per le spezie;
- prodotti soggetti a notevoli cali di peso o di volume e venduti a pezzo o pesati al momento della vendita.

1.4.5. Peso/peso netto

L'art. 9, comma 3, del decreto legislativo n. 109/1992 prescrive che la quantità dei prodotti alimentari preconfezionati, 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.

1.4.6. Data di scadenza dei prodotti

Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno, o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Il t.m.c. è determinato dal produttore e dal confezionatore o, in caso di prodotti importati, dal primo venditore nella U.E. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura.

La data di scadenza si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.

La data di scadenza può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per almeno diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione e di qualsiasi altra data non è richiesta per:

- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;

- b) i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;
- c) le bevande con contenuto di alcole pari o superiore al 10% in volume;
- d) le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate contenute in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- e) i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- f) gli aceti;
- g) il sale da cucina;
- h) gli zuccheri allo stato solido;
- i) i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- j) le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- k) i gelati monodose.

E' vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.

1.4.7. Sede dello stabilimento di produzione

Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti è consentito indicare in etichetta tutti gli stabilimenti, purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

Tale indicazione può essere omessa nel caso di impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato nella stessa sede sociale o legale già indicata in etichetta.

1.4.8. Titolo Alcolometrico effettivo

Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20 °C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura.

Il titolo alcolometrico volumico è espresso dal simbolo <<% vol>>, preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale; può essere preceduto dal termine <<alcol>> o dalla sua abbreviazione <<alc.>>.

Al titolo alcolometrico si applicano le seguenti tolleranze in più o in meno, espresse in valori

assoluti:

- a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonché per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 ricavate dall'uva;
- b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonché per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;
- c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;
- d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere a), b) e c).

1.4.9. Lotto di appartenenza di un prodotto

Per lotto di una derrata alimentare si intende un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. E' determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore nell'Unione Europea. Deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile preceduto dalla lettera "L". L'indicazione del lotto non è obbligatoria solo in alcuni determinati casi stabiliti dalla legge.

1.4.10. Modalità di conservazione e utilizzo

Tutti i prodotti che hanno bisogno di particolari condizioni di conservazione, oppure di speciali accorgimenti per un corretto utilizzo, devono segnalare queste loro caratteristiche sull'etichetta. Tipico è il caso dei surgelati la cui durata è strettamente connessa al tipo di frigorifero a disposizione.

1.4.11. Origine

Il D.L. 24-6-2004 n. 157 recante "Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca", pubblicato nella Gazz. Uff. 25 giugno 2004, n. 147 e convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, L. 3 agosto 2004, n. 204 (Gazz. Uff. 10 agosto 2004, n. 186), ha previsto che, al fine di consentire al consumatore finale di compiere scelte consapevoli sulle caratteristiche dei prodotti alimentari posti in vendita, l'etichettatura dei prodotti medesimi deve riportare obbligatoriamente, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3

del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, l'indicazione del luogo di origine o provenienza. Per luogo di origine o provenienza di un prodotto alimentare non trasformato si intende il Paese di origine ed eventualmente

la zona di produzione e, per un prodotto alimentare trasformato, la zona di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata prevalentemente nella preparazione e nella produzione.

La violazione delle disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro e nel caso di più violazioni, commesse anche in tempi diversi, è disposta la sospensione della commercializzazione, fino a sei mesi, dei prodotti alimentari interessati. La denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo.

1.5. INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER I PRODOTTI 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.

Nel concetto di prodotto preincartato rientrava, secondo la definizione data all'art. 1, l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto od avvolto nell'esercizio, così come previsto dalla direttiva n. 79/112 all'art. 12 per le quali gli Stati membri potevano prevedere regole meno severe.

Per superare le difficoltà sorte, il comma 1 dell'art. 16 del decreto n. 109/1992 è stato modificato dall'art. 13 del D. Lgs. 23 giugno 2003, n. 181.

La nuova disposizione prevede che per *prodotti venduti allo stato "sfuso" devono intendersi i prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente ed i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata.*

In particolare, con riferimento ai prodotti preconfezionati destinati alla "vendita immediata" nell'esercizio ove sono stati preparati, si sottolinea che 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.

Per i prodotti venduti allo stato "sfuso" non vi è obbligo di apporre etichette secondo le modalità previste per i prodotti preconfezionati. Tali prodotti devono essere muniti di apposito **cartello**, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti in cui

sono esposti.

Nel cartello devono essere obbligatoriamente riportate le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

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.

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 ben 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.

Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

1.6. INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER I PRODOTTI CONGELATI NON CONFEZIONATI

Per i prodotti congelati venduti sfusi, debbono essere 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 compartimenti in cui sono esposti.

Sul cartello devono figurare:

- la denominazione di vendita, accompagnata

dal termine «congelato», senza che compaia, a qualsiasi titolo, il termine «surgelato/i»;

- le modalità di conservazione dopo l'acquisto;
- 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).

1.7. ALTRE INDICAZIONI PRESENTI SULLE ETICHETTE

1.7.1. Codice a barre

Il codice a barre può essere definito come una simbologia o un alfabeto per la codifica di informazioni in un formato tale da poter essere acquisito automaticamente da opportuni lettori. Il codice a barre (*bar code*) si è imposto nel tempo come la tecnologia vincente.

La codifica si basa su un concetto binario, quindi è già di per sé vicina al linguaggio dei calcolatori.

La diversa logica di codifica, dettata da varie esigenze applicative, ha portato a differenti tipi di codici a barre.

Alcuni sono ampiamente diffusi, altri vengono usati solo in speciali settori, altri ancora solo in determinati paesi, ma in tutti i casi un sistema di identificazione basato su codice a barre deve tenere conto di quattro caratteristiche fondamentali: attendibilità, automazione, precisione e velocità.

Il codice a barre si è rivelato il sistema più attendibile: l'uso di due parametri, la cifra di controllo (*check digit*) ed un numero di *digits* fisso permettono di ottenere una altissima attendibilità delle informazioni acquisite. Mediante l'utilizzo di lettori, decodificatori e scanner industriali vi è la possibilità di leggere il codice in modo automatico e senza la presenza dell'operatore; ciò permette la costruzione di linee automatiche o robotizzate.

A differenza di altri sistemi il codice a barre presenta una estrema precisione; ciò fa sì che i sistemi basati su di esso lavorino senza errori.

L'assunzione dei dati da parte del calcolatore avviene senz'altro molto più velocemente che in modo manuale.

Per i clienti il codice a barre produce i seguenti vantaggi: riduzione delle code alle casse; eliminazione totale degli errori di lettura o di trascrizione dei prezzi degli articoli; emissione di uno scontrino di cassa particolareggiato, dove compaiono il tipo di prodotto acquistato e l'indicazione dei prezzi che permettono al consumatore un confronto immediato tra i diversi prodotti.

Per le imprese il codice a barre introduce i seguenti vantaggi: consente di raccogliere ed elaborare informazioni inerenti all'andamento delle vendite, del magazzino e dei rifornimenti, consentendo all'impresa di prendere decisioni efficaci e tempestive; elimina in gran parte il supporto cartaceo, semplificando la gestione dell'archivio; annulla gli errori.

1.7.2. Marchi di qualità

I prodotti di qualità (certificata) particolarmente pregiati, si avvalgono di un marchio di qualità e si distinguono da prodotti analoghi perché originari di determinati territori o perché derivati da particolari tecniche produttive. Il diritto primario fondamentale del consumatore, riconosciuto e perseguito dall'Unione Europea è la libertà di scelta.

Per poter operare le sue scelte, il consumatore deve poter conoscere quali prodotti sono offerti dal mercato.

Ecco allora che nasce lo stimolo e la volontà del produttore a far conoscere meglio il prodotto che mette in vendita e si arriva pertanto alla tracciabilità volontaria, consistente nella etichettatura volontaria volta a differenziare quel prodotto, attraverso l'indicazione di altre informazioni, oltre quelle ritenute obbligatorie.

Tra i prodotti più tracciati e più sicuri vanno elencati i prodotti tipici: sono disciplinati da norme europee, secondo metodi di produzioni raccolti in un disciplinare, nel quale, oltre alla metodologia ed alle caratteristiche intrinseche del prodotto, è stata delimitata anche l'area di produzione, come elemento caratterizzante e determinante.

Pertanto sono prodotti tipici:

- I prodotti a **DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)**: trattasi di prodotti per i quali sia la materia prima, che l'elaborazione, la trasformazione e la conservazione, avvengono in un determinato territorio.
- I prodotti ad **INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)**: trattasi di prodotti nei quali la materia prima o la trasformazione o l'elaborazione o la conservazione avvengono in un territorio determinato.
- I prodotti forniti di **SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (S.T.G.)**: tale specificità viene rilasciata a quei prodotti alimentari tradizionali con caratteristiche tali da distinguerli da altri prodotti simili della stessa categoria; l'attestazione viene rilasciata in funzione del modo o del metodo in cui viene ottenuto un prodotto ed indica che tale prodotto è stato lavorato secondo le formule tradizionali seguite nel paese d'origine (ad es. cubana friulana, sfogliata napoletana, strudel atesino).

Per quanto riguarda i vini abbiamo le sottoidicate certificazioni che, a differenza dei prodotti alimentari regolati da norme CEE, sono disciplinate da norme italiane.

- **VINI a DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.O.C.)**;
- **VINI a DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)**;
- **VINI a INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (I.G.T.)**.

Esistono poi certificazioni minori, per quanto riguarda i **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (P.A.T.)**, che spesso vengono prodotti in quantità esigue ed in determinate zone molto ristrette, e pertanto non possono rientrare nella tutela della Comunità Europea; in questi casi spetta alle singole Regioni valorizzare tali prodotti, per la salvaguardia dell'ambiente e del territorio.

I criteri per il riconoscimento del P.A.T. sono così elencati: i prodotti devono avere caratteristiche salienti e metodi di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate nel tempo, secondo gli usi per almeno 25 anni.

1.7.3. Allergeni presenti nei prodotti

La Commissione Europea ha emanato la Direttiva 2003/89/CE, recepita dall'Italia con il D.Lgs. n.114/2006, con l'obiettivo di garantire ai cittadini, soprattutto a quelli con sensibilità nota a componenti od additivi alimentari, il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare (non solo come ingredienti, ma anche come derivati).

Il D.Lgs. n.114/2006 modifica il D.Lgs. n. 109/1992, che, come si è visto, è la normativa di riferimento in Italia sull'etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla vendita al consumatore.

Le sostanze attualmente considerate allergeni nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

La lista sarà sottoposta a revisione periodica e ad integrazione da parte della Commissione europea con l'ausilio dell'Authority alimentare europea.

La Direttiva non esclude la possibilità di eliminare dall'elenco sostanze per le quali si pervenga a un diverso giudizio, in ordine alla loro portata allergizzante, ma è assai probabile che la lista conosca in futuro estensioni.

In base alla nuova normativa fra gli ingredienti devono figurare, con il nome specifico, le sostanze elencate nell'allegato 2 sez. III del D.Lgs. n.109/1992, come modificato dal D.Lgs. n. 114/2006.

I produttori dovranno quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi o addirittura se presenti solo in via potenziale, ad esempio per contaminazioni crociate.

1.8. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

E' obbligatorio indicare sulle etichette dei prodotti confezionati o no, contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la dicitura: "Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" oppure "Questo prodotto contiene..." e a seguire il nome dell'organismo o degli organismi geneticamente modificati. Gli OGM importati o prodotti debbono essere identificati con un codice che permetta di conoscere con precisione il tipo di modifica genetica subita. La Commissione Ue terrà un registro e in caso di problemi sarà in grado di ritrovare tutte le informazioni necessarie.

La trasmissione dei codici spetterà agli operatori lungo tutta la catena alimentare mediante un sistema di tracciabilità a garanzia della sicurezza dei prodotti.

Per le miscele di materie prime importate, in particolare mangimi composti da granella di mais o pannelli di soia, bisognerà indicare tutti le varietà di OGM "che sono state usate". La presenza di materiale geneticamente modificato autorizzato deve essere indicata in etichetta nel caso in cui sia superiore allo 0,9%, che diventa lo 0,5% per quelli in corso di autorizzazione.

Non è ammesso nessun margine per gli OGM non autorizzati. Per nuove autorizzazioni è prevista una procedura con un ruolo centrale svolto dall' Agenzia europea per la sicurezza alimentare con sede a Parma. Per quanto riguarda le sementi o le piante per alimenti, destinate alla coltivazione, sarà obbligatorio chiedere una valutazione di rischio ambientale alle autorità competenti di uno Stato Ue.

1.9. ETICHETTA NUTRIZIONALE

L'etichettatura nutrizionale è disciplinata dalla Direttiva del Consiglio 90/496 del 24 settembre 1990, recepita in Italia con il Decreto Legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

L'etichetta nutrizionale si può sempre inserire e diventa obbligatoria quando la presentazione o la pubblicità del prodotto indicano particolari caratteristiche nutrizionali.

Qualora apposta, l'etichetta nutrizionale deve essere strutturata sotto forma di tabella e deve indicare il valore energetico e la quantità di proteine, carboidrati e grassi.

In alternativa si può indicare il valore energetico, la quantità di proteine, carboidrati, zuc-

cheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio. In alcuni casi si possono indicare le quantità di altri nutrienti, vitamine e alcuni sali minerali.

Per i prodotti alimentari non confezionati o generalmente venduti previo frazionamento destinati al consumatore finale ed alla collettività e per i prodotti preincartati, le informazioni nutrizionali possono figurare su un cartello posto in evidenza nel negozio di vendita o direttamente sul prodotto alimentare.

In alternativa le indicazioni possono essere poste accanto al prodotto o nel comparto ove è esposto per la vendita.

1.10. PRODOTTI ALIMENTARI NON DESTINATI AL CONSUMATORE

I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonchè i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le seguenti menzioni:

- La denominazione di vendita;
- La quantità netta;

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore all'interno della Unione Europea;

- Il lotto di appartenenza del prodotto.

Tali indicazioni possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta o sui documenti commerciali.

Normativa per tipologia di prodotto

2.1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Reg. (CE) n.48 del 10 gennaio 2003

Regolamento della Commissione che stabilisce le regole applicabili ai miscugli di ortofruttili freschi di specie differenti contenuti in uno stesso imballaggio di vendita.

G.U.C.E. 11 gennaio 2003 L 7/65

Reg. (CE) n.1148 del 12 giugno 2001

Regolamento della Commissione sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofruttili freschi.

G.U.C.E. 13 giugno 2001 L 156

Reg. (CE) n. 2699 del 4 dicembre 2000

Regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 2200/96 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofruttili, il regolamento (CE) n. 2201/96 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti trasformati a base di ortofruttili e il regolamento (CE) n. 2202/96 che istituisce un regime di aiuti ai produttori di taluni agrumi.

G.U. C.E. 12 dicembre 2000 n L 311/9

Reg. (CE) n. 2200 del 28 ottobre 1996

Regolamento del Consiglio relativo all'organizzazio-

ne comune dei mercati nel settore degli ortofruttili.

G.U.C.E. 9 settembre 1999, L 238/13

Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n.306

Disposizioni sanzionatorie in attuazione del Regolamento CE n.1148/2001, relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofruttili freschi (Abrogazione del decreto legislativo 1 febbraio 2000, n. 57).

G.U. 31 gennaio 2003, n. 25

Decreto Ministeriale MIPAF 17 luglio 2002

Decreto 17 luglio 2002 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali relativo al riconoscimento e controllo delle organizzazioni dei produttori ortofruttili (Reg. CE n° 2200/96).

G.U. 22 agosto 2002, n. 196

Decreto legislativo 1 febbraio 2000, n. 57

Disciplina sanzionatoria relativa ai controlli sulla qualità dei prodotti ortofruttili, a norma dell'articolo 8 della legge 24 aprile 1998, n. 128.

G.U. 16 marzo 2000, n. 63

Per prodotti ortofruttili si intendono i prodotti destinati ad essere forniti al consumatore allo stato fresco. L'art. 2 del Regolamento CE 2200/96 (relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofruttili) prevede che i prodotti ortofruttili possano essere classificati e quindi disciplinati con norme specifiche all'interno della Comunità Europea: le norme di qualità comunitarie. I prodotti ortofruttili che devono rispettare le norme di qualità comunitarie sono elencati nell'allegato I del Reg. 2200/96.

In particolare:

- **ORTAGGI:** aglio, asparagi, cavolfiori e carciofi, carote, cavoli di bruxelles, cavoli, cappucci e verzotti, sedani a coste, spinaci, cetrioli, cicoria witloof, cipolle, fagiolini, lattughe, indivie



ricce e scarole, melanzane e zucchine, pimenti o peperoni dolci, piselli, pomodori, porri, funghi coltivati;

- **FRUTTA:** arance dolci, limoni, mandarini, compresi satsuma, clementine wilkings e simili, ibridi di agrumi; albicocche, avocado, ciliegie, cocomeri, fragole, kiwi, mele e pere, meloni, pesche e nettarine, nocciole, noci, prugne, uva da tavola. Le norme di qualità comunitarie si applicano a chiunque esponga per la vendita, consegna o commercializzi all'interno della Comunità i suddetti prodotti.

Il Decreto Legislativo n. 306 del 10 dicembre 2002 prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (Regolamento CE 1148/01), stabilendo elevate sanzioni per la violazione delle norme di qualità ed impedimento dei relativi controlli (multe da 550 a 15.500 euro).

L'art. 6 del Regolamento n. 2200/96 contiene le indicazioni obbligatorie nel commercio al dettaglio. In particolare, per **prodotti confezionati** è previsto che su ogni imballaggio (sia sulle cassette, sia sulle confezioni di frutta e verdura come vassoi di polistirolo, vaschette, sacchetti a rete, etc.) devono essere indicate, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni obbligatorie:

- Identificazione dell'imballatore e/o speditore;
- Natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale), se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- Nome della varietà (nome agronomico del prodotto): le norme di qualità relative ad ogni prodotto stabiliscono come va indicata in relazione alla specie;
- Origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione);
- Categoria (qualità): I, II, Extra, individuata sempre in relazione alle caratteristiche

del prodotto come previste dalle specifiche norme di qualità;

- Calibro (dimensione);
- Peso netto: per i prodotti venduti abitualmente al pezzo, tale indicazione non è richiesta se il numero di pezzi si può facilmente contare dall'esterno o, in caso contrario, se tale numero è indicato sull'etichettatura.

Esempio: **Azienda XXX**
(ragione sociale, indirizzo, registro operatori ed eventuale marchio d'impresa)

Arance

Tarocco

Catania/Italia

Categoria Extra

Calibro: 1 cm

Peso: 1Kg

Lotto di Lavorazione: L1010101

Prezzo: 1,15 € al Kg

Additivi: trattato in superficie con E320...

Caratteristiche: coltivato col sistema di lotta..., contenuto in....., ecc.

Nel caso dei **prodotti sfusi**, quando nei negozi o nei banchi la merce è esposta sui ripiani in forma sfusa senza confezione ("prodotto fresco posto sul mercato senza manipolazione"), il rivenditore al minuto deve apporre sulla merce messa in vendita un cartello, sul quale devono figurare le seguenti indicazioni obbligatorie:

- **varietà • origine • categoria • calibro**

Esempio:

Prodotto: Arance

Origine: Catania/Italia

Varietà: Tarocco

Categoria: Extra

Soggetti per i quali l'etichettatura non è obbligatoria

Ai sensi dell'art.6 del DM 28 dicembre 2001, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di qualità per la commercializzazione degli ortofrutticoli:

- all'interno della regione di produzione, gli imprenditori agricoli che vendono, consegnano o avviano i prodotti ortofrutticoli a centri di confezionamento, d'imballaggio o di deposito, nonché gli imprenditori detentori di centri di deposito, che esclusivamente avviano i prodotti ortofrutticoli verso centri di confezionamento e di imballaggio;
- gli imprenditori che avviano esclusivamente i prodotti ortofrutticoli agli impianti di trasformazione;
- gli imprenditori agricoli che cedono nella propria azienda i prodotti ortofrutticoli direttamente al consumatore, per il fabbisogno personale di quest'ultimo;
- le imprese che esclusivamente conferiscono prodotti ortofrutticoli alle organizzazioni di produttori o alle cooperative di appartenenza per la commercializzazione.

2.2. PASSATA DI POMODORO

D.M. 17 febbraio 2006

Passata di pomodoro. Origine del Pomodoro Fresco
G.U. 9 marzo 2006, n. 57

D.M. 23 settembre 2005

Definizione di Passata di pomodoro
G.U. 5 ottobre 2005, n. 232

L. 3 agosto 2004, n. 204

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.

G.U. 10 agosto 2004, n. 186

D. L. 24 giugno 2004, n. 157

Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca

G.U. 25 giugno 2004, n. 147 e convertito in legge con modificazioni dall'art. 1, L. 3 agosto 2004, n. 204

La denominazione "passata di pomodoro" è riservata al prodotto ottenuto per spremitura diretta dal pomodoro fresco, sano e maturo. Il prodotto ottenuto per diluizione del concentrato di pomodoro può essere posto in vendita sul mercato nazionale solo con una denominazione diversa e tale da non creare confusione con la "passata di pomodoro".

L'art. 1 del D.M. 17 febbraio 2006 ha precisato che nell'etichettatura della passata di pomodoro, deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato.

Tale riferimento può essere realizzato indicando alternativamente:

- a) la zona effettiva di coltivazione del pomodoro fresco coincidente con la Regione;
- b) lo Stato ove il pomodoro fresco è stato coltivato.



2.3. PANE E PASTE

D.P.R. 9 febbraio 2001 n.187

Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.
G.U.22 maggio 2001, n.117

D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502

Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146
G.U. 1 febbraio 1999, n. 25

Legge 4 Luglio 1967, n. 580

Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
G.U. 29 luglio 1967, n. 189

Decreto Legislativo n. 111 del 27 gennaio 1992

Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare
G.U. 17 febbraio 1992, n. 39

Circolare Ministeriale 18 luglio 1997, n. 161

Istruzioni relative agli adempimenti in materia di panificazione di cui alla Legge 31 luglio 1956, n. 1002.

Le normative sopraindicate hanno definito, secondo i seguenti criteri, le modalità della etichettatura del pane.

Il cartellino del pane venduto sfuso andrà compilato tenendo conto dei seguenti elementi:

a) *Denominazione legale*

Con riferimento ai tipi di farine utilizzabili la denominazione del pane è la seguente:

Pane Tipo 00, Pane Tipo 0, Pane Tipo 1, Pane Tipo 2, Pane Tipo Integrale, Pane di Semola, Pane di semolato, Pane di farina di grano duro.

Nel caso di pane ottenuto dalla miscela di due o più sfarinati, la denominazione sarà: "Pane al....", seguita dal nome dello sfarinato caratterizzante e cioè maggiormente presente in termine di peso o di aromatizzazione (es. Pane al farro).

Nel caso di aggiunta agli ingredienti di base di un ingrediente alimentare, la denominazione sarà: "Pane Tipo.... (sfarinato utilizzato) al(nome del/degli ingredienti aggiunti). Es. Pane Tipo 0 allo strutto.

Anche se non vi sono particolari divieti è bene non utilizzare più la parola "speciale" per qualificare il pane con aggiunta di ingredienti alimentari.

La legge prescrive inoltre un minimo del



- 3% (sostanza secca) solo per i grassi come strutto, margarina, burro.
 Gli oli non sono considerati grassi per cui possono essere aggiunti al pane senza rispettare quantità minime.
- b) *Quantità degli ingredienti*
 Nel cartello di vendita del pane sfuso non va indicata alcuna percentuale a fianco degli ingredienti caratterizzanti.
- c) *Nome d'uso o di fantasia*
 Non è obbligatorio, ma serve a dare una più corretta informazione al consumatore.
 Per es. Pane toscano, pugliese, comune, casereccio.
- d) *Elenco degli ingredienti in ordine ponderale decrescente*
 Pertanto il cartellino di vendita dovrà essere compilato in questo modo, precisando naturalmente anche il prezzo di vendita:

Esempio:

PANE TIPO "0" con olio extra vergine di oliva <hr/> Nome d'uso o fantasia: pane condito <hr/> €..... il Kg



Nella commercializzazione delle 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 si-

mili 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 ingredienti, 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.

2.4. FARINA INTEGRALE

D.P.R. 9 febbraio 2001 n.187

Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.
G.U. 22 maggio 2001, n.117

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.

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 pressoché identiche.

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).

2.5. LATTE FRESCO

L. 3 agosto 2004, n. 204

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.
G.U. 10 agosto 2004, n. 186

D. L. 24 giugno 2004, n. 157

Disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca
G.U. 25 giugno 2004, n. 147 e convertito in legge con modificazioni dall'art. 1, L. 3 agosto 2004, n. 204

Decreto Ministero Attività Produttive 27 giugno 2002

Etichettatura del latte fresco.
G.U. 10 Luglio 2002, n. 160

Circolare 2 agosto 2001 n.167

Etichettatura e presentazione di prodotti alimentari
G.U. 10 agosto 2001, n. 185

Legge 3 maggio 1989, n. 169

Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino
G.U. 11 maggio 1989, n. 108



Le denominazioni «latte fresco pastorizzato» e «latte fresco pastorizzato di alta qualità» possono essere utilizzate per il latte conforme ai requisiti prescritti dalla legge n. 169/1989 nonché agli altri parametri generali di cui al regolamento (CEE) n. 2597/97 e al decreto del Presidente della Repubblica n. 54/1997.

Inoltre, le denominazioni di vendita suddette possono essere utilizzate a condizione che la durabilità dei due tipi di latte non sia superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico.

Gli altri tipi di latte (sterilizzato, UHT, microfiltrato, etc.) non soggiacciono a regole normative di durabilità. Le aziende interessate indicano la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sotto la loro diretta responsabilità.

Essendo stato soppresso l'art. 2 della legge n. 169/1989, che sottoponeva ad autorizzazione ministeriale i trattamenti del latte, gli eventuali trattamenti devono conformarsi ai principi sanciti dalle norme comunitarie vigenti di cui sopra e dal decreto del Presidente

della Repubblica n. 54/1997, ivi compresa la microfiltrazione.

In relazione alle considerazioni di cui sopra, risulta evidente che i trattamenti non sono più da autorizzare, ma sono consentiti nel rispetto delle norme vigenti, qualora siano necessari per ragioni di sicurezza o utili per esigenze tecnologiche.

Per quanto riguarda l'indicazione, a norma dell'art. 5 del decreto legislativo n. 109/1992, la denominazione di vendita dei diversi tipi di latte deve essere completata dal riferimento al tipo di trattamento adottato, quando l'omissione può trarre in inganno il consumatore sull'esatta natura del prodotto e quando il consumatore è tenuto all'adozione di particolari adempimenti per la conservazione domestica del latte o per il consumo.

Dal 7 giugno 2005 è in vigore l'obbligo di indicare, sulle confezioni di latte fresco, il luogo di provenienza della stalla di mungitura e non solo quello dello stabilimento di confezionamento. Si tratta di una indicazione più precisa circa la provenienza del prodotto e dunque un requisito di maggior trasparenza.

2.6. UOVA FRESCHE

Regolamento 2295 del 23 dicembre 2003

Regolamento della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova.

G.U.U.E. 24 dicembre 2003, n. L 340

Regolamento CEE n. 1274 del 15 maggio 1991

Regolamento della Commissione relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova

G.U.C.E. 16 maggio 1991, n. 121

Regolamento CEE n. 1907 del 26 giugno 1990

Regolamento del Consiglio relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova

G.U.C.E. 6 luglio 1990, n. 173

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie di qualità:

- A= uova fresche (da consumo)
- B= uova di seconda qualità o declassate, destinate alla trasformazione in ovoprodotti o all'industria non alimentare. I loro imballaggi recano una stampigliatura da cui risulti chiaramente la destinazione.

Le disposizioni prevedono che in etichetta è obbligatoria l'indicazione del sistema di allevamento, da riportare per esteso, sugli imballaggi nonché la timbratura di un codice

alfanumerico sulle uova (tracciabilità) identificativo del sistema di allevamento praticato e dell'azienda produttrice, anche nel caso di vendita di uova sfuse, classificate. In tal caso il significato del codice deve essere riportato in un apposito cartello posto accanto alle stesse.

I sistemi di allevamento sono codificati come segue:

- 0 = biologico
- 1 = all'aperto
- 2 = a terra
- 3 = in gabbia



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 pro-

dotti 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.

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.

2.7. MIELE

Direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001

Direttiva del Consiglio dell'Unione europea concernente il miele.

G.U. C.E. 12 gennaio 2002, L 10/47

Decreto Legislativo n. 179 del 21 maggio 2004

Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele G.U. 20 luglio 2004, n. 168.

Circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali dell'8 marzo 2005 n. 1

Circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30 luglio 2004 n. 22844

Le norme prevedono che la denominazione "miele" sia riservata alla sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Il Decreto Legislativo n. 179 del 2004, in recepimento di una Direttiva comunitaria, fissa i criteri basi per l'etichettatura del miele ed in particolare:

- Indicazione del paese d'origine del miele o, in alternativa se è frutto di una miscela di mieli:

- "miele italiano": indica che il prodotto è stato raccolto in alveari situati in Italia
- "miscela di mieli originari della CE" o "miscela di mieli non originari della CE"
- "miscela di mieli originari e non originari della CE"
- Indicazioni concernenti l'origine regionale, territoriale o topografica, e l'origine floreale o vegetale
- Indicazione della data di consumo preferenziale.



2.8. ETICHETTATURA DELLE CARNI QUALI INGREDIENTI

Direttiva n. 97/76/CE del 16-12-1997

Direttiva del Consiglio che modifica la direttiva 77/99/CEE e la direttiva 72/462/CEE per quanto riguarda le norme applicabili alle carni macinate, alle preparazioni di carni e a taluni altri prodotti di origine animale.

G.U.C.E. 16 gennaio 1998, n. L 10.

Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 71

Attuazione direttiva 97/76/CE recante norme in materia di carni macinate, di preparazione di carni e di taluni prodotti di origine animale.

G.U. 29 marzo 2000, n.74

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 537

Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale.

G.U. 11 gennaio 2003, n. 7

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 etichet-

tate 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 (<i>eccedente i limiti prescritti</i>)	Grasso suino
Cotenna (<i>eccedente i limiti prescritti</i>)	Cotenna
Trippino	Trippino suino
Magro di testa (<i>diverso dal massetere</i>)	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 (*vedi tabella a pagina seguente*).

In un prodotto, ad esempio, costituito da carne bovina e carne suina, detti limiti sono, con riferimento al 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.

In particolare l'art. 15 del decreto n. 181/2003 stabilisce che i limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:

Specie animale	Grasso (%)	Tessuto connettivo (%)
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

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:

- dati di composizione generalmente accettati relativi alle sole parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- analisi rappresentative relative solamente alle specifiche parti dell'animale rientranti nella definizione di carne;
- 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 contengano 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.

Esempi:

- Nel caso 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.
- Nel caso 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 superiore 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 perché 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.

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 quali 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 desi-

gnato con la voce «grasso suino» ma nulla osta a designarlo come strutto.

6) Ciccicoli, cigoli e simili.

I ciccicoli 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: ciccicoli, 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».

2.9. CARNI BOVINE

Reg (CE) n. 1825 del 25 agosto 2000

Regolamento del della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
G.U.C.E. 26 agosto 2000, n. L 216

Reg (CE) n. 1760 del 17 luglio 2000

Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.
G.U.C.E. 11 agosto 2000, n. L 204

Decreto Ministeriale MIPAF 13 dicembre 2001

Disposizioni applicative al Regolamento (CE) n. 1760/2000 - Titolo II. Etichettatura carni bovine.
G.U. 28 gennaio 2002, n. 23

Decreto Ministeriale 30 agosto 2000

Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina.
G.U. 16 novembre 2000, n. 268

Con i Regolamenti CE 1760/00 e CE 1825/00, recepiti in Italia dai DM 30 agosto 2000 e DM 13 dicembre 2001, si passa da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario di informazioni minime obbligatorie, da congiungere ad un eventuale sistema di informazioni facoltative. Il fine è di far conoscere il percorso della carne bovina "dall'allevamento al banco" del rivenditore, a garanzia degli allevatori e dei consumatori.

Tutti i venditori al dettaglio di carni bovine (fresche e congelate, comprese quelle macinate) devono provvedere ad etichettarle in tutte le fasi della loro commercializzazione, indicando sull'etichetta (oltre alle normali informazioni sul taglio, il prezzo, il peso e la



scadenza) tutte le informazioni sugli animali di provenienza della carne.

Nel punto vendita, per la carne venduta a taglio, l'etichetta potrà essere sostituita con una informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore (sulla vaschetta o sul cartello a fianco del banco frigorifero).

Tutta la carne posta in vendita deve essere contrassegnata da un bollo sanitario che riporta il numero identificativo dello stabilimento di macellazione e che è apposto dalle autorità veterinarie ufficiali responsabili dei controlli a garanzia della sicurezza e idoneità della carne per il consumo.

Da ricordare inoltre che la dicitura "origine italiana" può essere apposta solo quando l'animale è nato, allevato e macellato in Italia. Le informazioni obbligatorie sugli animali di provenienza sono le seguenti:

- Numero o codice che identifica l'animale o il

lotto di animali: esso rappresenta una vera e propria "carta di identità" del bestiame, evidenziando il nesso tra la carne e gli animali o l'animale;

- Stato di nascita degli animali;
- Stato dove è avvenuto l'ingrasso (ossia la crescita e l'allevamento);
- Stato dove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello;
- Stato dove è avvenuto il sezionamento (ossia il taglio e la preparazione) e numero di approvazione del laboratorio.

Un'etichetta che, a fianco del codice di tracciabilità, riporti ad es. le indicazioni IT M S, identifica un animale macellato (M) e sezionato (S) in Italia (IT).

La normativa sull'etichettatura della carne bovina, prevede la possibilità di indicare sull'etichetta **informazioni facoltative** sugli animali di provenienza, quali:

- Azienda di nascita;
- Tecnica di allevamento;
- Tipo di alimentazione adottata;
- Categoria (vitello, vitellone, toro, ecc.);
- Peso;
- Razza (Piemontese, Chianina, Marchigiana, Romagnola, ecc.), sesso, età
- Nome dell'allevamento, nome del macello...ecc.

Le indicazioni importanti per il consumatore (categoria, taglio, allevamento di origine, sesso) possono essere indicate in etichetta.

Le informazioni importanti per la tracciabilità nella filiera (ad esempio, la data di macellazione o il peso della carcassa o del taglio) possono essere riportate con sistemi di codici a barre.

Per attivare un sistema facoltativo di etichettatura, l'operatore o l'Organizzazione di produttori devono essere iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio e disporre di un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che indichi in particolare:

- le informazioni che si intendono fornire oltre a quelle obbligatorie;
- le misure per garantire la veridicità delle informazioni;

- gli autocontrolli da effettuarsi su tutte le fasi della produzione;
- i controlli da effettuarsi da parte di un ente terzo riconosciuto e rispondente alla norma europea EN/45011. Tali organizzazioni devono essere autorizzate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del D.M. 22.12.1997 e del D.M. 30.08.2000.

Inoltre essi dovranno trasmettere entro il 28 febbraio di ogni anno al MIPAF: la sintesi dei dati della banca dati delle informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto etichettato e l'elenco dei partecipanti ai diversi segmenti della filiera.

Anagrafe nazionale bovina e passaporto

L'"Anagrafe nazionale bovina", voluta dal Ministero della Salute e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, nel quadro dell'accordo per la promozione della sicurezza alimentare nel nostro Paese siglato dai due Ministeri, rappresenta il supporto fondamentale per trasmettere informazioni corrette e veritiere ai consumatori e consentire un'etichettatura adeguata e chiara del prodotto, oltre alla completa tracciabilità dell'animale.

L'Anagrafe si basa sulla certificazione da parte del servizio veterinario della Asl dell'iscrizione del capo nella Banca Dati Nazionale (BDN) e il conseguente rilascio e validazione del passaporto. Il passaporto è il documento di identificazione dell'animale e deve accompagnare gli animali in ogni spostamento.

Il detentore dell'animale notifica alla BDN gli eventi (nascita, morte, movimentazioni, uscite e ingressi) del proprio allevamento. Può registrare direttamente i dati via internet (sito riservato agli operatori) o avvalersi dell'assistenza di veterinari riconosciuti, di associazioni e organismi specifici, delle Asl.

I consumatori possono accedere via Internet (www.izs.it) a tutte le informazioni anagrafiche sulla "carne" che vogliono acquistare attraverso il codice identificativo dell'animale contenuto nell'etichetta delle confezioni o nel cartello esposto appositamente dal negoziante.

2.10. PRODOTTI ITTICI

Reg. (CE) n. 2065 del 22 ottobre 2001

Regolamento della Commissione che stabilisce le modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
G.U.C.E. 23 ottobre 2001, L 278/6

Reg. (CE) n. 104 del 17 dicembre 1999

Regolamento del Consiglio relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
G.U.C.E. 21 gennaio 2000, L 17

Decreto ministeriale del 27 marzo 2002

Etichettatura dei prodotti ittici e sistemi di controllo
G.U. 10 aprile 2002, n. 84

Il Decreto ministeriale 27 marzo 2002 e successive modifiche, concernente l'etichettatura dei prodotti ittici ed il sistema di controllo, in applicazione delle disposizioni del Regolamento n. 2065 del 2001, ha istituito il sistema di controllo riguardante i requisiti obbligatori di etichettatura riferiti ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Tale decreto ha precisato che i prodotti ittici possono essere venduti al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione (quindi, sia sfusi che confezionati), solo se recano un'indicazione o un'etichetta contenente le seguenti informazioni:

a) la denominazione commerciale, cioè il

nome comune o scientifico del prodotto di vendita;

b) il metodo di produzione (es. "prodotto della pesca..", oppure "prodotto della pesca in acque dolci", oppure "prodotto in acquicoltura..."); in particolare è obbligatorio evidenziare se il pesce è stato allevato o catturato in mare.

c) la zona di cattura; in particolare, in etichetta andranno specificate le seguenti menzioni:

- per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone indicate dal Regolamento CE n. 2065/2001 che stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento n. 104/2000 precedentemente citato;
- per i prodotti pescati in acque dolci la menzione dello Stato membro o del Paese terzo di origine del prodotto;
- per i prodotti di allevamento la menzione dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.

L'etichettatura dei prodotti della pesca trasformati è definita dalla normativa già indicata ossia il decreto legislativo 109/92 e successive modifiche. Pertanto i prodotti della pesca trasformati vedranno nella indicazione degli ingredienti la denominazione "pesce", se non viene posta in essere alcuna specifica specie ittica.

2.11. FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA

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
G.U. 21 luglio 2003, n. 167

Come è noto i formaggi freschi a pasta filata destinati al consumatore devono essere posti in vendita confezionati, così come precisato dall'art. 23 del decreto legislativo n. 109/1992. Il confezionamento 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 po' d'olio d'oliva e/o qualche oliva.

E' ben nota e tradizionale l'aggiunta di ingredienti non lattieri ai formaggi, ad esempio spe-

zie, erbe, noci, olive e simili, e detta aggiunta non è tale da modificare la natura merceologica del formaggio fresco a pasta filata.

Perché 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.

La vendita allo stato sfuso di detti formaggi, salvo che nei caseifici, è vietata e 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.



2.12. OLIO DI OLIVA

Reg (CE) n. 1019 del 13 giugno 2002

Regolamento della Commissione relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
G.U.C.E. 14 giugno 2002, L 155/28

Regolamento della Commissione n. 796 del 6 maggio 2002

Regolamento della Commissione recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
G.U.C.E. 15 maggio 2002, L 128/8

Regolamento della Commissione n. 1513 del 23 luglio 2001

Regolamento del Consiglio che modifica il Regolamento 136/66/CEE e il Regolamento (CE) n. 1638/98 in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva.
G.U.C.E. 26 luglio 2001, L 201/4

Regolamento (CE) n. 2815/98 della Commissione del 22 dicembre 1998

Regolamento della Commissione relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva.
G.U. C.E. 24 dicembre 1998, L 349

Legge 3 agosto 1998, 313

Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva.
G.U. 29 agosto 1998, n. 201

Legge 3 agosto 2004 n. 204

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.
G.U. 10 agosto 2004 n. 186

Olio come prodotto

Il Regolamento CE n. 1019 del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, individua le indicazioni obbligatorie e facoltative che devono essere contenute nelle etichette dell'olio extra vergine d'oliva, integrando la normativa precedente. In particolare, vanno obbligatoriamente inserire nell'etichetta le seguenti informazioni:

1. Denominazione di vendita: la denominazione di vendita da utilizzare in etichetta deve essere conforme alla classificazione ed alle definizioni previste dalla normativa (è definito olio extra vergine di oliva l'olio privo di difetti e con ottime caratteristiche organolettiche, acidità inferiore all'1%, estratto con l'esclusivo utilizzo di mezzi fisici, quali frangitura, spremitura e separazione); si fa presente che a decorrere dal 1° novembre 2003, in base a quanto stabilito dal Regolamento CE n. 1019/2002, l'etichetta oltre alla denominazione di vendita deve recare, in carattere chiari ed indelebili, l'informazione seguente sulla categoria dell'olio extra vergine *"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici"*.

2. Nome o Ragione Sociale o Marchio depositato e Sede del Produttore o del Confezionatore o del Venditore.

E' obbligatorio riportare in etichetta il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) e la sede o del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Economica. In genere, tali indicazioni vengono fatte precedere da diciture quali "imbottigliato da...", "prodotto da...", "prodotto ed imbottigliato da...", "confezionato da...", "distribuito da..." e simili. Per sede si intende la

località (Comune) ove è ubicata la sede legale o sociale dell'operatore.

3. Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento o di solo confezionamento può essere omessa nel caso di impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale. Per sede si intende la località (Comune) ove è ubicata la sede dello stabilimento. Qualora sull'etichetta siano riportati i soli dati relativi al venditore o al distributore, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento o di solo confezionamento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da una indicazione che ne agevoli la localizzazione.

4. Volume nominale del prodotto.

Il volume nominale deve essere indicato in Litri (L o l), Centilitri (cl) o Millilitri (ml). Gli oli di oliva, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti ermeticamente chiusi, obbligatoriamente (per contenitori fino a 10 litri) nelle quantità nominali seguenti espresse in litri: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 2,00 - 3,00 - 5,00 - 10,00.

5. Lotto.

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita (bottiglie o lattine) prodotte o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore dell'olio ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni in etichettatura. *L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura con la menzione del giorno, mese ed anno, in modo da identificare una specifica partita.*

6. Indicazioni ecologiche.

Consistono in un invito, chiaramente visibile sui contenitori o sulle etichette, a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso, in forma di messaggio scritto o di un pittogramma. Nel caso del messaggio scritto i caratteri di stampa non devono essere inferiori ad 1 mm per contenitori di capacità pari od inferiore a

200 ml; a 2 mm per i contenitori di capacità superiore a 200 ml e pari od inferiori a 500 ml e di 3 mm per i contenitori superiori a 500 ml. Nel caso di pittogramma tale rappresentazione grafica deve essere di dimensioni non inferiori a 10 mm per i contenitori di capacità pari od inferiore a 500 ml; a 15 mm per i contenitori di capacità pari o inferiore a 1.500 ml e superiore a 500 ml, a 20 mm per i contenitori superiori a 1.500 ml.

7. Data di preferibile consumo.

La data di preferibile consumo, o termine minimo di conservazione, è la data fino alla quale l'olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione; essa va indicata con la dicitura *"Da consumarsi preferibilmente entro il ..."* seguito dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura. La data deve essere espressa almeno con l'indicazione del mese e dell'anno.

La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo.

Tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana e menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, senza essere in alcun modo dissimulate o deformate. A tali indicazioni possono essere facoltativamente aggiunte le seguenti:

1. Lettera minuscola "e": marchio CE per gli imballaggi preconfezionati corrispondenti ai requisiti della Direttiva n. 106/75 e successive modificazioni ed integrazioni in materia di riempimento; tale indicazione deve essere riportata in caratteri di almeno 3 mm di altezza e posta nello stesso campo visivo del volume nominale.

2. Modalità di conservazione: qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto e del tipo di recipiente impiegato, è utile riportare delle indicazioni riguardanti il modo più corretto per conservare l'olio (ad esempio "conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore").

3. Materiali: al fine di consentire l'identificazione dei materiali diversi dal vetro, i contenitori per l'olio destinati al mercato interno devono essere contrassegnati mediante un

esagono regolare o un cerchio all'interno del quale deve essere riportata una abbreviazione corrispondente al materiale utilizzato per la fabbricazione. Per i contenitori di volume maggiore di 500 ml, la lunghezza del lato del predetto esagono deve essere non inferiore ad un centimetro ovvero il diametro del cerchio non inferiore ai due centimetri. Per i contenitori di volume pari o inferiore a 500 ml, la lunghezza del lato del predetto esagono non deve essere inferiore a mezzo centimetro ovvero il diametro del cerchio non inferiore ad un centimetro. Le dimensioni dei caratteri utilizzati per la stampa delle abbreviazioni deve essere rapportata alla superficie dell'esagono o del cerchio. I contrassegni suddetti vanno impressi o apposti sul corpo principale del contenitore.

4. Altre indicazioni facoltative. E' possibile riportare altre indicazioni facoltative, nel rispetto delle norme relative al divieto di pubblicità ingannevole.

Il Regolamento n. 1019/2002 prima citato, a partire dal 1° novembre 2002, prevede la possibilità, limitatamente all'olio extra vergine di oliva e all'olio di oliva vergine di indicare sull'etichetta o sull'imballaggio la designazione dell'origine ovvero l'indicazione di un nome geografico corrispondente al nome di uno Stato membro o della Comunità o di un paese terzo (la designazione dell'origine è possibile a livello regionale per i prodotti che beneficiano di una denominazione di origine protetta).

La designazione dell'origine che indica uno Stato membro o la Comunità corrisponde alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio. Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o un paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine comporta la dicitura seguente: *"olio (extra)vergine di oliva ottenuto in (designazione della Comunità o dello Stato membro interessato) da olive raccolte in (designazione della Comunità, dello Stato membro o del paese interessato)"*.

Lo stesso Regolamento, in questo caso con decorrenza 1° novembre 2003, stabilisce le condizioni da rispettare perché si possano utilizzare in etichetta le seguenti indicazioni facoltative:

a) "prima spremitura a freddo": riservata agli

oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27° C con una prima spremitura meccanica della pasta d'olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;

- b) "estratto a freddo": riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione e centrifugazione della pasta d'olive;
- c) le indicazioni delle caratteristiche organolettiche possono figurare esclusivamente se sono basate sui risultati di un metodo di analisi previsto dal Regolamento CE n. 2568/91;
- d) l'indicazione dell'acidità o della acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, stabiliti a norma del Regolamento CE n. 2568/91.

Il produttore o il confezionatore o il venditore, il cui nome compare in etichetta, devono rispondere dell'esattezza delle diciture utilizzate per la designazione e concernenti il prodotto.

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un olio:

- non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche, natura, qualità, composizione, luogo di origine o provenienza, modo di ottenimento del prodotto;
- non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane né accennare a tali proprietà;
- non devono evidenziare caratteristiche particolari, quando tutti gli oli analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

La normativa nazionale (L. n. 313/1998) prevede che l'olio extravergine di oliva, l'olio di oliva vergine e l'olio di oliva possono essere venduti o comunque messi in commercio sia sfusi sia condizionati con le diciture «prodotto in Italia», «fabbricato in Italia», "made in Italy" relative all'origine italiana del prodotto, solo se l'intero ciclo di raccolta, produzione, lavorazione e condizionamento si è svolto nel territorio nazionale. È vietato l'uso di diciture equipollenti.

Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva, ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, si devono obbligatoriamente riportare

con caratteri marcati in posizione di evidenza, una serie di indicazioni, in modo che siano facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Per gli oli extravergini di oliva, di oliva vergini e di oliva ottenuti in Italia con oli in tutto o in parte di origine o provenienza da altri Paesi, l'etichettatura deve riportare, con le caratteristiche indicate al primo periodo, una delle seguenti diciture in conformità con il contenuto: «prodotto in parte con oli provenienti da ...» con la specificazione della percentuale di oli di origine o provenienza da altri Paesi utilizzati, ovvero «prodotto totalmente con oli provenienti da ...», ed a seguire il nome del Paese o dei Paesi di provenienza. Può essere altresì aggiunta, in uno spazio separato e distinto da tale dicitura e con caratteri minuscoli, l'indicazione della denominazione e della ubicazione dell'impianto di lavorazione.

Per gli oli di oliva commercializzati allo stato sfuso tali indicazioni devono risultare anche dai documenti di accompagnamento e commerciali.

Ai sensi della legge 204/2004, al fine di assicurare una migliore informazione ai consumatori e prevenire i fenomeni di contraffazione, nell'etichettatura degli oli di oliva vergini ed extravergini è obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive.

Olio come ingrediente

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».

2.13. VINO

Reg. (CE) n. 355 del 28 febbraio 2005

Regolamento della Commissione recante modifica del regolamento (CEE) n. 2676/90 che determina i metodi d'analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino.

G.U.C.E. 2 marzo 2005, n. L 56.

Regolamento (CE) n. 128 del 23 gennaio 2004

Regolamento della Commissione recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2676/90 che determina i metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino.

G.U. 27 gennaio 2004, n. L19

Reg (CE) n. 753 del 29 aprile 2002

Regolamento della Commissione del 29 aprile 2002 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli. G.U.C.E. 4 maggio 2002, L 118/1

Reg (CEE) n. 2676 del 17 settembre 1990

Regolamento della Commissione del 17 settembre 1990, che determina i metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino.

G.U. 3 ottobre 1990, n. L 272

Reg. (CE) n. 1493 del 17 maggio 1999

Regolamento del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

G.U.C.E. 14 luglio 1999, n. L 179

Decreto Ministeriale MIPAF 3 luglio 2003

Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione del 29 aprile 2002, che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli.

G.U. 29 Luglio 2003, n. 174



L'Unione Europea ha adottato una specifica classificazione per i vini seguita da quasi tutti i Paesi produttori, con suddivisione degli stessi in due grandi categorie:

- **V.C.C.** vini di consumo corrente
- **V.Q.P.R.D.** vini di qualità prodotti in regioni determinate.

Queste due macro categorie si suddividono a loro volta in sottocategorie. In particolare all'interno della categoria **V.C.C.** abbiamo le seguenti tipologie:

- Vino da tavola
- Indicazione geografica tipica (I.G.T.)

In queste denominazioni le zone di coltivazione possono essere anche vaste, alcuni elementi comuni, come l'influenza di condizioni ambientali simili, il territorio e l'utilizzo di vitigni delle stesse famiglie, possono in alcuni casi dare una tipicità ed un'omogeneità a vini della stessa provenienza.

All'interno della categoria **V.Q.P.R.D.** abbiamo le tipologie:

- Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
- Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

La Commissione Europea ha approvato le norme di etichettatura per il vino (regolamento CE n.753/2002), in vigore dal 1° gennaio 2003.

Le **informazioni obbligatorie** per ogni tipo di vino sono:

- denominazione di vendita e categoria (Vino da tavola, vino Doc, Docg ecc.).

L'etichetta di un vino da tavola (che quindi non è un D.O.C., un D.O.C.G., un I.G.T.,

ecc.) non può fare in nessun caso menzione sull'etichetta di un vitigno o di una zona geografica, né può recare marchi, disegni o parti di parole che contengano il nome di un V.Q.P.R.D. (vini di qualità prodotti in regioni determinate), né può contenere indicazioni concernenti un'origine geografica, una varietà di vite, un'annata di raccolta o riferimenti a qualità superiori.

- nome e cognome o ragione sociale o marchio del produttore o imbottigliatore. Il nome dell'azienda può identificarsi con quella del vino oppure per quest'ultimo può indicarsi un nome di fantasia o il vitigno di provenienza.
- sede principale del produttore/trasformatore e dell'imbottigliatore (indicazione del Comune o frazione e della Nazione).

- gradazione alcolometrica espressa in percentuale di volume (es: 12,50% Vol).
- quantitativo del prodotto, cioè il volume nominale della bottiglia, espresso in litri, centilitri, o millilitri. La quantità e la gradazione alcolica devono essere indicati congiuntamente su un unico campo visivo (etichetta o contro etichetta o collarino);
- Stato di origine (dal 1° gennaio 2003):
 - se il vino, imbottigliato in Italia, proviene da un paese estero (comunitario o extracomunitario) va indicato con un'apposita menzione: per esempio, "vino francese" o "prodotto in Francia" oppure semplicemente "Francia";
 - se le uve sono state raccolte in uno Stato e vinificate in un altro, la menzione obbligatoria è "vino ottenuto in.....da uve raccolte in.....";
 - se si tratta di una miscela di vini comunitari la menzione è "melange di vini di diversi paesi della Comunità europea";
 - se si tratta di una miscela di vini provenienti da paesi terzi l'indicazione in etichetta è "miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla Comunità europea";
 - infine, nel caso di miscela di vini comunitari ed extracomunitari la menzione è "miscela di vini di....."
- numero di partita o numero di lotto di appartenenza del vino: con il numero di lotto si identifica una quantità di bottiglie di vino confezionate in circostanze identiche. Esso è generalmente preceduto dalla lettera L seguito dai numeri che fanno riferimento

- alla data di imbottigliamento del vino.
- la dicitura ecologica che inviti con un disegno o una scritta a non disperdere il recipiente nell'ambiente dopo l'uso.

Le suddette indicazioni obbligatorie devono essere raggruppate in un unico campo visivo (su una o più etichette) e presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono stampate e da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni.

Sulle etichette possono essere aggiunte **ulteriori informazioni** utili per il consumatore (di solito, in controetichetta) **non obbligatorie**, quali, ad esempio:

- marchio aziendale, anche non depositato, purché non riporti parole, parti di parole, segni o illustrazioni che siano di natura tale da creare confusione o indurre in errore le persone a cui si rivolgono e non contengano il nome di un V.Q.P.R.D.;
- distinzioni ossia riconoscimenti attribuiti da un organismo ufficiale ad una partita di vino;
- informazioni riguardanti la storia del vino e la storia della ditta: non devono figurare sull'etichetta nella quale sono riportate le indicazioni obbligatorie. Possono invece comparire informazioni brevi relative alla natura del vino o delle ditte, come "Viticoltori dal ...", "Casa fondata nel ...", "Commercianti dal ...";
- una delle seguenti menzioni: "imbottigliato

dal viticoltore"; "imbottigliato all'origine"; "imbottigliato dalla cantina sociale"; "imbottigliato dai produttori riuniti", nei casi in cui l'imbottigliamento sia effettuato da un vinificatore produttore delle uve;

- altri partecipanti al circuito commerciale (ragione sociale ed attività professionale): ad esempio, "viticoltore", "raccolto da ...", "distribuito da ...", "messo in bottiglia per ... da ...", "negoziante di vino", ed altri termini analoghi;
- la ragione sociale dell'imbottigliatore, dello spedite o di una delle persone che hanno partecipato al circuito commerciale può essere accompagnata dai termini "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", "azienda agricola", "contadino", "viticoltore", soltanto se il vino è stato interamente ottenuto da uve raccolte nelle vigne facenti parte dell'azienda agricola, qualificate con uno dei termini suddetti e la vinificazione effettuata nella stessa azienda;
- raccomandazioni rivolte al consumatore per l'utilizzazione del vino (abbinamenti gastronomici, modalità di conservazione,..);
- tenore di zucchero residuo;
- temperatura di servizio (es. 10°C)
- menzioni tradizionali complementari... ecc.

La nuova normativa europea permette ai produttori di aggiungere in etichetta qualsiasi altra indicazione utile, anche se non espressamente autorizzata dalla legge, purché si tratti di argomenti "dimostrabili e veritieri".



Riferimenti utili

Servizio di conciliazione e di conciliazione on line

c/o Camera di Commercio di Ancona
Piazza XXIV Maggio, 1 - 60124 Ancona
Tel. 071/5898250-360
Fax 071/5898255
E-mail: regolazione.mercato@an.camcom.it
conciliazione.arbitrato@camcom.it
Sito web: www.an.camcom.it
www.conciliazione.an.camcom.it

Camera Arbitrale "Leone Levi"

c/o Camera di Commercio I.A.A. di Ancona
Piazza XXIV Maggio, 1 - 60124 Ancona
Tel. 071/5898250-360
Fax 071/5898255
E-mail: regolazione.mercato@an.camcom.it
conciliazione.arbitrato@camcom.it
Sito web: www.an.camcom.it

Commissione Contratti

c/o Camera di Commercio di Ancona
Piazza XXIV Maggio, 1 - 60124 Ancona
Tel. 071/5898250-360
Fax 071/5898255
E-mail: regolazione.mercato@an.camcom.it
conciliazione.arbitrato@camcom.it
Sito web: www.an.camcom.it

Servizio di Tutela del Consumatore

c/o Camera di Commercio di Ancona
Piazza XXIV Maggio, 1 - 60124 Ancona
Tel. 071/5898220-250
Fax 071/5898255
E-mail: regolazione.mercato@an.camcom.it
conciliazione.arbitrato@camcom.it
Sito web: www.an.camcom.it

AL SERVIZIO DELLE IMPRESE

www.an.camcom.it

AZIENDE SPECIALI



ANCONA PROMUOVE supporta le aziende nelle attività internazionali fornendo informazioni sui metodi e strumenti di penetrazione o consolidamento del mercato affiancandole in iniziative di natura promozionale quali organizzazione e partecipazione a workshop, incoming, fiere internazionali, progetti speciali e siminari formativi. In collaborazione con partner qualificati e inseriti nei mercati di riferimento, realizza progetti destinati alla creazione di reti commerciali.

Tel. 071 2072913 - Fax 071 5898255

www.anconapromuove.it - ancona.promuove@an.camcom.it



A.S.P.eA. promuove tutte le azioni necessarie allo sviluppo dei settori pesca e agricoltura attraverso la ricerca, l'attività di formazione, la gestione di lavoratori e campi sperimentali, le attività di valorizzazione e di ottimizzazione delle risorse disponibili in collaborazione con l'Università degli Studi Ancona, l'IRPEN-CNR (Istituto di Ricerca sulla Pesca del CNR) e le Associazioni di categoria.

Tel. 071 5898295 - Fax 071 54765

www.an.camcom.it - aspea@an.camcom.it



R.P.Q. (Real Precious Quality), costituita in collaborazione con la Camera di Commercio di Macerata, attraverso il proprio Laboratorio di Saggio e Marchio consente alle aziende del settore orafa argentiero di ottenere per i propri prodotti la Certificazione Aggiuntiva a garanzia della qualità. Il Laboratorio R,P.Q. lavora in regime di qualità ed è accreditato SINAL, organismo di certificazione internazionale.

Tel. 0733 224084

ORGANISMI COLLEGATI



L'Associazione **PromAdria** realizza attività promozionali nei settori dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dell'agricoltura, della pesca, del terziario e del turismo con l'obiettivo di intensificare le relazioni commerciali, finanziarie, culturali ed i rapporti di collaborazione economico-tecnica tra imprese italiane e quelle dei paesi dell'Adriatico orientale.

Tel. 071 2072913 - www.promadria.it - promadria@an.camcom.it



Il **Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Jonio** è l'Associazione volontaria e transnazionale tra gli enti camerali dei paesi che si affacciano sul bacino adriatico-ionico, con Segreteria presso la Camera di Commercio di Ancona. Il Forum promuove progetti di cooperazione transfrontaliera su tematiche economico-giuridiche di interesse comune ai paesi dell'area.

Tel. 071 5898249 325 - segreteria@forum.an.camcom.it



Piazza XXIV Maggio n. 1 - 60124 Ancona
Tel. 071 58981 - Fax 071 2073907 - info@an.camcom.it

Ufficio Ispettivo del Servizio Metrico
Via Cupramontana n. 1 - 60100 Ancona
Tel. 071 84301 - Fax 071 2817123 - ufficio.metrico@an.camcom.it

SEDI DISTACCATE IN PROVINCIA

Fabriano - Via Dante n. 286 - 60044 Fabriano
Tel. 0732 23846 - Fax 0732 23853
sede.fabriano@an.camcom.it

Jesi - Viale dell'Industria n. 5/b - 60035 Jesi - c/o Centro Direzionale Z.I.P.A.
Tel. 0731 214498 - Fax 0731 208447
sede.jesi@an.camcom.it

Senigallia - Piazza Garibaldi n. 1 - sede comunale - 60019 Senigallia
Tel. 071 7915777 - Fax 071 7939687
sede.senigallia@an.camcom.it

SERVIZI	Tel.	Fax	e-mail
AMMINISTRATIVI			
Segreteria direzionale	071 5898204-278	071 5898322	direzione@an.camcom.it
Provveditorato	071 5898261-359	071 2073907	info@an.camcom.it
Ragioneria	071 5898273-201	071 5898351	ragioneria@an.camcom.it
Comunicazione	071 5898353-366	071 2073907	info@an.camcom.it
ANAGRAFICI			
Registro imprese	071 5898397-244		
Elenchi di imprese	071 5898245	071 5798299	registro.imprese@an.camcom.it
Firma digitale a CNS e Legal mail	071 5898397-244		
Albo imprese artigiane	071 5898209-275	071 5898203	cpa@an.camcom.it
Altri registri - ruoli e licenze	071 5898214-271	071 5898284	albieruoli@an.camcom.it
Ambiente - Rifiuti - M.U.D.	071 5898254-246	071 5898215	albo.rifiuti@an.camcom.it
Protesti	071 5898312		info@an.camcom.it
Certificati commercio estero	071 5898212	071 5898356	info@an.camcom.it
Avvisi di vendite immobiliari	071 5898248	071 5898299	registro.imprese@an.camcom.it
Servizio metrico e ispettivo	071 84301	071 2817123	ufficio.metrico@an.camcom.it
Manifestazioni a premio	071 5898231	071 5898299	paola.castellucci@an.camcom.it
Borsa immobiliare	071 5898283	071 5898284	albieruoli@an.camcom.it
PROMOZIONALI			
Eurosportello	071 5898244-288	071 5898265	estero@an.camcom.it
Regolazione del mercato	071 5898250-220		regolazione.mercato@an.camcom.it
Statistica e Studi	071 5898286-399		statistica@an.camcom.it
Progetti comunitari	071 5898365-355		info@an.camcom.it
Sviluppo economico	071 5898270-364	071 5898255	info@an.camcom.it
Contributi e finanziamenti	071 5898270		promozione@an.camcom.it
Scuola Emas	071 5898311		scuola.emas@an.camcom.it
Sportello Responsabilità Sociale	071 5898326		csr@an.camcom.it
Nuove imprese e orientamento	071 5898291-289	071 5898265	sni@an.camcom.it

QUADERNI DI STUDI ECONOMICI E GIURIDICI

Elenco delle precedenti pubblicazioni

n. 1 - giugno 2003	Cambiamenti del mercato e strategie d'impresa: alcuni casi di imprese eccellenti della provincia di Ancona
n. 2 - luglio 2003	L'Arbitrato nel nuovo diritto societario alla luce delle disposizioni del D.Lgs n.5 del 17 gennaio 2003
n. 3 - ottobre 2003	Osservatorio sul porto di Ancona . Rapporto 2003 Il traffico mercantile nel porto di Ancona Natura, prospettive e impatto economico, con approfondimento su: Short Sea Shipping in Adriatico e Ionio
n. 4 - giugno 2004	La riforma del diritto societario delle società di capitali
n. 5 - agosto 2004	L'Economia reale dal punto di vista di osservazione della Camera di Commercio di Ancona - Rapporto 2003
n. 6 - dicembre 2004	Osservatorio sul porto di Ancona - Rapporto 2004 Il traffico mercantile e capacità competitiva del porto di Ancona
n. 7 - febbraio 2005	1999/2004 Il quinquennio della presidenza di Augusto Bocchini
n. 8 - maggio 2005	La Responsabilità Sociale: un'opportunità per le imprese. I nuovi servizi per lo sviluppo sostenibile del territorio
n. 9 - maggio 2005	Appalto e somministrazione di lavoro
n.10 - settembre 2005	L'Economia reale dal punto di vista di osservazione della Camera di Commercio di Ancona - Rapporto 2004
n. 11 - marzo 2006	Verso la Cina: alcuni approfondimenti sul mercato cinese
n. 12 - dicembre 2006	Osservatorio sui porti dell'Adriatico Ionio Rapporto 2006 - I traffici al 2005 e le politiche infrastrutturali
n. 13 - aprile 2007	Riferimenti normativi in tema di etichettatura dei prodotti alimentari

Per informazioni rivolgersi a:

CAMERA DI COMMERCIO DI ANCONA - P.zza XXIV Maggio n. 1 - 60124 Ancona

web www.an.camcom.it

Servizio di Regolazione del Mercato - Tel. 071 5898250 -360 - fax 071 5898255

e-mail regolazione.mercato@an.camcom.it

La pubblicazione è stata impaginata a cura dell'Ufficio Comunicazione della Camera di Commercio di Ancona

