



Domanda

Buongiorno,
con la presente vorrei condividere un quesito che sempre più spesso mi viene posto, come consulente HACCP, da titolari di macelleria che si apprestano a intraprendere la produzione di cotti confezionati utilizzando la tecnica del sottovuoto o anche soltanto attuando il confezionamento di alcuni tagli in sottovuoto per l'esposizione e vendita nel banco refrigerato. Leggendo quanto riportato dalla Normativa (Reg.UE 1169/2011), questi prodotti sono da considerarsi, correggetemi se sbaglio, prodotti "sfusi", in quanto venduti direttamente 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.

Quindi, seguendo le prescrizioni del Reg.UE 1169/2011, posso utilizzare il libro ingredienti della macelleria come supporto per comunicare le informazioni al consumatore (in special modo sugli allergeni) oppure è necessario applicare un'etichetta su ogni confezione di prodotto messo sottovuoto con le indicazioni previste per i prodotti preimballati? I prodotti, ripeto, sono confezionati e venduti direttamente all'interno della macelleria. Ci sono delle disposizioni precise e condivise per tali produzioni?

Grazie

1

Risposta

Buongiorno,
a fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati, né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo.

Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

La tipologia di prodotti cui lei fa riferimento, sono definiti nel Regolamento UE n. 1169/2011 all'art. 2, comma 2, lettera e), nel quale è chiarito che la definizione di «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta. Nel Regolamento tali prodotti sono disciplinati all'art. 44 (Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati) che dispone 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 di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), (*sostanze allergeniche*) è obbligatoria;
 - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 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.

Ai sensi dell'art. 44 del Regolamento, l'Italia ha adottato specifiche disposizioni con l'emanazione del D. Lgs. 15/12/2017, n. 231 che, all'art. 19 (Vendita di alimenti preimballati) dispone che:

1. 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 involucri protettivi, 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.
2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica:
 - 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.
3. 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.

Conclusioni

Alla luce delle disposizioni normative fin qui richiamate, appare evidente come l'elemento discriminante, per identificare un alimento non preimballato, sia rappresentato esclusivamente dal fatto che il confezionamento sia avvenuto in un laboratorio annesso al luogo di vendita.

Non risulta invece avere alcun ruolo, ai fini dell'identificazione del prodotto non preimballato, la tipologia di imballaggio (sotto vuoto o altri sistemi) o il trattamento subito dal prodotto (crudo o cotto che sia).

Le fattispecie di commercializzazione citate nel quesito, quando limitate alla vendita diretta presso il luogo di confezionamento, rientrano a buon titolo nella categoria degli alimenti non preimballati e sono pertanto da ritenersi accettabili tutte le modalità citate nell'articolo (cartello unico, libro unico degli ingredienti, display digitale, cartellini o singole etichette), per la fornitura delle informazioni al consumatore finale.

In conclusione si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce il quesito.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

