

COS'E' L'ETICHETTA DEL PRODOTTO ALIMENTARE

L'etichetta e' la carta d'identita' di un prodotto agricolo ed alimentare.

Per questo l'etichetta deve essere chiara, trasparente e non ingannevole, cioe' non deve:

- indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, qualita', composizione, e luogo di origine del prodotto;
- evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono;
- attribuire all'alimento proprieta' atte a prevenire, curare o guarire malattie, ne' accennare proprieta' farmacologiche.

Molte forme di pubblicita' insidiose ed ingannevoli si concretizzano aggiungendo in etichetta delle aggettivazioni atte ad esaltare indebitamente un prodotto: "genuino" per un formaggio, "naturale" per un miele, come se fosse lecito produrre le corrispondenti tipologie "adulterato" o "artificiale"; non si puo' indicare in etichetta che una grappa "fa digerire" o qualificare un miele "iperenergetico, indicatissimo nello sport e nel superlavoro".

I divieti o le limitazioni valgono anche per:

- la presentazione dei prodotti alimentari, in particolare la forma o l'aspetto conferito agli stessi o al rispettivo imballaggio, il materiale utilizzato per l'imballaggio, il modo in cui sono disposti e l'ambiente nel quale sono esposti;
- la pubblicita'.

LA NORMATIVA

In Italia il principale testo di riferimento e' il **D.lgs.109/92**, che ha recepito la direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000.

Il decreto e' stato piu' volte modificato, in particolar modo dal D.lgs.181/2003 e dal D.lgs. 114/2006, che hanno via via recepito direttive della Comunita' Europea in materia.

Il decreto si occupa dell'etichettatura, presentazione e pubblicita' dei prodotti alimentari, sia preconfezionati che sfusi.