

# ETICHETTATURA – REQUISITI GENERALI

La NSW Food Authority è responsabile dell'amministrazione delle disposizioni in materia di etichettatura del Codice di sicurezza alimentare per Australia e Nuova Zelanda (Australia New Zealand Food Standards Code) (il Codice). Inoltre, la Food Authority amministra il NSW *Food Act 2003*, che include sezioni che vietano di fornire sulle etichette informazioni errate che possono fuorviare il consumatore.

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

- la presenza e l'accuratezza delle dichiarazioni dei pesi e delle misure totali, che è responsabilità dell'Istituto nazionale di misurazione (tuttavia, la Food Authority è responsabile delle dichiarazioni degli ingredienti in percentuale),
- codici a barre
- codici di riciclaggio
- composizione ed etichettatura del cibo per animali
- prodotti terapeutici (compresi diete e integratori) registrati dall'Amministrazione australiana dei prodotti terapeutici (Therapeutic Goods Administration) che sono regolati da tale agenzia
- etichettatura del paese di origine.

## Etichettatura degli alimenti

L'etichettatura degli alimenti informa il consumatore sulle proprietà degli alimenti in vendita. Le informazioni presentate in etichetta devono:

- essere visibili all'esterno della confezione
- essere inequivocabili

- non fuorviare il consumatore.

Gli alimenti non confezionati sono esenti dalla maggior parte dei requisiti di etichettatura. Tuttavia, al consumatore devono essere fornite determinate informazioni (vedere la sezione *Esenzioni dai requisiti di etichettatura*). Alcuni alimenti confezionati sono anche esentati da alcuni o tutti i requisiti di etichettatura (vedere la sezione *Esenzioni dai requisiti di etichettatura*).

Ai sensi della legislazione alimentare, l'informazione pubblicitaria equivale all'etichettatura.

## Informazioni che devono essere contenute su un'etichetta alimentare

L'etichetta del cibo deve identificare:

- un **nome per l'alimento** prescritto dal Codice, o un nome/descrizione che descriva la vera natura dell'alimento
- il **'lotto' di produzione** dell'alimento preparato nelle stesse condizioni e durante un particolare lasso di tempo (la

codifica della data può in alcune circostanze soddisfare il requisito di un numero di lotto)

- il **nome e l'indirizzo in Australia o Nuova Zelanda** del fornitore dell'alimento (ad esempio il produttore, il venditore o l'importatore)
- l' **elenco degli ingredienti**
- una dichiarazione della **durata di conservazione del prodotto**, come data di "consumo entro" o "da consumarsi preferibilmente entro" – vedere la relativa scheda informativa Etichettatura - Data di marcatura, condizioni di conservazione e istruzioni per l'uso (*Labelling – Date marking, storage conditions and directions for use*) per ulteriori dettagli
- istruzioni per l'**uso e la conservazione** ove necessari per motivi di salute e sicurezza o per garantire la durata di conservazione
- il pannello delle **informazioni nutrizionali (nutrition information panel- NIP)**, che



indica la quantità dei nutrienti di base contenuti nell'alimento, per porzione e per 100g di alimento.

Alcuni alimenti confezionati sono esenti dall'obbligo di includere un NIP, ad es. bevande alcoliche, acqua, erbe e spezie e panini preparati

- il **paese di origine** del prodotto e dei suoi ingredienti – contattare la Commissione australiana per la concorrenza e la tutela dei consumatori (Australian Competition and Consumer Commission)
- **dichiarazioni di avvertimento e di avviso** e dichiarazione della presenza di sostanze che possono nuocere alla salute delle persone con allergie e intolleranze alimentari – vedi relativa scheda Allergie e intolleranze alimentari (*Food allergies and intolerances*).

## Alimenti confezionati in porzioni

R Le aziende di vendita al dettaglio spesso acquistano alimenti confezionati alla rinfusa, come forme di formaggio, salumi, noci e legumi, che vengono poi suddivisi in porzioni e riconfezionati nei loro locali. Il rivenditore espone questi alimenti in armadietti self-service. Sebbene gli alimenti confezionati in porzioni richiedano informazioni sull'etichettatura (come elencato sopra), ci sono alcune opzioni aggiuntive a disposizione dei rivenditori per conformarsi al Codice. I rivenditori possono scegliere di:

- applicare un'etichetta a ciascun alimento confezionato in porzioni, oppure
- esporre le informazioni sull'etichettatura su un cartello/libretto o opuscolo a strappo vicino al cibo confezionato in porzioni. Le informazioni devono essere leggibili e il consumatore deve essere in grado di identificare prontamente l'alimento confezionato in porzioni a cui si riferiscono le informazioni. Le informazioni che possono cambiare frequentemente o che sono essenziali per proteggere la sicurezza del consumatore (ad esempio, la data di scadenza, il codice del lotto, le condizioni di conservazione, gli allergeni) dovrebbero essere dichiarate su un'etichetta apposta sul cibo confezionato in porzioni.

## Esenzioni dall'etichettatura

Alcuni alimenti offerti per la vendita al dettaglio sono esenti dai requisiti generali di etichettatura. Si applicano esenzioni se il cibo è:

- non imballato
- in una confezione "interna", non progettata per la vendita senza la confezione esterna
- fabbricato e confezionato nei locali da cui viene venduto:
- affinché un alimento possa essere considerato "prodotto" oltre che "confezionato" nei locali, deve essere stato lavorato nei locali in un modo che ha cambiato la natura

dell'alimento, prima di confezionare l'alimento nei locali. La semplice divisione e il riconfezionamento di porzioni di cibo da sfusi a pezzi singoli più piccoli per la vendita non qualifica di per sé l'alimento per un'esenzione dall'etichettatura

- confezionato in presenza dell'acquirente:
- un rivenditore può vendere alimenti senza etichetta sulla confezione laddove il cliente assiste al confezionamento del cibo, in modo che eventuali domande sull'alimento possano essere poste alla persona che serve il cibo in vendita
- cibo confezionato esposto in un armadietto a servizio assistito che richiede il servizio di cibo su richiesta dell'acquirente
- verdura e frutta intere o tagliate, in una confezione che mostri la natura e la qualità del cibo (sono esclusi da questa esenzione i semi germogliati)
- consegnato imballato e pronto per il consumo su ordine del consumatore
- venduto a un evento di raccolta fondi – vedi relativa scheda informativa Requisiti di sicurezza alimentare per le organizzazioni di beneficenza e senza scopo di lucro (*Food safety requirements for charitable and not-for-profit*).

Anche gli alimenti esenti devono rispettare l'obbligo delle diverse avvertenze richieste dal Codice per motivi di sicurezza e anche per gli

alimenti geneticamente modificati o irradiati.

Fatta eccezione per la presenza di pappa reale, alimenti geneticamente modificati e alimenti irradiati, questo requisito può essere soddisfatto esponendo le informazioni richieste insieme all'alimento (obbligatorio per la pappa reale) o fornendo le informazioni all'acquirente su richiesta.

- Visitate la Commissione Australiana per la concorrenza e la tutela dei consumatori  
[www.accc.gov.au](http://www.accc.gov.au)

## Maggiori informazioni

- Queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Codice di sicurezza alimentare e del *Food Act 2003 (NSW)*. Visitate il sito web della Food Authority all'indirizzo  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- Inviare un'e-mail alla linea di assistenza all'indirizzo  
[food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Chiamate il numero verde 1300 552 406
- Fate riferimento alle informazioni sull'etichettatura nella Parte 1.2 del Codice di sicurezza alimentare:  
[www.fsanx.com.au](http://www.fsanx.com.au)
- Visitate il sito web dell'Amministrazione australiana dei prodotti terapeutici:  
[www.tga.gov.au](http://www.tga.gov.au)

Informazioni sulla NSW Food Authority: La NSW Food Authority è l'organizzazione governativa che contribuisce a garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri e correttamente etichettati. Collabora con i consumatori, l'industria e altre organizzazioni governative per ridurre al minimo l'intossicazione alimentare fornendo informazioni e regolamentando la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, la promozione e la preparazione sicuri del cibo.

Nota: queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Food Standards Code e del Food Act 2003 (NSW).