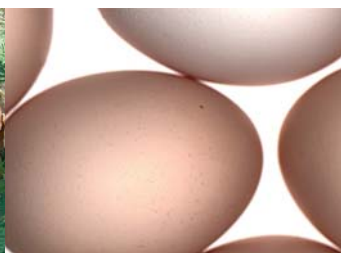




www.dmakos.com



webshots.com



www.vettopisani.net

# Legislazione nazionale

## Passata di pomodoro

*Decreto Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 17 febbraio 2006*

Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.

Il decreto specifica che nell'etichetta della passata di pomodoro, dal prossimo 15 giugno 2006, deve essere indicata la zona di coltivazione (cioè la Regione o lo Stato) del pomodoro fresco utilizzato.

Ciò consentirà ai consumatori di scegliere consapevolmente il tipo di passata senza essere indotti in errore sulla provenienza geografica del prodotto.

I prodotti etichettati fino al 15 giugno 2006 senza l'indicazione della zona di coltivazione possono essere venduti fino al 31 dicembre 2007. (G.U.R.I. Serie Generale n. 57 del 9-3-2006, pag. 49)

## Indicazioni ingredienti

*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.

Il nuovo decreto modifica in vari punti il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, recante attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Le modifiche riguardano quanto segue.

### • Etichettatura degli ingredienti

L'articolo 1 del presente decreto introduce, attraverso un allegato, un elenco di ingredienti (indicati in **tabella 1**) che, qualora utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti a meno che non figurino nella denominazione di vendita del prodotto finito.

Le sostanze derivate da tali ingredienti utilizzate nella fabbricazione di un prodotto alimentare e presenti anche se in forma modificata, devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito.

Tali ingredienti devono inoltre figurare nell'etichettatura delle bevande contenenti alcool in quantità superiore a 1,2 per cento in volume. L'indicazione degli ingredienti o dei derivati deve essere preceduta dal termine "contiene", se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.

### • Etichettatura di frutta, ortaggi e funghi

Per quanto riguarda tipi diversi di frutta, di ortaggi o di funghi, dei quali nessuno abbia una predominanza di peso rilevante, quando sono utilizzati in miscuglio in proporzioni variabili come ingredienti di un prodotto alimentare, questi possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "frutta", "ortaggi" o "funghi" immediatamente seguita dalla menzione "in proporzione variabile" e dalla elencazione dei tipi di frutta, di ortaggi o di funghi presenti. Il miscuglio è indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti.

### • Ingredienti sostituibili e composti

Gli ingredienti, che costituiscono meno del 2 per cento nel prodotto finito, possono essere elencati in un ordine differente dopo gli altri ingredienti.

Gli ingredienti simili o sostituibili fra loro, suscettibili di essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con la menzione "contiene ...e/o ...", se almeno uno dei due ingredienti sia presente nel prodotto finito.

Questo però a condizione che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito e non siano additivi o ingredienti elencati in tabella.

Le etichette non conformi alle disposizioni del presente decreto possono essere utilizzate fino al 20 maggio 2006 per i prodotti di cui all'Allegato II e fino alla data di entrata in vigore del presente decreto negli altri casi. I prodotti etichettati entro tali date, in modo non conforme alle disposizioni del presente decreto, possono essere venduti fino all'esaurimento delle scorte.

**Tabella 1 - Elenco ingredienti Sezione III - allergeni alimentari**

- 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 ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> - Wangenh - K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 SO <sub>2</sub> .

(G.U.R.I. Serie Generale n. 69 del 23-3-2006 pag. 4)

## Indicazioni nutrizionali e salutistiche in etichetta

- Lo scorso 16 maggio a Strasburgo il Parlamento europeo ha approvato in seconda lettura il Regolamento in materia di indicazioni nutrizionali e salutistiche relative agli alimenti. La normativa stabilisce una serie di parametri comuni all'intero mercato unico, non solo per una migliore tutela del consumatore, ma anche per garantire una libera e leale concorrenza tra gli operatori. Tale provvedimento è stato va-

lutato positivamente da Federalimentare, che ha apprezzato gli sforzi compiuti per trovare un compromesso capace di garantire la migliore informazione ai consumatori senza danneggiare le PMI. L'industria alimentare italiana ritiene, tuttavia, che nella fase applicativa del provvedimento dovrà essere dedicata particolare attenzione alla definizione dei cosiddetti profili nutrizionali da parte della Commissione europea. Questa dovrà tenere in debita considerazione le mol-



te categorie di prodotti che caratterizzano la tradizione alimentare di consumi e di produzione, senza assumere posizioni radicali.

Un altro elemento di grande attenzione è costituito dalla possibilità, non esclusa dal Regolamento, che singoli Paesi membri introducano normative su indicazioni non benefiche, che si potrebbero tradurre in strumenti di discriminazione tra cibi buoni e cibi cattivi sotto il profilo nutrizionale, con il rischio di penalizzare alcune produzioni che costituiscono il fiore all'occhiello del made in Italy alimentare.

(Informalimentare, newsletter Federalimentare, giugno)