



Martedì 21 Dicembre 2021

[Notizie mercati esteri](#) [1]

L'etichetta alimentare per vendere in Francia

I prodotti alimentari messi in vendita devono offrire un'etichettatura chiara e precisa per informare al meglio il consumatore. Quali sono gli obblighi del professionista in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (preconfezionati e non)?

Le norme per l'informazione dei consumatori sui prodotti alimentari sono disciplinate dal regolamento UE n. 1169/2011. Queste regole sono diverse a seconda del metodo di confezionamento o di presentazione dei prodotti alimentari.

L'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati.

Si tratta di un prodotto costituito da un prodotto alimentare, e l'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere presentato per la vendita.

I prodotti preconfezionati sono i prodotti più venduti negli scaffali self-service e quindi soggetti a regole severe. Due grandi regole devono essere rispettate: l'etichettatura deve contenere diverse indicazioni che informano obiettivamente il consumatore. Esse devono essere redatte almeno in francese, ma possono riportare la descrizione anche in più di una lingua; l'etichettatura deve essere leale e precisa; non deve indurre in errore il consumatore (composizione del prodotto, origine, ecc.).

Le indicazioni obbligatorie che devono figurare sui prodotti preconfezionati sono:

- La denominazione di vendita che definisce il prodotto. (Es. Confettura extra di lamponi)
- L'elenco degli ingredienti applicati in ordine di peso decrescente (compresi additivi e aromi).
- Gli ingredienti allergeni devono essere evidenziati;
- La quantità di alcuni ingredienti, ad esempio quelli evidenziati sull'etichetta o nella denominazione di vendita (es. torta di fragole, pizza al prosciutto);
- La quantità netta del prodotto in volume (prodotto liquido) o massa (altri prodotti). Se il prodotto è presentato in liquido, l'indicazione del peso netto sgocciolato;



- La data limite di consumo (DLC) per i prodotti deperibili dal punto di vista microbiologico, espressa come «da consumare fino al... » o, per gli altri prodotti, la Data di Durata Minima (DDM), espressa come «da consumare preferibilmente prima del... ». Tali indicazioni devono figurare per esteso. Quando un prodotto alimentare reca una data di conservazione minima «da consumarsi preferibilmente prima del... », esso rimane consumabile dopo tale data.
- Il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume;
- L'identificazione dell'operatore con il cui nome il prodotto è commercializzato. Esso deve avere sede nell'Unione Europea. Se il confezionamento del prodotto è effettuato da un fornitore, le coordinate del centro di imballaggio figurano sull'etichetta, precedute da «EMB» (es. EMB A07555);
- Il numero del lotto di fabbricazione, indicato in forma libera (es. lotto 0607), a fini di rintracciabilità;
- Le istruzioni per l'uso, se necessarie e/o le condizioni di conservazione specifiche (es. da conservare in luogo asciutto);
- La dichiarazione nutrizionale, obbligatoria dal 13 dicembre 2016. Questa può essere completata, a titolo volontario, dal Nutri-score. Il Nutri-score è un logo basato su una scala di 5 colori che va dal verde all'arancio scuro, abbinato a lettere che vanno da A ad E. Esso informa in modo semplificato il consumatore sulla qualità nutrizionale degli alimenti.
- L'origine per taluni prodotti alimentari. Nel caso particolare delle carni, ad esempio, l'indicazione di origine è obbligatoria per le carni preconfezionate delle specie suina, ovina e caprina, nonché per il pollame. Più precisamente, i luoghi di allevamento e di macellazione devono essere obbligatoriamente portati a conoscenza del consumatore.

L'operatore può, a titolo volontario, indicare il luogo di nascita dell'animale. Per le carni bovine, preconfezionate o meno, devono essere indicati i luoghi di nascita, di allevamento e di macellazione. L'indicazione di origine significa che i luoghi di nascita, di allevamento e di macellazione sono situati nello stesso paese. La Francia conduce inoltre a titolo sperimentale l'obbligo di indicare l'origine del latte e delle carni nei prodotti trasformati. L'indicazione dell'origine della carne è obbligatoria quando la quota di carne è pari o superiore all'8% del peso del prodotto. L'indicazione dell'origine del latte è obbligatoria quando la quota di latte è pari o superiore al 50% del prodotto. Infine, l'indicazione dell'origine è obbligatoria quando l'omissione potrebbe indurre in errore il consumatore.

L'origine dell'ingrediente primario. Dal 1 aprile 2020, quando l'etichettatura indica l'origine di un prodotto alimentare e quest'ultimo è diverso da quello del suo ingrediente primario, l'indicazione dell'origine dell'ingrediente in questione diventa obbligatoria. L'ingrediente primario è definito come l'ingrediente che entra per il 50 % o più nella composizione di un prodotto o il/gli ingredienti che sono abitualmente associati alla denominazione di tale prodotto da parte del consumatore. Ad esempio: l'etichettatura di una torta che rivendica un'origine francese mentre la farina utilizzata nella sua fabbricazione non sarebbe prodotta in Francia dovrebbe informare il consumatore sull'origine della farina.

Altre indicazioni possono figurare sull'etichetta dei prodotti alimentari preconfezionati, tra cui occorre distinguere le diciture o espressioni regolamentate (ad esempio «affettuario» o «biologico») e le diciture o espressioni apposte a fini di marketing, sotto la responsabilità del fabbricante.

Queste ultime indicazioni, tra cui ad esempio la dicitura «naturale» o «senza conservanti», non devono essere fuorvianti per il consumatore. In particolare, esse non devono suggerire che un prodotto possieda caratteristiche particolari, mentre tutti gli alimenti simili presenterebbero le stesse caratteristiche, in particolare sottolineando la presenza o l'assenza di taluni ingredienti e/o sostanze nutritive.

La vendita a distanza di prodotti alimentari preconfezionati:

Gli operatori del settore alimentare devono fornire al consumatore le informazioni obbligatorie sopra citate, ad esclusione della DDM/DLC che può essere fornita solo al momento della consegna, prima della conclusione della vendita a distanza e quindi alla consegna.

L'etichettatura dei prodotti alimentari non pre-imballati

La nozione di prodotto alimentare non pre-imballato comprende i prodotti alimentari presentati senza imballaggio per la vendita e imballati dal cliente o su sua richiesta al momento dell'acquisto (es. frutta o ortaggi sfusi, baguette di pane, pasticceria non imballata, ecc.) o pre-imballate per la vendita immediata. Un manifesto (o un cartello) deve essere collocato in prossimità del prodotto messo in vendita indicando:



- La denominazione di vendita;
- La presenza di allergeni (se del caso);
- Lo stato fisico del prodotto (es. scongelato); per le carni bovine, i luoghi di nascita, di allevamento e di macellazione. L'indicazione di origine significa che i luoghi di nascita, di allevamento e di macellazione sono situati nello stesso paese.

Fonte: <https://bit.ly/3FqB0u8> [2]

(Contenuto editoriale a cura della [Chambre de Commerce Italienne Nice, Sophia-Antipolis, Cote d'Azur](#) [3])

Ultima modifica: Martedì 21 Dicembre 2021

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [4]

Source URL: <https://www.assocamerestero.it/notizie/etichetta-alimentare-vendere-francia>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122

[2] <https://bit.ly/3FqB0u8>

[3] <https://www.assocamerestero.it/ccie/chambre-de-commerce-italienne-nice-sophia-antipolis-cote-dazur>

[4] <https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>