

Considerazioni riguardo le indicazioni obbligatorie in alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Il Regolamento (UE)1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 definisce all'articolo 2, punto 1, lettera e) come "alimento preimballato":

"l'unità di vendita destinata ad 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."

Alla luce di questa definizione tra gli alimenti non preimballati sono compresi quindi i cosiddetti "preincarti" fatti nell'esercizio di vendita ed anche i prodotti preimballati direttamente sul luogo di vendita con l'utilizzo di tecnologie conservative finalizzate a prolungarne la durata commerciale (es. sottovuoto o atmosfera protettiva). Si tratta di quei prodotti che la normativa precedente (D.Lgs 109/92, modificato dal D.Lgs 181/2003) definiva come "prodotti sfusi":

L'articolo 44 del Regolamento 1169/2011 "Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati" stabilisce che:

"1. 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) è obbligatoria (trattasi di "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata"),

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. "

Il Decreto Legislativo 109, all'articolo 16(Vendita dei prodotti sfusi) prevede:

"I prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, i prodotti confezionati sui luoghi di vendita a richiesta dell'acquirente e i prodotti preconfezionati ai fini della vendita immediata, devono essere muniti di apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicati ai comparti in cui sono esposti.

Sul cartello devono essere riportate:

- a) la denominazione di vendita;*
- b) l'elenco degli ingredienti, salvo i casi di esenzione;*
- 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% in volume;*
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.”*

In base alle due norme sopramenzionate si deduce che un alimento preimballato direttamente sul luogo di vendita con l'utilizzo di tecnologie conservative finalizzate a prolungarne la durata commerciale (es. sottovuoto o atmosfera protettiva per la vendita diretta), non è un alimento preimballato e necessita solo delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c. del Regolamento 1169/2011 e di quelle previste dall'art. 16 del D.Lgs 109/92 modificato .

Alla luce di quanto sopra si riportano i seguenti esempi:
un alimento messo sottovuoto nell'esercizio di vendita su richiesta del consumatore finale o per la vendita diretta (ad esempio nel banco frigo di libera scelta) al consumatore finale si configura come “non preimballato”.

Qualora invece lo stesso tipo di confezione venga effettuata nel laboratorio annesso allo spaccio di vendita per essere fornita ad un altro spaccio o ad un ristorante, si configura come “preimballato”.

Analogamente se lo stesso prodotto è preimballato in un laboratorio centralizzato per essere consegnato ad uno spaccio di vendita è da considerarsi un vero e proprio “alimento preimballato” e quindi soggetto alle indicazioni dell'art. 9.