



Oggetto: Modelli di cartelli da utilizzare negli esercizi di vendita e somministrazione di prodotti alimentari per i prodotti non preimballati.

Con nota dello scrivente Ufficio dello scorso 13 febbraio, Prot. n. 4608, si era data informazione circa la pubblicazione del Decreto legislativo n. 231/2017, con riferimento alla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al **Regolamento UE n. 1169/2011**, concernente la **fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**, nonché per quanto attiene all'**adeguamento della normativa nazionale alle vigenti regole comunitarie in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti** ai sensi del capo VI del citato Regolamento.

Il provvedimento, come si era detto, sarà in vigore a decorrere dal 9 maggio 2018 e da quella data verrà abrogato il D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, recante attuazione nel nostro Paese della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

L'articolo 44 (Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati) del Regolamento UE n. 1169 prevede che, **“ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,**

- a) **la fornitura delle indicazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze usati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma alterata, è obbligatoria;**
- b) **la fornitura di altre indicazioni non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.** Inoltre, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come sopra specificato devono essere resi disponibili ed, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

Orbene, **il nostro Paese, con il menzionato D. Lgs. n. 231/2017, all'art. 19, ha stabilito di voler comunque conservare l'obbligo, già previsto dall'art. 16 del D. Lgs. n. 109/92, di fornire una serie di indicazioni ai consumatori nel momento in cui detti prodotti (in precedenza definiti “sfusi”, anche se le definizioni specificate dall'art. 16 del D. Lgs. n. 109 corrispondono nella sostanza a quelle dell'art. 44 del Regolamento n. 1169 UE) sono posti in vendita.**

In allegato alla presente nota Vi mettiamo a disposizione dei **modelli di cartelli utili per adempiere agli obblighi previsti dall'art. 19 del D. Lgs. n. 231/2017, tenendo presente che, ai sensi dell'art. 2 del Regolamento n. 1169 UE:**

- per «**alimento preimballato**» si intende l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;
- per «**collettività**» si intende qualunque struttura, come **ristoranti**, mense, scuole, ospedali e **imprese di ristorazione** in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (vi rientra anche un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile);

e che quanto previsto dall'art. 19 del D. Lgs. n. 231/2017 si riferisce a quelli che comunemente venivano definiti “**prodotti sfusi**”, ora riconducibili ai seguenti prodotti:

- **prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio** (prodotti definibili “sfusi” in senso comune);
- **prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore** (prodotti che vengono esposti sfusi ma vengono imballati quando il consumatore li acquista);
- **prodotti preimballati ai fini della vendita diretta** (prodotti che in alcuni reparti, specie della grande distribuzione, vengono porzionati ed avvolti in confezioni – di cellophane, polistirolo, ecc. – in modo che il consumatore possa direttamente acquistarli al libero servizio senza chiedere il frazionamento da un prodotto di più grande pezzatura);
- **prodotti non costituenti unità di vendita** (come sopra individuata) **in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo** (prodotti che vengono posti in vendita in grandi pezzature, anche confezionati o in involucro protettivo, ma che il consumatore acquista chiedendone il frazionamento, come nel caso ad esempio dei salumi).

CARTELLI ALLEGATI

Cartello dei prodotti non preimballati

L'art. 19, comma 1, del D. Lgs. n. 2312/2017 stabilisce che “i **prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e), del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono** oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate imballaggio”.

Il secondo comma stabilisce che sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti, salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) 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;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.

Il modello che alleghiamo è dunque riferito alle indicazioni da fornire negli esercizi commerciali, quali negozi di alimentari, erboristerie, ma anche pubblici esercizi per i prodotti venduti per asporto, quando si mettano in vendita prodotti alimentari aventi le caratteristiche sopra elencate e riconducibili in sostanza a quelle del prodotto “sfuso”.

“Cartello unico” degli ingredienti per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari

L'art. 19, comma 3, del D. Lgs. n. 231/2017 prevede che “**per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca 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, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi **purché le indicazioni relative alle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita.**”

Il modello che alleghiamo è riferito dunque alla sola indicazione degli ingredienti “per gruppi omogenei di prodotti” posti in vendita negli esercizi di gelateria, pasticceria,

panetteria, pasta fresca e gastronomia. Ovviamente le altre indicazioni relative ai prodotti comunemente detti “sfusi”, di cui al primo e secondo comma dell’art. 19 (ad esempio data di scadenza, designazione di “decongelato”) vanno riportate sui cartelli in modo che siano ricollegabili agli specifici prodotti cui si riferiscono: **ciò vale soprattutto per l’indicazione delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, che non può essere genericamente contenuta nel “cartello unico”, ma che va riferita agli specifici prodotti in cui le sostanze allergizzanti sono impiegate.**

Cartello informativo inerente la presenza, negli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze

L’art. 19, al comma 8, dispone che “In caso di **alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita, serviti dalle collettività**, come definite all’articolo 2, paragrafo 2, lettera d), del regolamento, **è obbligatoria l’indicazione delle sostanze o prodotti di cui all’allegato II del medesimo regolamento**. Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l’autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, **può essere riportato l’avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze**, sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l’autorità competente sia per il consumatore finale.

Il comma 9 stabilisce che “**Con riferimento agli alimenti di cui al comma 8, trova applicazione, altresì, l’obbligo di cui al comma 2, lettera g) (designazione «decongelato»** di cui all’Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti, fatti salvi i casi di deroga previsti).

Il modello che alleghiamo è dunque utile per i pubblici esercizi, i quali non hanno alcun obbligo di fornire indicazioni circa gli ingredienti dei piatti somministrati, tranne l’indicazione dei prodotti o delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Tale indicazione, però, può essere data anche riportando semplicemente su un cartello o sul menù l’avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti nei cibi serviti, rimandando al personale per la richiesta delle necessarie informazioni, che comunque devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l’autorità competente sia per il consumatore finale.

Inoltre, è obbligatorio per i pubblici esercizi riportare nel menù o in un cartello o registro la designazione di “decongelato”.

Come è noto, infatti, l’allegato VI, punto 2, lett. a), del Regolamento n. 1169 UE prevede che “la denominazione dell’alimento comprende o è accompagnata da un’indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l’omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l’acquirente.

Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita o somministrazione e sono venduti e/o somministrati decongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dunque dalla designazione «decongelato».

Tale obbligo non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;**
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;**
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.**

A nostro avviso, comunque, l'esclusione di cui alla lettera a) non può valere nel caso in cui ad essere decongelato è l'ingrediente principale, altrimenti vanificandosi l'intento di non indurre in errore l'acquirente circa lo stato del prodotto finale.

A supporto della nostra tesi il fatto che all'art. 2, lett. q), del Regolamento n. 1169 sia indicata la definizione di "ingrediente primario", per tale intendendosi "l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa".

Dunque, l'esclusione varrà nel caso in cui siano decongelati condimenti, spezie, componenti secondari del prodotto, ma non quando ad essere decongelato sia l'ingrediente primario (ad esempio, in un piatto di pesce, il medesimo).

Ricordiamo, a tal proposito e ad ogni buon conto, che, qualora il titolare di un ristorante proceda al congelamento di una pietanza, dovrà stare bene attento ad osservare le norme tecniche previste in materia dai regolamenti di igiene, poiché sottoporre a congelamento un alimento all'interno di un esercizio di somministrazione implica particolari procedure e l'apposizione di indicazioni che valgano ad identificare il termine di conservazione. Diverso è il caso dell'uso di alimenti che provengano da fornitori che li abbiano congelati all'origine (ad esempio pesce surgelato), ipotesi in cui occorre solo rispettare le regole della "catena del freddo".