

Etichettatura degli alimenti: esenzioni, obblighi e opportunità



di Arcangelo Roncacci
Responsabile Confartigianato Alimentazione

Secondo le nuove disposizioni i prodotti sfusi non hanno l'obbligo di riportare la dichiarazione nutrizionale.

E È stata emanata lo scorso 16 novembre una circolare interministeriale a firma del ministero della Salute e del ministero dello Sviluppo economico, relativa all'esenzione dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale prevista per gli alimenti indicati al punto 19 dell'allegato V del Reg. Ue 1169/2011.

Tale obbligo, come prevede l'articolo 53 del Reg. Ue 1169/2011, decorre a partire dal 13 dicembre 2016 e riguarda unicamente i prodotti preimballati con l'esclusione di quelli elencati nell'allegato V sopra richiamato.

Prodotti sfusi

Per i prodotti non preimballati, ovvero - secondo l'articolo 2 del Reg. Ue 1169/2011 - quelli venduti senza un preimballaggio (cosiddetti "sfusi") o im-

ballati dietro richiesta del consumatore nel luogo di vendita (cosiddetti "preincartati") o preimballati sul luogo di vendita per la vendita diretta, sia in base al Reg. 1169/2011 che allo schema di decreto legislativo per l'adeguamento del D. Lgs. 109/92 al

« La deroga riguarda i prodotti realizzati da micro imprese »



Reg. 1169/2011 in via di approvazione, non corre l'obbligo di riportare tale dichiarazione.

Il Reg. Ue 1169/2011 al punto 19 dell'allegato V, cita che l'esclusione è riservata agli «alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale».

La deroga, pertanto, è riservata a tutti gli alimenti preimballati, compresi quelli prodotti artigianalmente, piuttosto che "confezionati", dato che il termine inglese è "handcrafted food". I cibi devono soddisfare contemporaneamente tre specifici requisiti:

- essere realizzati in piccole quantità;
- essere forniti direttamente al consumatore o per il tramite di strutture di vendita o di somministrazione;
- essere ceduti al consumatore da strutture ubicate a livello locale.

Questi requisiti sono desunti in via analogica dai Regg. Ue 852/2004 e 853/2004 relativi all'igiene dei prodotti alimentari e di quelli di origine animale.

Le "piccole quantità"

Nell'interpretazione di tali caratteristiche, contenute nelle Linee guida di entrambi i regolamenti citati, il requisito "piccole quantità" viene definito - o in valore assoluto o in corrispondenza alla cessione occasionale - su richiesta del consumatore finale o della struttura di vendita al dettaglio, a condizione che tale attività sia marginale rispetto a quella principale. Nel caso in questione, invece, viene effettuata una parificazione tra "piccola quantità" e quella che proviene dall'attività di un'impresa classificata come "micro impresa", secondo la definizione data all'articolo 2 della raccomandazione 2003/361 Ce della Commissione.

Micro impresa

Secondo il provvedimento comunitario, la micro impresa è quella che occupa meno di 10 persone con un fatturato annuo, o un totale di bilancio annuo, non superiore a 2 milioni di euro.

Per il calcolo degli occupati e degli importi finanziari, i dati fanno riferimento all'ultimo esercizio contabile chiuso e sono calcolati su base annua; il superamento di uno dei requisiti (numero del personale



« L'alimento va venduto al consumatore nei locali dell'impresa »»

e bilancio) alla data di chiusura dei conti fa perdere la qualifica di micro impresa solo se tale superamento avviene per due esercizi successivi.

Nel calcolo delle persone occupate si deve tener conto delle Unità lavorative per anno (Ula) nell'anno in questione, nell'impresa o per conto dell'impresa a tempo pieno; coloro che non hanno lavorato tutto l'anno, o impiegati part time o come lavoratori stagionali, vanno contabilizzati in frazioni di Ula.

Rientrano nella definizione di occupati: i proprietari gestori, i soci che svolgono attività nell'impresa,

i collaboratori familiari, i dipendenti e altre figure che per la legislazione sono considerati dipendenti dell'impresa, con l'eccezione degli apprendisti con regolare contratto di apprendistato e gli studenti con contratto di formazione lavoro.

La "fornitura diretta"

Per quanto riguarda il requisito di "fornitura diretta", si intende la cessione del prodotto al consumatore finale o direttamente nei locali dell'impresa o attraverso le strutture di vendita al dettaglio: negozi, supermercati, chioschi di vendita su aree attrezzate pubbliche, mezzi di trasporto attrezzati per la vendita ambulante. In analogia con le Linee guida ai Regolamenti comunitari sull'igiene, sono parificate alle strutture di vendita al dettaglio quelle che vengono definite come collettività dal Reg. 1169/2011 all'articolo 2 par. 2 lett. d), ovvero, «ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, gli alimenti vengono somministrati al consumatore finale». Sono da escludere dalla deroga, invece, i prodotti che sono ceduti a strutture di vendita all'ingrosso o che svolgono attività da intermediari nella commercializzazione quali, ad esempio, le centrali di acquisto della Gdo.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

Idoneo ai trattamenti termici delle paste fresche per il confezionamento in ATM.

- Ampliamento canali di vendita
- Minimo investimento
- Ingombri ridotti
- Prodotto finito di alta qualità
- Facilità di igienizzazione



**CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA**

ZINDO
Pasta Machines & Processing

la baresina

via Foggia 71/73 - 76121 Barletta Italy - tel. +39 0883 510672 fax +39 0883 510741 info@zindo.it www.zindo.it

Il “livello locale”

Infine, relativamente alla definizione di “livello locale” delle strutture di vendita al dettaglio o di somministrazione, soccorre l’interpretazione data nel Reg. 853/2004, laddove lo stesso viene identificato quale ambito che consente un rapporto diretto tra produttore e consumatore, tale da escludere, pertanto, date le lunghe distanze esistenti tra gli stessi, l’ambito nazionale, che in precedenza, invece, identificava il livello locale, in quanto era rapportato all’intero territorio dell’Unione europea.

Per cui il “livello locale” sarà rappresentato dal territorio della provincia in cui opera l’azienda produttrice e da quello delle provincie confinanti proprio per non consentire penalizzazioni alle aziende ubicate in prossimità del confine provinciale che, magari, commercializzano i propri prodotti nel territorio amministrativo oltre confine anche se appartenente ad altra regione.

L’opinione di Confartigianato

Crediamo, a questo punto, che valga la pena soffermarsi su alcuni aspetti. Fermo restando che aver interpretato la deroga del punto 19 all. V del Reg. Ue 1169/2011 in modo alquanto ampio, anche se forse lontano dalla ratio che la sottintendeva, può aiutare anche piccole realtà produttive che hanno come

proprio riferimento di mercato quello prettamente domestico, Confartigianato Alimentazione ritiene che piuttosto che ragionare sull’obbligo e su come evitarlo, convenga riflettere sull’opportunità che lo stesso può costituire per quelle imprese che vogliono aprirsi a mercati più ampi.

Tra l’altro, per utilizzare tale deroga si deve rientrare nella micro impresa e, quindi, occorre poter mostrare - ad eventuali organi di controllo in fase ispettiva - il bilancio o il volume di affari e la documentazione attestante il numero degli occupati, con il concreto rischio di ulteriori visite fiscali.

« L’obbligo dell’etichettatura può servire come promozione del prodotto artigiano »»



Kronos®

**Meglio un seme
che una nave.**



Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme

che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Kronos® è una semola di frumento unica per contenuto proteico, resistenza alla cottura, sapore e colore. L'ideale quindi per una pasta fresca, gustosa e sempre al dente.

Per saperne di più: www.molinograssi.it



“Primo Label”, al servizio degli artigiani del gusto

Nella determinazione di individuare sul mercato un prodotto specifico che consenta alle aziende associate a **Confartigianato Alimentazione** di predisporre etichette alimentari in ottemperanza a quanto prescrive il **Regolamento (Ue) n. 1169/2011 del 25/10/2011**, in particolare per l'indicazione dei valori nutrizionali, è nata la piattaforma software “**Primo Label**”.

L'iniziativa è stata realizzata da **Made in Italy Shipment, Logistic and Communication** per Confartigianato Alimentazione. Per utilizzarla, alle imprese associate basta versare un canone annuale ripetitivo e omnicomprendente di **€ 80,00 + Iva**.

“Primo Label” offre i seguenti servizi:

- **“I miei prodotti”** - Permette all'utente la creazione, la catalogazione, la ricerca, la denominazione e la descrizione dei propri prodotti.
- **“Creazione ricetta”** - Permette all'utente, attraverso la ricerca, la scelta, l'inserimento, l'indicazione delle quantità di ingredienti e semilavorati presenti nel database, di creare la propria ricetta avendo sin dalla fase iniziale di preparazione del prodotto costante visione e controllo dei valori nutrizionali medi per 100 grammi, del Gda, della lista degli ingredienti e degli eventuali allergeni.
- **“Creazione etichette alimentari”** - Permette all'utente di creare le etichette alimentari, di

indicare e inserire informazioni sul prodotto in merito a:

- tabella valori nutrizionali;
- quantità;
- ricetta, elenco ingredienti con specifica evidenziazione degli allergeni;
- dichiarazioni nutrizionali (claims);
- durabilità e conservazione;
- origine e provenienza;
- ambiente/raccolta differenziata.

Altri servizi di “Primo Label” sono: il **“Pannello impostazioni utente”**; il servizio **“Aggiungi ingrediente”**; il **“Database ingredienti e semilavorati personalizzato”**.

Per ulteriori informazioni: <https://primolabel.it>



Il gruppo dirigente di Confartigianato Alimentazione - conscio delle possibilità che potevano presentarsi alle imprese artigiane e alle piccole imprese con l'introduzione dell'etichetta nutrizionale - ha cercato soluzioni che consentissero alle aziende, in modo semplice e a costi ridotti, di adempiere all'obbligo, al fine di valorizzare i contenuti qualitativi dei prodotti. Di fatto, l'idea era di realizzare una “carta d'identità” che consentisse al consumatore di apprezzare i valori del prodotto artigiano in competizione con quello industriale, che da tempo fornisce le indicazioni nutrizionali.

Da tutto ciò è nato l'accordo tra Confartigianato Alimentazione e Made in Italy Shipment, Logistic

and Communication, azienda specializzata nella produzione di soluzioni innovative in grado di operare a 360 gradi nei settori dell'Ict (Information and communication technology). Grazie a questa collaborazione è stato attivato “Primo Label”. Si tratta di una piattaforma software - l'unica ufficiale con brand Confartigianato Alimentazione - a supporto delle imprese artigiane del settore alimentare. Le aziende, grazie a questo servizio, hanno la garanzia di presentare sul mercato prodotti con l'adeguata etichetta nutrizionale ed essere, così, vincenti anche nella promozione dei loro cibi su mercati più ampi rispetto a quelli locali (*vedi riquadro in alto pagina, ndr*). ■

Arcangelo Roncacci