

F) PRODOTTI ARTIGIANALI

Nella commercializzazione di taluni prodotti artigianali, quali le paste alimentari di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 187/01, talvolta viene fatto con una certa enfasi riferimento alla "produzione artigianale", come se si trattasse di una garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'uso di diciture quali "lavorato a mano" e simili è ingannevole quando soltanto alcune fasi secondarie e collaterali della produzione sono effettuate a mano.

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, le diciture "lavorato a mano" e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento. Inoltre, sempre più spesso, viene fatto riferimento al tenore proteico e al contenuto in glutine sia delle materie prime che del prodotto finito. Questi messaggi devono essere idoneamente dimostrati e comportano la realizzazione dell'etichetta nutrizionale, in quanto viene fornita una informazione su un elemento fondamentale dell'etichettatura nutrizionale disciplinata dal decreto legislativo n. 77/96: la quantità di proteine.

E' vero che l'uso di diciture concernenti le caratteristiche del metodo di produzione costituisce una garanzia fornita al consumatore sul metodo, ma non si traduce, di regola, anche in un aumento della qualità del prodotto finito in termini di caratteristiche ingredientistiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche ed igienico-sanitarie.

Delle metodologie artigianali viene fornito un elenco, non esaustivo ma di rilievo, nella pronuncia n. 8884 del 9 novembre 2000 dell'Autorità Garante della concorrenza e del mercato, che si può così riassumere: *La presenza di una struttura organizzativa tipicamente artigianale e/o familiare è caratterizzata dal basso numero di addetti e soprattutto dall'incidenza dell'apporto umano e personale nella produzione. Questo aspetto concerne, ovviamente ed unicamente, le caratteristiche dell'azienda. Pertanto non può in alcun modo essere utilizzato per presentare i prodotti come superiori nella qualità. L'azienda artigianale non può cioè trasformare la sua qualifica giuridica in un elemento di qualità dei prodotti finiti.*

In tale contesto non si può non tener conto anche di quanto previsto dal decreto legislativo n. 74/92 che, anche se di portata generale, vieta ogni forma di pubblicità subliminale e subordina l'uso dei termini "garantito e garanzia" e

simili, quali "selezionato e scelto", alla precisazione in etichetta del contenuto e delle modalità della garanzia offerta.

G) PASTE SPECIALI

Sono stati chiesti più volte chiarimenti circa i limiti di riferimento per le ceneri, l'acidità e gli altri parametri analitici, di cui all' art. 6, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 187/01, per la produzione di paste speciali, sia secche, sia fresche, sia stabilizzate.

Tale problema è stato affrontato più volte anche nel corso dell'elaborazione del decreto n. 187/01, dove non si è ravvisata la necessità di apportare specifiche precisazioni, essendo la norma già chiara.

Infatti, mentre per la pasta di semola di grano duro (semola+acqua), il limite massimo di ceneri è 0,90 su cento parti di sostanza secca, per i casi di presenza di altre sostanze oltre alla semola, come le uova della pasta all'uovo, il legislatore ha conseguentemente provveduto ad adeguare il limite di ceneri, fissandolo a 1,10 per la pasta con quattro uova per chilogrammo di semola ed ammettendo un ulteriore incremento di 0,05 per ogni uovo in più rispetto al minimo prescritto. Quando all' impasto vengono miscelati altri ingredienti alimentari, allo scopo di ottenere una pasta "speciale", secca, fresca o stabilizzata, i parametri previsti all'articolo 6, comma 3, non dovranno essere applicati al nuovo prodotto finito, bensì esclusivamente alla materia prima di base impiegata. Nella valutazione del tenore delle ceneri e degli altri parametri analitici si dovrà tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima di riferimento impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dall' ingrediente/i aggiunto/i.

Ad esempio, nel caso delle ceneri di un pasta di semola di grano duro con spinaci, è errato non sottrarre il contributo delle ceneri apportate dagli spinaci a quello rilevato sul prodotto finito.

Si deve altresì fare riferimento, per definire il contributo portato dagli spinaci, alla quantità impiegata in ricetta, al loro contenuto medio di ceneri e relativa variabilità naturale.

Pertanto, in fase di accertamento analitico, i valori delle ceneri, dell'acidità e degli altri parametri apportati dagli ingredienti alimentari a quelli apportati dalle materie prime di base vanno scorporati dal computo globale; la quantità di tali ingredienti, poi, è facilmente rilevabile sulla base della loro dichiarazione quantitativa in etichetta, ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo n. 109/92 o meglio ancora analizzando la ricetta all'origine.