

ETICHETTATURA – DISPOSIZIONI GENERALI

La NSW Food Authority è responsabile della gestione delle disposizioni di etichettatura dell’Australia New Zealand Food Standards Code (il Codice). Inoltre, la Food Authority gestisce il *NSW Food Act 2003*, che comprende articoli che vietano le disposizioni di etichettature errate che possono ingannare il consumatore.

La Food Authority **non** è responsabile per:

- la presenza e la precisione dei pesi totali e delle misure dichiarate, che è responsabilità del National Measurement Institute (sebbene l’Authority sia responsabile delle percentuali di ingredienti dichiarati),
- codici a barra
- codici di riciclaggio
- composizione ed etichettatura di alimenti per animali
- prodotti terapeutici (inclusi integratori alimentari) registrati presso il Therapeutic Goods Administration e disciplinati da tale organismo.

Etichettatura alimentare

L’etichettatura alimentare informa il consumatore delle proprietà dell’alimento in vendita. Le informazioni presenti sull’etichetta devono:

- essere visibili all’esterno della confezione
- essere chiare
- non ingannare il consumatore.

Gli alimenti sfusi sono esclusi da molte disposizioni di etichettatura.

Tuttavia, al consumatore vanno fornite alcune informazioni (si veda la sezione *Esclusioni dall’obbligo di etichettatura*). Anche alcuni cibi preconfezionati sono esenti da alcune o da tutte le disposizioni di etichettatura (si veda la sezione *Esclusioni dall’obbligo di etichettatura*).

In base alla legislazione in materia di alimenti, l’informazione pubblicitaria equivale all’etichettatura.

Informazioni che l’etichettatura alimentare deve contenere

L’etichettatura deve contenere:

- la **denominazione di vendita** stabilita dal Codice, o un nome/descrizione che descriva la natura effettiva del cibo
- il **lotto di appartenenza** del cibo preparato alle stesse condizioni e durante un particolare lasso di tempo (in alcuni casi la data di codifica può soddisfare il requisito del numero di lotto di produzione)
- il **nome e la sede in Australia o Nuova Zelanda** del fornitore dell’alimento (es. il produttore, il commerciante o l’importatore)
- un **elenco degli ingredienti**

- l’indicazione della **durata del prodotto** attraverso la dicitura “data di scadenza” o “preferibilmente entro” (per ulteriori informazioni si vedano le schede informative *Etichettatura – Scadenza, condizioni per la conservazione e modalità d’uso*)
- modalità **d’uso e di conservazione** se necessarie per motivi di salute e sicurezza o per garantire la durata del prodotto
- l’**etichetta nutrizionale (NIP)** mostra la quantità degli elementi nutritivi essenziali contenuti a porzione e per 100g. Alcuni cibi preconfezionati sono esenti dal fornire il NIP, ad esempio gli alcolici, l’acqua, le erbe e le spezie e i panini pronti.
- il **luogo di origine** del prodotto e degli ingredienti (si veda la scheda informativa *Etichettatura – Luogo di Origine* per ulteriori informazioni)
- **avvertenze e precauzioni d’uso** e dichiarazione delle sostanze presenti che possono influire negativamente sulla salute delle persone con allergie e sensibilità alimentari (si veda la scheda informativa *Allergie e intolleranze alimentari*)

Confezioni monodose

I commercianti al dettaglio comprano spesso grandi quantità di cibo preconfezionato, come forme di formaggio, carni lavorate, noci e legumi, che dividono in porzioni e riconfezionano in loco.



I commercianti espongono questi cibi negli scaffali self-service. Sebbene le confezioni monodose richiedano l'etichettatura (come già menzionato), i commercianti possono rispettare il Codice seguendo altri metodi quali:

- allegare un'etichetta ad ogni confezione monodose o
- esporre l'etichettatura su un cartello/opuscolo o un volantino in mostra vicino alla confezione monodose. L'informazione deve essere leggibile e deve permettere al consumatore di leggere e identificare la confezione monodose a cui si riferisce. Le informazioni che possono cambiare di frequente o che sono essenziali per garantire la sicurezza del consumatore (es. data di scadenza, codice del lotto, condizioni di conservazione, allergeni) vanno riportate in un'etichetta allegata alla confezione monodose.

Esclusioni dall'obbligo di etichettatura

Alcuni cibi venduti dai commercianti sono esclusi dall'obbligo di etichettatura. Le esclusioni si applicano se il cibo:

- non è confezionato
- è in una confezione interna non destinata alla vendita se priva della confezione esterna
- è prodotto e confezionato nei locali di vendita:
 - affinché un cibo venga considerato prodotto e confezionato nei locali di vendita deve essere stato trattato nei locali in modo tale da aver cambiato la natura dell'alimento prima del confezionamento. Suddividere e riconfezionare semplicemente grandi

quantità di cibo in porzioni individuali più piccole per la vendita non lo rende esente dall'etichettatura.

- è confezionato in presenza del compratore:
 - un commerciante può vendere cibo senza etichetta sulla confezione se il consumatore è presente al momento del confezionamento, in modo da poter rivolgere domande al commesso
- il cibo confezionato è esposto in un banco a servizio assistito ed è venduto su richiesta del compratore
- frutta e verdure intere o in parti, in una confezione che mostra la natura e la qualità del cibo (semi germinali non rientrano in questa esclusione)
- confezioni consegnate e pronte per l'uso su richiesta del consumatore
- venduto presso un evento di beneficenza (si veda la scheda informativa *Disposizioni per la sicurezza alimentare e le organizzazioni no-profit*).

Anche il cibo escluso deve rispettare i requisiti riguardanti le varie avvertenze previste dal Codice per motivi di sicurezza e lo stesso vale per i cibi geneticamente modificati o irradiati.

Ad eccezione della presenza di pappa reale e dei cibi geneticamente modificati e irradiati, questa disposizione può essere soddisfatta sia mostrando l'informazione richiesta unitamente al cibo (obbligatorio per la pappa reale), sia fornendo su richiesta l'informazione al consumatore.

Per ulteriori informazioni

- visitate il sito web della Food Authority:
www.foodauthority.nsw.gov.au
- chiamate il servizio assistenza al numero
1300 552 406
- guardate le informazioni dettagliate sull'etichettatura nella Parte 1.2 del Food Standards Code
- visitate il sito web del Therapeutic Goods Administration: www.tga.gov.au



Informazioni sulla NSW Authority: la NSW Food Authority è un'agenzia governativa che opera per garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri ed etichettati correttamente. Lavora con i consumatori, le industrie e altre organizzazioni governative per minimizzare il rischio di intossicazione alimentare sia fornendo informazioni che regolando la produzione, la conservazione, il trasporto, la promozione e la preparazione degli alimenti.

Nota: Questa brochure è un riassunto generale e non può trattare tutte le situazioni. Gli imprenditori dell'industria alimentare devono adempiere a tutte le disposizioni previste dal Food Standards Code e dal *Food Act 2003* (NSW).

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Labelling general guidelines, March 2016
NSW/FA/FI048/1511