

## **Ministero delle attività produttive**

**Circ. 10-11-2003 n. 168**

### **Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.**

**Emanata dal Ministero delle attività produttive. Pubblicata nella Gazz. Uff. 7 gennaio 2004, n. 4.**

#### **A. Utilizzazione del termine "integrale" nell'etichettatura dei prodotti da forno.**

È stato sollevato un problema di interpretazione relativamente all'uso del termine "integrale" nella etichettatura dei prodotti da forno ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschello invece che con farina integrale, come definita dal decreto del Presidente della Repubblica n. 187 del 2001.

La questione è rilevante per diversi aspetti. Anzitutto occorre distinguere la denominazione di vendita dall'ingrediente, secondo le diverse utilizzazioni della farina. Nel caso in cui questa venga destinata alla vendita diretta al consumatore o alla panificazione, occorre rispettare quanto previsto dal D.P.R. n. 187 del 2001. Quando è ingrediente, la farina in parola può essere designata col nome "farina di frumento" o "farina di frumento integrale" così come avviene negli altri Stati membri.

Le denominazioni di vendita, riservate agli sfarinati, previste dal D.P.R. n. 187 del 2001 sono vincolanti solo per i produttori di farine e le caratteristiche fissate al comma 3 dell'art. 1 di detto decreto si applicano esclusivamente alle farine destinate alla panificazione e alla vendita diretta al consumatore: non sono, quindi, vincolanti per gli altri settori industriali, in particolare per i prodotti da forno, tanto è vero che l'art. 10 ha previsto una specifica deroga.

L'uso, poi, del qualificativo "integrale" nella denominazione di vendita (esempio: biscotti integrali) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio, ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschello alla farina di grano tenero. Il termine "integrale", infatti, implica la presenza di crusca e/o di cruschello in quantità tale da assicurare un significativo apporto nutrizionale di fibre nel prodotto finito.

La crusca/cruschello sono, infatti, gli unici elementi che differenziano la farina di frumento integrale dalla farina di grano tenero non essendo, inoltre, vincolanti per utilizzazioni diverse dalla panificazione e dalla vendita diretta al consumatore i parametri previsti al comma 3 dell'art. 1 del D.P.R. n. 187 del 2001.

Pertanto non ha rilevanza alcuna, ai fini dell'informazione al consumatore, la messa in evidenza che si tratta di «farina integrale di grano tenero» proveniente dai molini con i parametri previsti dalla norma suddetta oppure di "farina di frumento integrale" sempre proveniente dai molini ma con parametri diversi da quelli previsti dalla norma o, infine, di farina integrale ricostituita, all'interno dell'azienda utilizzatrice, con parametri uguali o diversi da quelli previsti dalla norma. I prodotti finiti sono tutti legali con caratteristiche organolettiche pressoché identiche.

Si ritiene utile evidenziare, a tal fine, che lo scopo primario della norma consiste nella protezione e nella informazione dei consumatori e non nella protezione delle esigenze delle categorie economiche.

Si ritiene utile ricordare anche che, durante l'elaborazione del D.P.R. n. 187 del 2001, è stata prestata molta attenzione ai principi comunitari sulla libera circolazione delle merci, che riguardano in particolare la loro utilizzazione, nonché a quanto sancito dalla Corte Costituzionale con la sent. n. 443/1997 sulla pasta, finalizzata ad evitare discriminazioni alla rovescia a danno dell'industria nazionale rispetto alla concorrenza estera.

Ciò che cambia dal punto di vista giuridico, ai fini del rispetto delle regole di etichettatura relative alla definizione di "ingrediente", è che, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè "farina di frumento integrale"; nel caso in cui, invece, la farina integrale si ottenga per ricostituzione si hanno due o tre ingredienti che vanno designati separatamente col proprio nome (farina di frumento, crusca, cruschetto). V'è da chiedersi al riguardo se in questo caso l'uso del termine "integrale" nella denominazione del prodotto finito comporti l'obbligo dell'indicazione del QUID. Ebbene, poiché nella denominazione di vendita non figura alcun ingrediente particolare, nessun adempimento ulteriore è richiesto, a meno di espliciti richiami in etichettatura circa la specifica tipologia di farina impiegata.