

Le etichette alimentari

GUIDA ALLA LETTURA

a cura di
Gabriella Lo Feudo



Le etichette alimentari

GUIDA ALLA LETTURA

a cura di Gabriella Lo Feudo

Frantoio Boglioli

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante procedimenti meccanici

10,75 €

Conservare in un luogo asciutto al riparo
dalla luce e da fonti di calore

Da consumarsi preferibilmente entro:

06 05 14

Questa pubblicazione è frutto della collaborazione di un gruppo di esperti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA):

dott. Stefano Delbono

dott. Andrea Ghiselli

dott.ssa Roberta Ghizzoni

dott.ssa Gabriella Lo Feudo

dott. Egidio Marricchi

dott. Enzo Perri

dott. Giuseppe Rossoni

Si ringrazia:

Daniela Rende

per la collaborazione tecnica

Le etichette sono redatte secondo i criteri previsti dalla normativa vigente e le denominazioni dei prodotti sono frutto di fantasia. Se emerge qualche similitudine con prodotti già in vendita è decisamente casuale

SECONDA EDIZIONE 2016

© 2013

ISBN 978-88-99595-06-7

A Luigi

Le etichette alimentari per un acquisto consapevole

Sia in ambito nazionale che comunitario molto è stato fatto sul piano normativo per indurre i consumatori ad un acquisto consapevole, ma il consumatore ne è realmente informato?

Le norme emanate sono state sufficientemente pubblicizzate dagli organi di stampa, dalle associazioni dei consumatori, dalle istituzioni pubbliche, in modo da renderne partecipi proprio i fruitori e i beneficiari di tali norme?

Dagli incontri con studenti o consumatori in genere emerge che tutti sono ansiosi di conoscere bene le norme che codificano le etichette, ma che al momento le considerano un grande enigma da decifrare.

Ecco il motivo di questo lavoro; i contenuti sono espressi con un linguaggio semplice ed immediato e potranno favorire la conoscenza e la interpretazione dell'etichette. Esso deve essere considerato come una guida informativa ed educativa per una sicurezza alimentare, partendo dalla trasparenza delle etichette che sono l'unico strumento che il consumatore possiede per potere scegliere con oculatezza.

Le etichette alimentari dovrebbero permettere al consumatore di orientare le proprie scelte tra gli affollatissimi scaffali dei supermercati: saperle leggere ed interpretare rappresenta un atto di responsabilità finalizzato al benessere in quanto aiutano ad impostare una sana alimentazione fornendo informazioni sulle reali caratteristiche del prodotto e sulla sua qualità, anche in rapporto con il prezzo.

Il consumatore deve riconoscere subito l'alimento e capire quindi cosa deve cercare nel prodotto che acquista; potrà così essere informato su ciò che è scritto in etichetta in riferimento all'origine del prodotto, alla sua denominazione, all'importanza dei pesi dichiarati, agli ingredienti riportati, alla simbologia apposta, ma anche sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, sui claims, e su quanto altro potrà renderlo veramente consapevole.

Nell'opuscolo, per quanti vorranno approfondire, sono menzionate le leggi e i regolamenti di riferimento spesso riportandone i punti più salienti.

dott.ssa Gabriella Lo Feudo

Novità presenti nel Reg. CE 1169/2011

Iniziamo con una folgorante ovvietà: conoscere un proprio diritto resta il punto di partenza, l'elemento fondante per farlo valere e rispettare; ignorarlo equivale ad una autopenalizzazione.

A parziale giustificazione della nostra ignoranza sull'argomento etichettatura notiamo che i media non ci forniscono un'adeguata informazione e quando lo fanno, non è raro che utilizzino linguaggi tecnici più consoni agli addetti ai lavori, risultando di oscura comprensione per il consumatore finale.

A complicare l'intenzione di fornire un'informazione chiara e consapevole sull'etichettatura alimentare sussiste l'oggettiva consapevolezza di trattare una materia che ci regala uno degli aspetti più labirintici di tutta la legislazione degli alimenti.

Il risultato che ne deriva è rappresentato da un compromesso, dove in pochi centimetri quadrati di etichetta si configura un complesso mosaico composto dall'equilibrio fra molteplici esigenze tra loro non sempre concordanti e anzi, a volte, del tutto opposte. Ricordiamo che ogni paese membro è portatore di peculiari, specifici interessi di tipo industriale, agricolo, ecc, che le merci richiedono uno scorrevole libero scambio, che bisogna prevedere la rintracciabilità delle medesime in condizioni di emergenza sanitaria ed infine, soprattutto, che occorre tutelare la salute del consumatore.

Ciò premesso, il 25/10/2011 il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato il Reg. UE 1169/2011 con il quale vengono abrogate le direttive 2000/13/CE e 90/496/CE introducendo novità che nella intenzione del legislatore europeo dovrebbero consentire l'eliminazione delle divergenze attualmente presenti.

dott. Giuseppe Rossoni

Le etichette alimentari

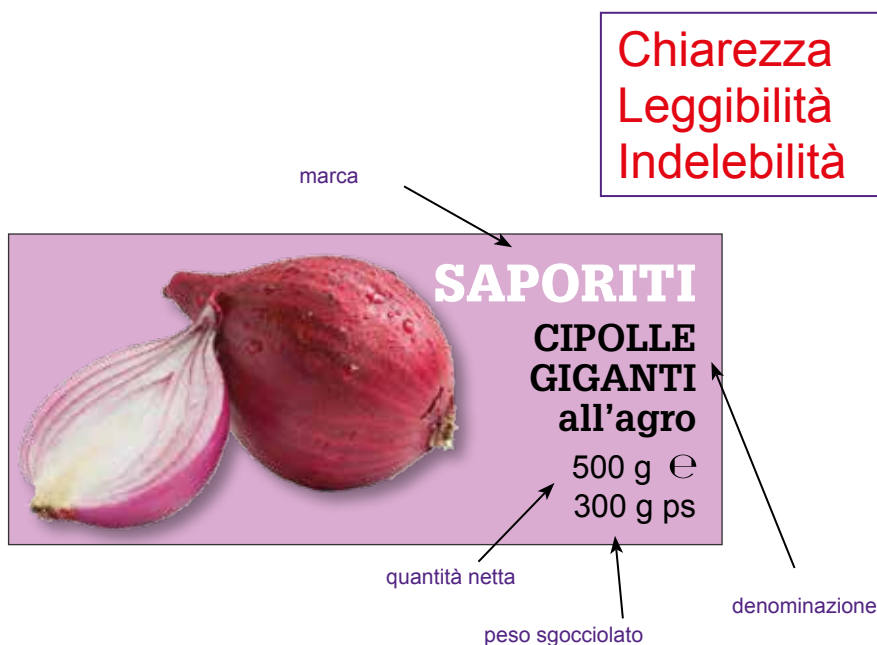
Cos'è e cosa contiene un'etichetta

L'etichetta alimentare è uno strumento di tutela importante sia per la salute del consumatore che per il suo interesse economico in quanto lo aiuta a compiere acquisti consapevoli. Svolge un'indispensabile funzione informativa attraverso la quale il consumatore orienta le sue scelte alimentari e, di conseguenza, la sua spesa.

L'etichetta, proprio per il suo contenuto informativo, non deve rivolgersi in alcun modo al consumatore dandogli l'illusione di caratteristiche qualitative e nutrizionali diverse da quelle reali, ma deve, bensì, garantirgli:

- la **chiarezza** delle informazioni
- la **leggibilità** in termini di caratteri tipografici e di dimensioni
- la **facilità di lettura** nel senso che alcune indicazioni siano riportate in uno spazio in cui l'occhio del consumatore riesca subito a coglierne la visione d'insieme
- l'**indelebilità** delle indicazioni apposte che dovranno accompagnare il prodotto per tutta la sua vita commerciale.

L'etichetta costituisce il primo approccio per il consumatore con il prodotto alimentare per cui deve dargli gli strumenti per scegliere l'alimento che più si adatta alle sue esigenze alimentari e nutrizionali ma anche in rapporto alla qualità e al prezzo.



ATTENZIONE

Il produttore è obbligato per legge a rispettare la veridicità delle informazioni apposte per cui più indicazioni riporta l'etichetta di un alimento più attenzione dovrebbe esserci da parte del produttore nei confronti del consumatore.

Occorre leggere sempre le modalità d'uso e di conservazione del prodotto acquistato; sono informazioni importanti per un buon utilizzo dell'alimento dal momento che sono indicate proprio da chi le ha prodotte. Leggere sempre l'etichetta è importante anche per non fidarsi delle indicazioni promozionali; se, per esempio, in una etichetta compare l'indicazione senza zucchero sarebbe opportuno leggere tutte le altre indicazioni apposte nell'elenco riguardo gli ingredienti perché si potrebbe trovare la presenza di sciroppo di glucosio, di sciroppo di fruttosio, di succo di mela, di succo d'uva, di maltosio, di sciroppo di cereali, prodotti, questi, tutti ad alto indice glicemico.

zuccotto

BISCOTTI
con orzo e zucchero
d'uva

350 g e

zuccotto

biscotti con orzo e zucchero d'uva

ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole, farina di orzo 6%, zucchero d'uva 4%, amido di frumento

agenti lievitantanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, aromi, sale.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza latte e frutti a guscio

CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO

da consumarsi preferibilmente entro
10. 12. 2010

L4520B

Prodotto nello stabilimento di
via Mazzini 16 - Cremona

www.zuccotto.it



Definizione di etichetta alimentare

Per etichetta alimentare si intende:

- ai sensi dell'art. 1 D.lgs 109/92, "l'insieme delle menzioni, delle indicazioni e dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare e che figura direttamente sull'imballaggio o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti di trasporto".

ATTENZIONE

Per etichetta alimentare ai sensi del Reg. UE 1169/2011 art. 2 comma i e j, "qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata, impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore".

Le indicazioni previste dal suddetto Regolamento riguardano esclusivamente i prodotti pre-confezionati o pre-imballati. L'art. 44 del citato regolamento stabilisce che qualora gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore senza pre-imballaggio oppure siano imballati/confezionati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore spetta agli Stati membri stabilire quali indicazioni apporre obbligatoriamente. Fa eccezione quanto riportato alla lettera c par. 1 dell'art. 9, ovvero la presenza di sostanze allergizzanti, che deve essere sempre inserito.



Le indicazioni riportate in etichetta destinate al consumo nazionale devono essere riportate in lingua italiana. I prodotti destinati al mercato comunitario devono riportare le informazioni nella lingua del paese di commercializzazione; possono essere riportate altre lingue comunitarie ma solo in aggiunta. Nel caso in cui la commercializzazione avvenga in paesi extraeuropei l'etichettatura deve essere realizzata nel rispetto della normativa vigente del paese importatore.

Campo di applicazione

Il campo di applicazione delle etichette, in base all'art. 3 D.lgs 109/92 (normativa vigente in Italia), è rappresentato dai prodotti alimentari destinati al consumatore e venduti nelle seguenti forme:

- **sfusa**, cioè venduti senza alcuna confezione su cui è impossibile apporre una etichetta (frutta, ortaggi freschi, prodotti di pasticceria, di gastronomia). I recipienti contenenti tali elementi sfusi devono invece presentare bene in vista: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, ed eventuali allergeni presenti, e, ove siano previsti, data di scadenza e modalità di conservazione. I requisiti che si applicano a tali prodotti sono previsti dall'art.16 del D.lgs 109/92. Una eccezione è data dalle mozzarelle le quali se non vengono poste direttamente in vendita all'interno del caseificio devono necessariamente essere confezionate.



- **preincartata**, cioè confezionati sul luogo di vendita al momento dell'acquisto o immediatamente prima della richiesta di acquisto da parte del cliente ma sempre ai fini della vendita immediata nello stesso luogo ove sono stati confezionati (pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio). La definizione di tale prodotti è data dall'art.1 comma c lett. b e d del D.lgs 109/92. Gli alimenti commercializzati in forma sfusa o preincartata sono sottoposti a regole meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti preconfezionati.



Il Reg. UE 1169/2011 prevede all'art. 44 comma 1 lett. a che i prodotti preincartati debbano presentare obbligatoriamente quanto riportato nell'art. 9 lett. c ovvero: "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito anche se in forma alterata siano inseriti nell'etichetta del preincartato". L'elenco dettagliato di tali ingredienti è presente nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011;

- **preconfezionata**, cioè venduti in confezioni già applicate dal produttore ed in cui l'alimento rimane fino al momento del consumo senza essere in alcun modo alterate. Preconfezionati sono la maggior parte dei prodotti venduti nei negozi di generi alimentari e nei supermercati (art. 1 comma c lett. b e art. 3 D.lgs 109/92 e art. 9 comma 1 del Reg. UE 1169/2011).



fruttabuona il meglio della frutta MIRTILLI DI BOSCO			
valori energetici medi	100 g	20g	% gda
valore energetico	664 Kj/157Kcal	133,31 Kj/31Kcal	2%
proteine	0,1 g	0,02 g	0,8%
carboidrati	37,5 g	7,5 g	3 %
di cui zuccheri	35 g	7 g	8 %
fibre	3,1 g	0,6 g	2 %
sale	0,05 g	0,01 g	0,6 %

20 g corrispondono a 4 cucchiaini ca

quantità giornaliera raccomandata su una dieta di 2000 Kcal ca

BIGCONF
amarene

CONFETTURE

330 g e

BIGCONF

CONFETTURE DI
AMARENE

330 g e

ingredienti: amarene, zucchero, succo di limone, gelificante, pectina di frutta

35 g di frutta per 100 g di prodotto;
65 g di zucchero per 100 g di prodotto

www.bigconf.it

Prodotto nello stabilimento
di via degli Aranceti 32, Roma

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL
VEDI COPERCHIO

L456T4



SULLE CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE DI FRUTTA

Le confetture, le marmellate e le gelatine di frutta sono prodotti regolamentati da un decreto legislativo, il n 50 del 20 febbraio 2004, che recepisce la direttiva del Consiglio europeo 2001/113/CE che a sua volta stabilisce la denominazione di vendita e la definizione di prodotto.

È detta **Confettura** “la mescolanza di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua”. La quantità di frutta utilizzata per fabbricare 1000 g di prodotto non deve essere inferiore a 350 g: è definita **Confettura extra** il prodotto finito che contiene frutta in quantità non inferiore a 450 g su 1000 g di prodotto.

È detta **Marmellata** “la mescolanza di acqua, zuccheri e di uno o più prodotti ottenuti da agrumi. La quantità di agrumi utilizzati per la fabbricazione di 1000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g su 1000 g di prodotto finito.

Questi prodotti devono contenere una percentuale di zuccheri pari o superiore al 60% del prodotto finito. Tuttavia tale percentuale può scendere fino al 45% solo se il prodotto riporta la dicitura “da conservare in frigorifero dopo l’apertura”. Tale dicitura non è prevista nelle confezioni monodose.

Quindi alcuni prodotti che non contengono zucchero nella percentuale prevista dalla norma potrebbero non riportare la dicitura di confettura o di marmellata, ma presentare nomi di fantasia del tipo: preparati alla frutta, composta di frutta, vellutata di frutta.

Il decreto legislativo prevede che le denominazioni di vendita elencate nell’allegato I (“confetture, confetture extra, marmellate, gelatina di frutta e crema di marroni”) siano riservate ai prodotti in esso definiti e siano utilizzate per designarli nel commercio; tuttavia tali denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, per indicare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.

È consentito per la preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture l’uso di anidride solforosa (vedi paragrafo degli additivi). Se il suo tenore residuo è superiore a 10 mg /1 kg, la sua presenza deve essere indicata nell’elenco degli ingredienti. L’uso di anidride solforosa e dei suoi sali è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra.

Indicazioni obbligatorie

Le etichette dei prodotti preconfezionati devono riportare obbligatoriamente, in base all'art. 3 del D.lgs 109/92, le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti
- termine minimo di conservazione o data di scadenza
- nome, ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore residente nella UE (l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o ragione sociale è commercializzato il prodotto; se tale operatore non appartiene all'UE, questa responsabilità spetterà all'importatore nel mercato UE)
- la sede dello stabilimento
- la quantità netta o quantità nominale di produzione o di confezionamento
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- il lotto di appartenenza del prodotto
- la modalità di conservazione e/o utilizzazione, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura dei prodotti.
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti oppure se ne è presente uno caratterizzante o evidenziato.

ATTENZIONE

Le etichette dei prodotti preconfezionati devono riportare obbligatoriamente, in base all'art. 9 Reg. UE 1169/2011 anche le seguenti indicazioni:

new • qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata. L'elenco dettagliato è presente nell'allegato II (**new** Reg. UE 1169/2011);

new • il paese d'origine o il luogo di provenienza in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento (l'art. 26 del Reg. UE 1169/2011 prevede l'obbligatorietà dell'origine per le carni bovine, suine, avicole, ovicole e ittici) (**new** Reg. UE 1169/2011);

new • la dichiarazione nutrizionale (**new** Reg. UE 1169/2011);

• il Reg. UE. 1169/2011 non cita il lotto di produzione, ma la sua indicazione permane tra quelle obbligatorie in virtù della direttiva UE n. 91 del dicembre 2011 che prevede l'identificazione delle partite a cui appartiene una derrata alimentare attraverso il lotto di produzione.



ATTENZIONE

new • Il Reg. UE 1169/2011 stabilisce che non è obbligatorio l'inserimento dell'etichetta nutrizionale nei prodotti confezionati in maniera artigianale o forniti dal fabbricante in piccole quantità oppure preparate nei locali che forniscono direttamente il prodotto al consumatore finale.

ATTENZIONE

Nelle etichette alimentari, in base al Reg. UE. 1169/2011, oltre alle indicazioni riportate nell'articolo 9, ne vanno aggiunte in evidenza alcune complementari per particolari tipi di alimenti (l'elenco completo, per chi volesse ulteriori informazioni, è inserito nell'allegato III del regolamento medesimo). Per esempio: se nel prodotto è prevista la presenza dell'edulcorante aspartame, in etichetta ciò dovrà essere precisato. Se nell'elenco degli ingredienti l'edulcorante è indicato con E951 andrà necessariamente aggiunto immediatamente dopo: "contiene aspartame, una fonte di fenilalanina"; se invece l'aspartame è presente nell'elenco con la denominazione specifica dovrà essere aggiunta la dicitura "fonte di fenilalanina"; questa precisazione va inserita perché l'aspartame è dannoso per le persone che soffrono di "fenilchetonuria", patologia legata alla difficoltà di assimilare l'amminoacido fenilalanina. In ogni caso alimenti che contengono edulcoranti devono indicare la loro presenza accanto alla denominazione dell'alimento.

Se nell'alimento è prevista la presenza di acido glicirrizico, normale liquirizia, l'indicazione va precisata in etichetta, aggiungendola subito dopo l'elenco degli ingredienti; questo soprattutto per informare le persone ipertese.

Se nell'alimento è prevista la presenza di caffeina, questa indicazione va precisata in etichetta con la raccomandazione di un modico consumo soprattutto per le donne in gravidanza e per i bambini piccoli.

Se il prodotto alimentare contiene carne, preparati a base di carne, e prodotti ittici non trasformati e a base di pesci congelati tra le indicazioni obbligatorie dovrà essere inserita la data di congelamento.

Denominazione dell'alimento

È il nome con cui il prodotto viene commercializzato e previsto in ordine di priorità dalla legislazione comunitaria, nazionale o, in assenza di queste, è il nome che deriva da usi e consuetudini o da una descrizione del prodotto alimentare.

Leggere sull'etichetta la denominazione è di fondamentale importanza per capire la natura e la qualità del prodotto, per distinguerlo da altri simili con i quali potrebbe essere confuso.

È utile sapere che la denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico effettivo si trovano nello stesso campo visivo (D.lgs 109/92, art. 14).

Frantoio Boglioli

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante procedimenti meccanici

1,0,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo
dalla luce e da fonti di calore

Da consumarsi preferibilmente entro:

06 05 14

ATTENZIONE

La legislazione comunitaria stabilisce per l'olio una classificazione in categorie di qualità e la denominazione dà un'informazione al riguardo:

- olio extravergine di oliva è un olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
- olio vergine di oliva è un olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
- olio di oliva è un olio ottenuto dalla miscela di oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione mediante trattamenti chimico e/o fisici e oli ottenuti direttamente dalle olive.

La Commissione Europea con l'obiettivo di informare meglio il consumatore e aiutarlo nella scelta dei prodotti grazie ad una migliore leggibilità delle indicazioni obbligatorie in etichetta sta valutando di indicare la provenienza delle olive utilizzate e di indicare la denominazione di vendita e l'origine del prodotto nel medesimo campo visivo e con caratteri ben visibili (obbligo per tutti gli oli prodotti nella UE).



Filetti di tonno all'olio di oliva
LA MAREA

200 g **e** peso sgocciolato 140 g

Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sul fondello:

ATTENZIONE

La legislazione comunitaria (Reg. CE n 1536/92) prevede la denominazione di tonno o conserve di tonno per le conserve preparate con pesci di una delle specie previste dal regolamento (tonno rosso, tonno a pinne gialle ecc) con l'indicazione del liquido in cui il tonno è confezionato: all'olio di oliva, all'olio vegetale, al naturale (soluzione di acqua con o senza sale con o senza l'aggiunta di erbe spezie aromi) e l'indicazione della presentazione (tonno a pezzi, filetti di tonno).

Denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di direttive



ATTENZIONE

La legislazione (D.lgs 50/2004) stabilisce per le confetture una classificazione in categorie di qualità e la denominazione dà un'informazione a riguardo:

- confettura di... (seguita dall'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente); contiene almeno il 35% in genere di frutta (che non siano agrumi), a cui viene aggiunto zucchero ed, eventualmente, altri additivi
- confettura extra di ... (seguita dall'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente); contiene almeno il 45% in generale di frutta (che non siano agrumi), a cui viene aggiunto zucchero ed, eventualmente, altri additivi
- le marmellate sono generalmente preparati a base di agrumi.

VECCHIO MOLINO GIGINO

FARFALLE

Pasta di semola di grano duro

500 g e

da consumarsi preferibilmente entro il
16/11/13

ATTENZIONE

Le denominazioni utilizzate per le paste alimentari ai sensi del DPR n 187/2001 sono:

- pasta di semola di grano duro e pasta di semolato di grano duro ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua e con semolato di grano duro ed acqua
- pasta di semola integrale di grano duro ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua.

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE



125 g e

Conservare in luogo fresco
e asciutto

Da consumarsi preferibil-
mente entro il:
30 aprile 2014

ATTENZIONE

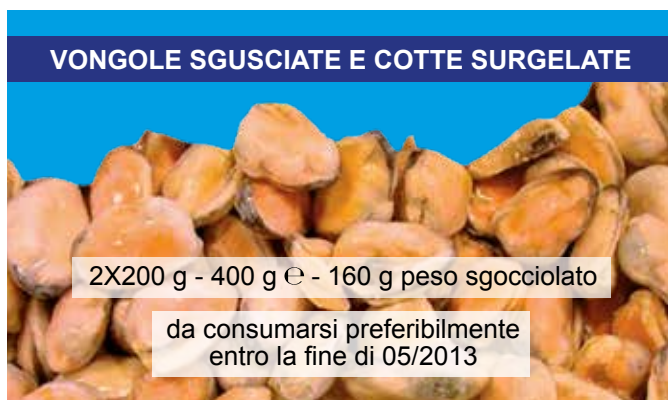
Le denominazioni di vendita ai sensi del D.lgs n 178/2003 indicano l'esatta tipologia di cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc.): cioccolato (almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao di cui il 18% costituito da burro di cacao), cioccolato al latte (almeno il 25% di cacao e il 14% di latte). Le denominazioni possono essere completate facoltativamente da indicazioni riguardanti criteri di qualità in base al tenore di cacao (come ad es. cioccolato fondente extra, cioccolato fondente finissimo o superiore aventi non meno del 43% di cacao).

Denominazione assunta da usi e da consuetudini di tipo generico



ATTENZIONE

Si possono utilizzare anche denominazioni specifiche come, ad esempio, FROLLINI, WAFER.



ATTENZIONE

La denominazione di vendita prevede un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato). L'omissione di tale indicazione potrebbe creare confusione nell'acquirente.



ATTENZIONE

La denominazione deve essere seguita da indicazioni quando il prodotto alimentare contiene edulcoranti (in sostituzione totale o parziale dello zucchero) (D.lgs. 109/1992, allegato 2, sez. 2).

Ad esempio “caramella con edulcorante” oppure “caramelle con zucchero ed edulcorante”.

La denominazione specifica dell’edulcorante deve essere indicata nell’elenco degli ingredienti.

ATTENZIONE

Alimenti come patate, aglio, cipolle, spezie, erbe aromatiche essiccate e condimenti vegetali possono essere sottoposti ad un trattamento di irradiazione per distruggere i microrganismi e inibire la germogliazione.

La menzione del trattamento mediante radiazioni ionizzanti è obbligatoria e deve essere indicata con la dicitura irradiato o trattato con radiazioni ionizzanti.

ATTENZIONE

new • Reg. UE 1169/11 all. 6 parte A

Per i prodotti e preparazioni a base di carne o pesce contenenti proteine aggiunte di diversa origine animale, la denominazione dell'alimento deve indicare la presenza di tali proteine nonché l'origine.

La denominazione dell'alimento deve riportare la dicitura "acqua aggiunta a carne, preparazioni di carne, prodotti della pesca" se rappresentano più del 5% del peso del prodotto finito.

La carne, le preparazioni di carne e i prodotti della pesca che possono sembrare costituiti da un unico pezzo ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti, devono riportare la dicitura: "carne ricomposta" o "pesce ricomposto".

Se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e successivamente venduto scongelato la denominazione di vendita deve riportare la dicitura decongelato.

Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente, che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente, è stato sostituito con uno diverso l'etichettatura deve indicarlo oltre che nell'elenco degli ingredienti anche in modo chiaro e bene evidente in prossimità della denominazione di vendita.

Elenco degli ingredienti

Gli ingredienti sono tutte le sostanze, compresi gli additivi, usati per la preparazione di un prodotto alimentare.

Gli ingredienti sono riportati in ordine decrescente di peso da quello presente in maggiore quantità a quello presente in minore quantità. Gli ingredienti ci aiutano a formulare un giudizio sulla qualità del prodotto ma non è sempre facile districarsi tra i nomi a volte sconosciuti ed elenchi a volte lunghissimi. La natura degli oli e dei grassi utilizzata va indicata in

ATTENZIONE

Quando la denominazione di vendita o l'etichettatura di un prodotto focalizzano l'attenzione su un particolare ingrediente differenziando il prodotto alimentare da altri analoghi, di questo ingrediente deve essere riportata la quantità in percentuale.

SUGO PRONTO ALLA RUCOLA

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, rucola (7%),
sale, succo di limone

etichetta ma attualmente può ancora essere impiegata la dicitura generica "olio vegetale" che indica quasi sempre olio di palma, e altri di scarsa qualità dal punto di vista nutrizionale. Dal dicembre 2014 è obbligatorio specificare la tipologia di olio vegetale utilizzato (new Reg. UE 1169/2011).

Gli ingredienti devono essere designati col loro nome specifico; tuttavia alcuni, specificati per legge, possono comparire col nome della categoria. Ad esempio se tra gli ingredienti ci sono spezie o piante aromatiche che non superano il 2% in termini di peso, non è necessario indicarne il tipo. Se è presente frutta candita (non superiore al 10% del peso) non è obbligatorio specificare qual è esattamente la frutta. Stesso discorso per gli ortaggi misti presenti in misura non superiore al 10%: è sufficiente l'indicazione generica.

L'elenco degli ingredienti non è obbligatorio per alcune categorie di prodotti: acqua minerale, vini, birre e acqueviti, latte e derivati, frutta fresca intera, alimenti composti da un solo ingrediente.

Termine minimo di conservazione o la data di

Gentile

Biscotti teneri all'uovo
con ripieno di lampone (55%) e ricoperto di cioccolato (17%)

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di lampone di succo di lampone concentrato (14%), farina di frumento tipo "0", pasta di cacao, uovo intero liquido (6%), grasso vegetale, burro di cacao, stabilizzante (sciroppo di sorbitolo), amido di frumento, agenti gelificanti (pectina), acidificante (acido citrico), emulsionante (E471, lecitina di soia), agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, citrati di sodio), amido di tapioca, aroma, sale. Può contenere tracce di frutta a guscio, latte. Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Prodotto in Germania.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi lato

zuccotto

Biscotti frollini con farina di frumento integrale

Ingredienti e composizione di prodotto: Farina di frumento (47,5%); farina di frumento integrale (22,5%); zucchero (12%); grasso vegetale non idrogenato (10%); olio vegetale non idrogenato (8%); sciroppo di glucosio-fruttosio (4,5%); agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, fosfato monocalcico, carbonato acido di sodio; zucchero di canna (1,5%); estratto di malto d'orzo (1,2%); farina di malto d'orzo; sale (0,5%); glutine di frumento (0,2%); Emulsionanti: lecitine (di soia).

Contiene glutine e soia.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche:
uova, latte, nocciole, sesamo

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

da consumarsi preferibilmente entro
10. 12. 2010

L4520B

www.zuccotto.it

prodotto nello stabilimento di
via Mazzini 16 - Cremona



ATTENZIONE

Qualità dei grassi

I grassi "saturi" sono tipici dei prodotti di origine animale ma anche di alcuni vegetali (ad esempio olii di palma, cocco, spesso indicati genericamente come grassi vegetali e molto utilizzati dall'industria dolciaria e dei prodotti da forno) e causano l'aumento del colesterolo nel sangue (collegato al rischio di malattie cardiovascolari). Meglio, quindi, limitarne il consumo, soprattutto se si ha la tendenza ad avere per qualsiasi motivo valori di colesterolo elevati nel sangue. I grassi "insaturi" si trovano invece negli oli vegetali (sia di semi che di oliva). Nelle giuste dosi, oltre ad effetti positivi sul cuore e sulla circolazione, potrebbero avere un ruolo nella prevenzione di alcuni tumori.

I grassi idrogenati (contenuti tal quali o nelle margarine) contengono acidi grassi *trans* che aumentano il colesterolo LDL "cattivo" nel sangue aumentando il rischio di malattie cardiovascolari. Con il nuovo regolamento UE 1169/2011 per ora non è stato introdotto l'obbligo di indicare la presenza di grassi idrogenati e acidi grassi *trans*.

ATTENZIONE

Zuccheri nascosti

Le aziende possono utilizzare molte sostanze per dolcificare un alimento. Il comune zucchero da tavola è denominato anche saccarosio e può essere proposto sotto forma di zucchero invertito, sciroppo di glucosio o di fruttosio, zucchero di canna, maltosio, destrine, maltodestrine, mannitolo, sciroppo di malto, succo zuccherato. Altri zuccheri utilizzati sono: fruttosio, glucosio, lattosio, sorbitolo, destrosio. Vi sono poi i cosiddetti zuccheri naturali quali: miele, zucchero d'uva, succo di frutta concentrato, melassa, succo di mele concentrato, sciroppo d'acero, sciroppo di riso, sciroppo di sorgo. A questi zuccheri si devono aggiungere i cosiddetti edulcoranti come aspartame, acesulfame, saccarina, ciclammati, sucralosio, stevia (di origine naturale) a cui si affiancano i polialcoli derivati dal glucosio: sorbitolo, xilitolo, mannitolo, isomalto, maltitolo.

Additivi e aromi

Additivi

Gli additivi sono sostanze che, pur senza alcun valore nutritivo, vengono aggiunte nella preparazione degli alimenti per migliorare alcune caratteristiche del prodotto come:

- **tempo di conservazione** (conservanti)
- **aspetto e colore** (coloranti emulsionanti)
- **sapore** (esaltatori di sapidità, correttori acidità)

Gli additivi prima di essere utilizzati devono essere testati e autorizzati; tale autorizzazione si basa sulle valutazioni scientifiche effettuate dall'autorità europea preposta alla sicurezza alimentare (EFSA). Nel dicembre 2008 è stato emanato il Reg. CE 1333, in vigore dal 2010, che ha armonizzato e consolidato tutta la normativa finora emanata in proposito.

Gli additivi si trovano nell'elenco degli ingredienti, generalmente in fondo alla lista, e possono essere segnalati con il loro nome specifico o con un numero identificativo che ne definisce la categoria di appartenenza preceduto dalla lettera E che sta a indicare che l'additivo è riconosciuto a livello comunitario. Ad esempio: in un'etichetta, per segnalare la presenza dello stesso additivo possiamo ritrovare nell'elenco degli ingredienti due possibili indicazioni: "antiossidante E 300" o "antiossidante acido ascorbico".

Se un alimento contiene più di un additivo appartenente alla stessa categoria sarà sufficiente riportare una sola volta il nome della categoria seguita dal numero specifico e dalla lettera E.

Stilare la lista completa degli oltre 1500 additivi è impossibile e pertanto vengono divisi in categorie e segnalati con il numero specifico corrispondente: **Coloranti** (da E 100 ad E 199); **Conservanti** (da E 200 ad E 299), la cui funzione è quella di rallentare il processo di deterioramento del cibo causato da vari microrganismi quali muffe, batteri, lieviti. Tra i conservanti si elencano i nitrati E 251, E 252 e i nitriti E 249, E 250 che sono utilizzati soprattutto per i salumi e per gli insaccati e le carni lavorate; servono ad impedire lo sviluppo della tossina del botulino e di altri batteri. Inoltre si utilizzano anche per mantenere il colore tipico della carne e a migliorarne il sapore. Si annoverano nella categoria dei conservanti anche l'anidride solforosa E 220 e i suoi sali che impediscono la fermentazione della frutta secca preservandola dall'imbrunimento; **Antiossidanti** (E 300, E 322), la cui funzione è di evitare il processo di ossidazione dell'alimento. Tra gli antiossidanti ricordiamo le lecitine la cui presenza impedisce l'ossidazione dei grassi e quindi il loro irrancidimento. Le medesime possono causare al-

lergia e pertanto nell'elenco degli ingredienti va aggiunta l'origine dell'additivo, ad esempio, lecitina di soia, lecitina di uova ecc., che possono essere indicati con la lettera E seguita dal numero 322 purché venga di seguito aggiunta l'origine; **Acidificanti** (E 325, E 385), detti anche correttori di acidità, la cui funzione è quella di mantenere nell'alimento un ambiente acido; **Addensanti, Emulsionanti, Stabilizzanti** (da E 400 a E 495).

Queste categorie di additivi hanno il compito di legare tra loro sostanze insolubili come lipidi ed acqua rendendo denso e pastoso l'alimento ma trattenendo l'umidità in modo da renderlo comunque spalmabile.

A queste categorie appartengono gli Alginati E 400, 402, 403, 404, le Pectine E 440, l'Agar agar E 406, Farina di semi di carrube E 410 e le Lecitine E 322.

Tra gli addensanti troviamo i Polifosfati E 450 che si trovano negli insaccati cotti per renderli più morbidi e succosi e stabilizzarne le caratteristiche intrinseche. Ultimamente però tale additivo nei prosciutti cotti di alta qualità è vietato.

Gli **Esaltatori di sapidità** (E 620, E 621) sono sostanze che esaltano il sapore o la fraganza di un alimento; i più noti sono i Glutammati.

I **Gelificanti** sono sostanze che consentono al prodotto una consistenza specifica tramite la formazione di un gel.

Gli **Edulcoranti** sono sostanze utilizzate per conferire agli alimenti un sapore più dolce di quello intrinseco.

Aromi

Gli aromi utilizzati nella preparazione degli alimenti si dividono in due categorie: aromi naturali (olio, aceto, sale, zucchero, limone) e aromi artificiali (frutto di sintesi chimica). Sono naturali le essenze, gli estratti, i succhi concentrati o liofilizzati ottenuti tramite distillazione o estrazione a mezzo di solvente. Gli aromi artificiali sono sostanze di sintesi destinate ad impartire odori e sapori caratteristici ad imitazione degli omologhi naturali. La nuova normativa che regola tale disciplina è in vigore dal 2010 con il Reg. CE 1334/2008 che "stabilisce le norme relative agli aromi e alle sostanze aromatizzanti destinate ad essere utilizzate negli e sugli alimenti a garanzia del mercato e nel contempo alla tutela della salute umana".

L'etichetta, in questi casi è uno strumento veramente importante perché consente al consumatore di effettuare una scelta consapevole: spesso gli aromi servono a mascherare la quasi totale assenza di ingredienti importanti; un esempio è un prodotto al gusto di fragola o una bevanda al gusto di mirtillo invece di un prodotto alla fragola o una bevanda al mirtillo.

Il settore degli aromatizzanti è stato ulteriormente oggetto di nuove regolamentazioni in ambito europeo e con il Regolamento di esecuzione n 872/2012, pubblicato in GUE nell'ottobre 2012, sono state inserite alcune modifiche in modo da rendere più sicuro il loro utilizzo in ambito alimentare. Il nuovo Regolamento comprende un elenco di circa 2100 sostanze aromatizzanti autorizzate dall' EFSA ed è vincolante dal 22 aprile 2013 per cui tutti gli operatori di settore potranno utilizzare solo le sostanze in elenco.

Nella stessa data è stato emanato il Reg. UE 873/2012 che prevede delle misure transitorie per quelle sostanze non conformi alla lista comunitaria che potranno così essere commercializzate fino allo smaltimento delle scorte e/o fino al tempo minimo di conservazione.

ATTENZIONE

Alcuni additivi, alcuni aromi ma anche alcune sostanze che compongono gli alimenti possono causare allergie. Sono detti Allergeni quelle sostanze generalmente innocue che in alcune persone possono scatenare intolleranze o reazioni allergiche.

^{new} Con il Reg. UE 1169/2011 ogni allergene dovrà essere indicato specificatamente in etichetta con carattere, stile e sfondo distinto rispetto agli altri ingredienti. Gli ingredienti contenuti nelle sostanze allergeniche devono essere menzionati con il nome della sostanza. Anche in caso di potenziale contaminazione accidentale con sostanze allergizzanti, possibile, per esempio, in stabilimenti che effettuano diverse lavorazioni, deve essere indicato alla fine dell'elenco degli ingredienti la frase "può contenere tracce di ..."

scadenza

Il D.lgs. 109/1992 disciplina il termine minimo di conservazione all'art. 10 e la data di scadenza all'art. 10 bis.

Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. La sua determinazione spetta al produttore o al confezionatore (per i prodotti importati spetta al primo venditore stabilito nella Comunità), ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Il TMC deve essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” se la data evidenzia il giorno (ad esempio, “entro il 31 marzo 2014”), oppure “da consumarsi preferibilmente entro la fine” negli altri casi. Quest'ultima menzione è seguita dalla data (“entro la fine di marzo 2014”) oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura (per esempio “vedere il fondo del barattolo” “vedere sul tappo”).

Il TMC è composto dall'indicazione in chiaro e, nell'ordine, del giorno del mese e dell'anno e può essere espresso:

- giorno e mese, per i prodotti conservabili per meno di tre mesi
- mese ed anno, per i prodotti conservabili per più di tre e meno di diciotto mesi
- anno, per i prodotti conservabili per più di diciotto mesi

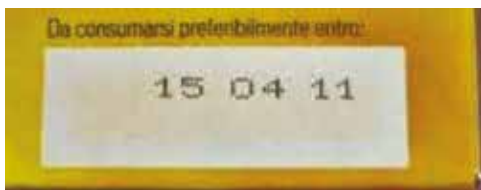
Esempi di dicitura:

- meno di tre mesi “da consumarsi preferibilmente entro il 15 ottobre”
- più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi “da consumarsi preferibilmente entro fine ottobre 2013”
- per più di diciotto mesi “da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2014”.

Qualora, data la natura del prodotto, sia necessario adottare particolari accorgimenti per garantire la conservazione dello stesso sino alla data indicata in etichetta, ovvero nelle ipotesi espressamente previste da norme specifiche, l'indicazione del TMC deve essere completata dall'enunciazione delle condizioni di conservazione.

Il consumo del prodotto immediatamente dopo il termine minimo di conservazione non è correlato ad un ragionevole rischio per la salute del consumatore.

Nel caso di prodotti alimentari preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire un pericolo per



la salute del consumatore dopo breve tempo, il TMC è sostituito dalla data di scadenza, che deve essere indicata utilizzando la locuzione “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dall’indicazione del punto della confezione dove figura. La data di scadenza deve comprendere, nell’ordine, in forma chiara: il giorno, il mese ed eventualmente l’anno e comporta la raccomandazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Per alcuni tipi di prodotto (prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell’acquacoltura freschi), la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle Attività Produttive, delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e della Salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

Per il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione, la data di scadenza è determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

È vietata la vendita di prodotti alimentari a partire dal giorno successivo alla data di scadenza sulla confezione (art. 10 bis, c. 5 del D.lgs. 109/1992).

Quantità netta, quantità nominale



ATTENZIONE

L'indicazione del TMC non è richiesta per:

- gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose
- i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché le bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva
- le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume
- le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività
- i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione
- gli aceti
- il sale da cucina
- gli zuccheri allo stato solido
- i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi
- le gomme da masticare e prodotti analoghi
- i gelati monodose.



La quantità di un prodotto precofezionato è un'informazione obbligatoria da apporre in etichetta. Deve essere espressa in unità di volume per gli alimenti liquidi e in unità di massa per gli alimenti solidi. Può essere espressa come quantità netta e definire così solo il reale contenuto senza il peso dell'imballaggio, o come quantità nominale, specificando in questo caso la quantità media che un particolare imballaggio può contenere. Il fabbricante può decidere quale indicazione usare, considerando che la quantità netta non consente tolleranze mentre la quantità nominale tiene conto delle tolleranze previste dalle norme vigenti.

Nei prodotti alimentari confezionati ed immersi in un liquido di governo o di copertura è obbligatorio inserire il peso sgocciolato ovvero il peso al netto del liquido.

Queste due indicazioni sono importanti per la tasca del consumatore.

Lotto di appartenenza

ATTENZIONE

Per liquido di governo o liquido di copertura si intende la parte dell'alimento in soluzione acquosa considerata accessoria rispetto agli elementi essenziali della preparazione e quindi non decisiva ai fini dell'acquisto; sono considerati tali: acqua, soluzione acquosa di sale, salamoia, aceto, soluzione di zucchero o di sostanze edulcoranti e soluzioni acquose di frutta e di ortaggi. L'olio non è considerato liquido di copertura ma ingrediente. Gli alimenti in un liquido di governo o di copertura devono riportare in etichetta l'indicazione relativa alla quantità totale e alla quantità del prodotto sgocciolato. In alcuni casi particolari si può scegliere tra due possibilità: riportare in etichetta sia la quantità netta che quella sgocciolata oppure riportare la quantità netta e la percentuale di prodotto sgocciolato secondo le modalità previste per la regola del "QUID - Quantitative Ingredient Declaration". Con tale acronimo si intende l'indicazione nella lista degli ingredienti, della quantità di un determinato ingrediente nella preparazione di un alimento. L'indicazione del quid è obbligatoria nel caso in cui un ingrediente viene posto in evidenza in quanto figura nella denominazione di vendita del prodotto o lo caratterizza (ad esempio, Tonno all'olio di oliva, Yogurt alla fragola, ecc.)

"Per il tonno all'olio d'oliva, per esempio, dovrebbe valere la regola dell'ingrediente caratterizzante ovvero del QUID, ma la circolare n 165 del 31 marzo 2000, emanata dal Ministero delle attività produttive, ha precisato che, anche in questo caso, può essere utilizzata la regola del doppio peso, peso totale e peso sgocciolato, perché entrambe le modalità riescono ad informare il consumatore".

Inoltre, essendo obbligatorio in base al Reg. UE. 1169/2011 indicare la data del primo congelamento o surgelamento per la carne e per i prodotti preparati a base di carne nonché per i prodotti ittici non trasformati, la glassatura, cioè lo strato di ghiaccio nebulizzato sulla superficie del prodotto appena congelato o surgelato, deve essere eliminata ai fini del peso netto in quanto può rappresentare il 20% del peso e pertanto in etichetta va precisato il peso al netto della glassatura.

Frutta mia

di Scalzo Francesco snc

CONFETTURA DI PRUGNE

Confettura di prugne selezionate
Ingredienti: zucchero, prugne, succo di limone.
Gelificante: pectina di frutta.
35 g di frutta per 100 grammi; 65 g di zucchero
per 100 grammi.

350 g e

PRODOTTO NELLO STABILIMENTO
DI VIA DEL CORSO 12 - CATANIA



quantità netta

quantità sgocciolata

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

peso nominale 80 g
peso sgocciolato 52 g

ingredienti: tonno,
olio d'oliva, sale

senza quid

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

peso nominale 80 g

ingredienti: tonno 52%,
olio d'oliva, sale

con quid

Etichetta nutrizionale

Per “**dichiarazione nutrizionale**” di un alimento si intende l’insieme di informazioni sulla quantità di energia e determinati negli alimenti. La presentazione obbligatoria sull’imballaggio di tali informazioni aiuta il consumatore a compiere scelte alimentari più informate e consapevoli. Per aumentare la consapevolezza dovrebbe essere riportata la dichiarazione nutrizionale riportata alla porzione d’uso.

Per facilitare la comparabilità tra differenti prodotti di natura simile ma con imballaggi di dimensioni diverse è opportuno continuare a imporre che le indicazioni nutrizionali obbligatorie si riferiscano anche alla quantità di 100 g o 100 ml.

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- a) il valore energetico
- b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.

Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato con l’indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:

- a. acidi grassi monoinsaturi
- b. acidi grassi polinsaturi
- c. polioli
- d. amido
- e. fibre
- f. sali minerali o vitamine qualora presenti in quantità uguale o superiore al 15% del valore nutritivo di riferimento (7,5% se bevanda).

Modalità di presentazione

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Fatte salve le specifiche disposizioni dell’Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie che appaiono sull’imballaggio o sull’etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana non è inferiore a 1,2 mm.

Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura

meno di 80 cm², l'altezza della dimensione dei caratteri sarà non inferiore a 0,9 mm.

L'importanza della porzione

Essenziale a questo punto è una definizione standard di porzione. Tali standard sono definiti sulla base delle abitudini medie delle persone di una determinata popolazione e in genere sono variabili da Paese a Paese. È importante la conoscenza della porzione specialmente per gli alimenti liquidi, per i quali l'impossibilità del packaging singolo potrebbe comportare un consumo inconsapevole di quantità maggiori di prodotto.

ATTENZIONE

I consumatori hanno a disposizione due strumenti per decodificare un'etichetta: l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale.

Nel primo l'utente può trovare in ordine di peso l'elenco degli ingredienti. Questo è importante non solo per capire la composizione di un prodotto e confrontarla con altri simili, ma è di estremo aiuto per capire cosa si sta comprando. Non solo per individuare eventuali allergeni presenti nell'alimento. Non solo per individuare la presenza di additivi, conservanti, coloranti. Ma anche per fornire un grande aiuto nella codifica delle informazioni nutrizionali più propriamente dette. Le indicazioni nutrizionali focalizzano l'attenzione su energia e nutrienti energetici. Tra questi oltre alle calorie dobbiamo prestare particolare attenzione ai grassi saturi e agli zuccheri, due dei nutrienti dei quali la società occidentale fa un uso eccessivo e che invece dobbiamo imparare a contenere. Ad aiutare a capire quanto i vari nutrienti dell'indicazione nutrizionale possano incidere sulla giornata alimentare sono un valido contributo le indicazioni nutrizionali grafiche, la GDA (Quantità giornaliere indicative di calorie e nutrienti), che traducono il quantitativo di nutrienti presente per porzione di alimento in percentuale sul quantitativo giornaliero di energia o nutrienti.



fruttabuona
il meglio della frutta

MIRTILLI DI BOSCO

Ingredienti: mirtilli di bosco 55%, succo di mela, sciroppo d'uva. Gelificanti: pectina.

conservare in frigorifero dopo l'apertura alla temperatura di 4 °C e consumare in tempi brevi.

Valori nutrizionali medi del prodotto su: 100 gr - 20 gr

CONTIENE SOLO ZUCCHERI DELLA FRUTTA

prodotto da fruttabuona nello stabilimento di via Ferruccio, Roma

500 g e

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 12.12.2013



fruttabuona
il meglio della frutta
MIRTILLI DI BOSCO

valori energetici medi	100 g	20g	% gda
valore energetico	664 Kj/157Kcal	133,31 Kj/31Kcal	2%
proteine	0,1 g	0,02 g	0,8%
carboidrati	37,5 g	7,5 g	3 %
di cui zuccheri	35 g	7 g	8 %
fibre	3,1 g	0,6 g	2 %
sale	0,05 g	0,01 g	0,6 %

20 g corrispondono a 4 cucchiaini ca

quantità giornaliera raccomandata su una dieta di 2000 Kcal ca

Origine del prodotto

Una esigenza del consumatore per una etichetta trasparente e sicura è che il prodotto confezionato presenti l'indicazione dell'origine. Tale indicazione è importante per non trarre in inganno il consumatore.

Il Parlamento europeo con il Reg. UE 1169/2011 ha inteso migliorare e armonizzare quanto già previsto nelle direttive CE 89/395 e 89/396, già recepite dall'Italia con il D.lgs 109/92, inserendovi l'obbligatorietà dell'origine in etichetta per alcuni alimenti.

APPROFONDIMENTO

L'origine e la provenienza

L'art. 3, comma 1 lettera m del D.l.vo 109/1992 dispone per i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore l'indicazione del "luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto".

Tale indicazione si dimostra essenziale qualora i prodotti alimentari posti sul mercato siano qualitativamente diversificati a seconda del proprio luogo di origine, mentre diviene obbligatoria, nel caso in cui la normativa comunitaria o nazionale lo preveda per specifiche categorie di prodotti come ad esempio:

- prodotti ortofrutticoli freschi, Reg. CE n. 2200/1996 e successive modifiche
- carni bovine, Reg. CE n. 1760/2000
- prodotti ittici, Reg. CE n. 2065/2001
- uova, Reg. CE n. 2295/2003, D.l.vo n. 267/2003 e successive modifiche
- latte fresco pastorizzato, D.M. delle Attività Produttive del 27 Maggio 2004
- miele, D.lgs n. 179/2004 e successive modifiche
- carni avicole, Ordinanze del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive modifiche
- passata di pomodoro, D.M. MIPAAF del 17 febbraio 2006
- olio di oliva, Legge 3 agosto 1998 n. 313 Reg. CE n. 182/2009, D.M. MIPAAF 10.11.09.

I casi in cui si rendono necessarie le precisazioni dell'origine o provenienza sono individuati attraverso l'emanazione di un decreto del Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato di concerto con il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e del Ministero per le Politiche comunitarie.

L'esigenza di fornire questa informazione si manifesta principalmente quando:

- sia previsto dalla legge
- sia utile per caratterizzare e per valorizzare determinati prodotti.
- In ogni caso per indicare l'origine e la provenienza dei prodotti alimentari freschi o trasformati, animali o vegetali, si fa riferimento al Reg.CEE n. 2913/92 che istituisce un codice doganale comunitario (Cap.2 Sez.1 art. dal 23 al 26).

Per il Reg. UE n. 1169/2011, l'art. 9, che riporta l'elenco delle indicazioni obbligatorie, prevede al par. 1 (comma i) l'inserimento del paese d'origine o il luogo di provenienza dei prodotti preconfezionati.

Tale indicazione è precisata meglio nel successivo articolo 26 che spiega le modalità di applicazione di tale norma nonché la tempistica di attuazione.

ATTENZIONE

new • Articolo 26 Reg. UE n. 1169/2011

L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

- nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza
- quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario
- è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

Nell'allegato XI del Reg. UE è inserito l'elenco delle carni per le quali è obbligatorio indicare il paese di origine o il luogo di provenienza.

Esse sono: le carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate; le carni della specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate le carni di volatili, fresche, refrigerate o congelate.

Il 13 dicembre 2013 la Commissione europea ha emanato il Reg. UE n. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili, entrato in vigore dal 1 aprile del 2015.

Per quanto riguarda il latte ed il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero caseari e gli altri alimenti indicati nel regolamento la Commissione Europea ha concluso che i benefici derivanti dall'etichettatura obbligatoria sull'origine del prodotto non superano in modo chiaro i costi, per cui l'eventuale etichettatura può essere apposta su base volontaria. (Relazioni del maggio 2015)

ATTENZIONE

new • Articolo 26 Reg. UE n. 1169/2011

Origine e provenienza di alcuni alimenti in base a quanto indicato nell'articolo 26 del reg. 1169/2011 *“Le indicazioni relative al paese di origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza potrebbe indurre in errore il consumatore”*.

In attesa che la Commissione Europea metta in pratica quanto espresso nell'articolo 26 del Reg 1169/2011 in merito all'obbligatorietà dell'indicazione dell'origine di specifici prodotti menzionati nel sopracitato articolo (latte, latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari, alimenti non trasformati, prodotti a base di un unico ingrediente e ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento), il governo italiano ha emanato alcuni decreti interministeriali che obbligano i produttori di alcuni degli alimenti di più largo consumo e tipici delle nostre tavole, pasta, riso, derivati del pomodoro, latte e prodotti caseari, ad indicare in etichetta informazioni sull'origine della materia trattata. E' bene precisare che la Commissione Europea, nella prima decade di gennaio 2018, ha emanato una bozza del regolamento di esecuzione che stabilisce le regole di applicazione dell'articolo n 26 del reg n 11 69 in merito alle indicazioni volontarie del Paese di Origine o del Luogo di Provenienza dell'ingrediente principale di un alimento. Secondo tale bozza il **paese di origine o di provenienza** di un ingrediente primario che non sia lo stesso del paese di provenienza del prodotto alimentare dovrà essere indicato soprattutto in riferimento alle aree geografiche in cui avviene la lavorazione. Tale bozza prevede che le dimensioni dei caratteri di queste informazioni in etichetta siano le stesse stabilite dal Reg. 1169/2011 e prevede che sarà, eventualmente, applicabile dal 1 Aprile 2019.

APPROFONDIMENTO

new

- **Pasta:** decreto interministeriale (MISE-MIPAAF) emanato il 26 luglio 2017 in merito all'indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro

Tale decreto si applica alle paste alimentari di grano duro descritte nel DPR n.187 del 2001, non si applica alle paste fresche ed altre tipologie benché inserite sempre nel sopracitato DPR.

Le indicazioni da inserire in etichetta sono relative al paese di coltivazione del grano con la segnalazione dello Stato nel quale è stato coltivato il grano duro e al paese di molitura con la precisazione dello Stato nel quale è stata ottenuta la semola.

Se le varie fasi avvengono in uno stesso Stato si potrà indicare l'origine precisando il nome dello Stato. Es. Origine Italia (se la coltivazione del grano e la sua molitura sono avvenute entrambe in Italia).

>>>

>>>

Se tali operazioni avvengono in più Stati dell'Unione si dovrà inserire l'indicazione paesi UE mentre se le stesse fasi di lavorazione avvengono in Paesi terzi extraeuropei si dovrà inserire la dicitura Paesi non UE.

Nel comma 2 dell'articolo 3 del suddetto decreto interministeriale, pubblicato in GU n. 191 del 17 agosto 2017, è previsto, qualora il grano utilizzato sia stato coltivato almeno per il 50% in un singolo Stato, la possibilità di indicare in etichetta il nome di tale Paese, seguito dalla dicitura altri Paesi UE e non UE.

Il decreto sarà applicato in via sperimentale fino al 2020 a partire dal mese di Febbraio del 2018 ma decadrà qualora la Commissione UE decidesse di rendere esecutivo totalmente l'articolo 26 del reg. UE n. 1169/2011.

- **Riso:** Sempre nelle more di una completa esecuzione e applicazione dell'art 26 del reg 1169/2011 da parte del Parlamento e della Commissione UE, il governo italiano ha emanato un decreto interministeriale per rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine in etichetta del riso sul mercato italiano. Ovviamente le indicazioni previste nel sopracitato decreto si applicano al riso così come definito nel Reg. UE relativo al codice doganale dell'Unione nonché al prodotto definito nella legge n. 325 del marzo 1958 e s.m.

In etichetta dal 19 febbraio, in maniera indelebile e trasparente, tenendo conto delle indicazioni relative al formato e alla dimensione previste nel Reg UE n. 1169/2011 (come d'altra parte deve essere per tutti gli alimenti che stiamo trattando in queste news) devono comparire il Paese di coltivazione con la segnalazione del paese nel quale è stato coltivato il risone; il Paese di lavorazione con l'indicazione del Paese in cui è stata effettuata la lavorazione del risone o la sua trasformazione; il Paese di confezionamento con il nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso;

Qualora il riso sia stato coltivato, lavorato e confezionato nello stesso Stato l'indicazione dell'origine potrà essere rappresentata dal nome dello Stato stesso. Es. Origine Italia (se la coltivazione del grano e la sua molitura sono avvenute entrambe in Italia).

Se le operazioni invece avvengono in più stati dell'Unione Europea si apporrà in etichetta la dicitura UE mentre se avvengono in Paesi terzi la dicitura da apporre sarà non UE.

Il decreto di cui sopra prevede tra l'altro la possibilità da parte del Mipaaf di definire e avviare campagne informative sui sistemi di etichettatura riportati nel decreto in esame.

- **Derivati del pomodoro:** è stato firmato dai responsabili dei Dicasteri MISE e MIPAAF il decreto interministeriale che introduce l'obbligo di apporre in etichetta l'indicazione dell'origine dei derivati del pomodoro. Tale disposto normativo prevede una sperimentazione di due anni, a partire dal mese di giugno, e decadrà, così come gli altri, non appena sarà data piena esecuzione dall'Unione europea all'articolo n 26 del Reg UE n. 1169/2011.

>>>

>>>

In questa fase di sperimentazione i concentrati di pomodoro, i sughi pronti e gli altri prodotti composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro, dovranno prevedere l'apposizione dell'origine della materia prima in etichetta.

Le indicazioni da apporre anche in questo caso sono: il Paese di coltivazione del pomodoro e il Paese di trasformazione.

Nel caso tutte le fasi abbiano luogo in un unico Stato si potrà indicare l'Origine apponendo in etichetta il nome dello Stato in cui sono avvenute le varie fasi. Es. Origine Italia (se la coltivazione del grano e la sua molitura sono avvenute entrambe in Italia). Se invece le fasi avvengano in più Paesi dell'Unione o addirittura in Paesi extraeuropei si dovrà inserire la dicitura Paesi UE e Paesi non UE.

Ovviamente tali diciture dovranno essere apposte in maniera evidente, indelebile e con le dimensioni adeguate e previste dal REG. 1169

- **Latte e Formaggi:** dal 19 aprile 2017 in Italia è obbligatorio inserire l'indicazione in etichetta dell'origine della materia prima dei prodotti lattiero/ caseari. (In tale definizione rientrano i prodotti menzionati nel regolamento (UE) N. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio). Le informazioni obbligatorie per questi prodotti venduti sul territorio nazionale dovranno indicare IL paese di mungitura: ovvero il nome del paese nel quale è stato munto il latte;

Il paese di condizionamento o trasformazione: ovvero il nome del Paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato il latte. (Per Paese di condizionamento si intende il luogo dove è avvenuto l'ultimo trattamento termico del latte a lunga conservazione (o del latte UHT) mentre per Paese di trasformazione si intende, come recita il reg Ue - codice doganale dell'unione n. 952/2013 il luogo dove è avvenuta l'ultima lavorazione sostanziale che si sia conclusa con la produzione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione. Se il latte utilizzato, anche solo come ingrediente primario, sia stato munto, confezionato e trasformato nello stesso Paese, si può utilizzare una sola dicitura, origine del latte: Italia.

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono in Stati diversi dall'Italia potranno essere indicate le seguenti diciture: Latte di Paesi UE se la mungitura avviene in uno o più Stati europei; Latte condizionato o trasformato in Paesi UE se queste fasi avvengono in uno o più Paesi europei.

Se le operazioni di mungitura e di condizionamento avvengono in Stati al di fuori della Unione Europea si userà la dicitura: Paesi non UE;

Ovviamente sono esclusi dall'applicazione del decreto i prodotti DOP e IGP in quanto già disciplinati nella fattispecie nonché il latte fresco che, come già è risaputo dal consumatore nonché descritto in questa pubblicazione in altra sezione, è disciplinato dal decreto interministeriale del 2004.

Numero di lotto

Il numero di lotto è una indicazione obbligatoria da apporre in etichetta.

Tale obbligatorietà è sancita nel D.lgs 109/1992 ma non è riportata nel Reg. UE 1169/2011. Tuttavia un mese dopo la pubblicazione nella GUE del citato Reg. UE 1169 è stata emanata dal Parlamento UE e dal Consiglio Ue la direttiva 2011/91 del 13 dicembre 2011 che ne ribadisce la obbligatorietà.

Ai sensi del D.lgs 109/1992 il lotto deve essere riportato su tutti i prodotti alimentari ad eccezione di:

- prodotti la cui etichetta contiene la data di scadenza o un termine minimo di conservazione indicato con il giorno e il mese in quanto già la presenza di tali indicazioni consente la rintracciabilità del lotto di produzione;
- prodotti agroalimentari semi lavorati, che, all'uscita dell'azienda agricola, non saranno immessi sul mercato bensì sottoposti ad altra manipolazione;
- prodotti preincartati e/o venduti sfusi direttamente nel luogo di produzione o di vendita al consumatore finale;
- gelati monodose; in questo caso il numero di lotto va inserito nella confezione principale.

Il numero di lotto è importante in quanto consente la rintracciabilità di una specifica partita di alimenti. Si tratta di un codice alfanumerico preceduto dalla lettera "I", designato dal produttore o dal confezionatore, che ne sono i diretti responsabili. Difatti i codici utilizzati per l'identificazione dei vari lotti non devono essere notificati ad alcuna autorità pubblica.

In caso di anomalia del prodotto o di non conformità, attraverso tale numero si riesce immediatamente ad isolare l'intera partita.

Prodotti distinti con lo stesso lotto presentano presumibilmente le stesse caratteristiche.

Ulteriori diciture presenti in etichetta

28/11	13/10/13
L.22281112	3 L2573

Codice a barre

Il codice a barre, attraverso una sequenza definita di numeri e linee bianche e nere, consente di individuare il Paese del produttore, il nome del produttore e il prodotto. Tale codice è nato con lo scopo di facilitare le operazioni di carico e di scarico delle merci, la vendita e l'inventario dei prodotti (non solo di quelli alimentari).

Il codice viene rilasciato da appositi organismi che ne gestiscono il funzionamento. In Italia le aziende interessate a ricevere il proprio codice si rivolgono all'Istituto nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti (INDICOD) con sede a Milano.

Le prime due cifre del codice indicano il prefisso nazionale ovvero rappresentano la nazionalità della ditta produttrice; per l'Italia tale numero va da 80 a 83; Spagna 84; Austria 90; Francia 30; Germania 40. Ma attenzione: la sigla del paese non corrisponde al luogo di produzione ma indica solo la nazionalità del produttore. Le successive cinque cifre rappresentano l'indirizzo del produttore; le ulteriori cinque cifre si riferiscono al tipo di prodotto; l'ultima cifra è un codice di controllo calcolato tramite un algoritmo sulla base delle cifre presenti nel codice. Nel caso in cui la confezione non sia sufficientemente grande il codice può essere formato da otto cifre.

Per i prodotti preincartati, ovvero a peso variabile, e quindi confezionati all'interno di un negozio al momento della vendita le cifre iniziali vanno da 200 a 299.

Marcatura ecologica



←
prefisso codice
preincartato a peso
variabile



↑
prefisso
nazionale

↑
codice produttore

↑
codice prodotto

↑
codice
controllo

Sugli imballaggi e sulle etichette figurano indicazioni o simboli che invitano il consumatore ad uno smaltimento ecologico del contenitore al fine di facilitarne la raccolta e il riutilizzo e il riciclaggio.

Tali indicazioni riguardano la corretta gestione del rifiuto che deriverà dall'imballaggio in cui il prodotto è contenuto.

Indicazioni metrologiche

Il marchio comunitario “**E**”, riportato in caratteri di almeno 3 mm di altezza nello stesso campo visivo della quantità nominale, espresso in massa o in volume, attesta che l'imballaggio rispetta le modalità di controllo metrologiche previste per la misurazione delle quantità nominali: pertanto il prodotto può circolare nel territorio comunitario.

Qualsiasi imballaggio preconfezionato per essere conforme alla normativa vigente deve contenere le seguenti iscrizioni apposte in maniera indelebile, leggibile e ben visibile:

- la **quantità nominale** espressa in chilogrammo, grammo, litro, centilitro, millilitro seguita dal simbolo dell'unità di misura usata (Kg, g, l, ml);
- il **marchio “E”** che certifica, sotto la responsabilità di chi effettua il riempimento, la conformità dell'imballaggio alla metrologia comunitaria.

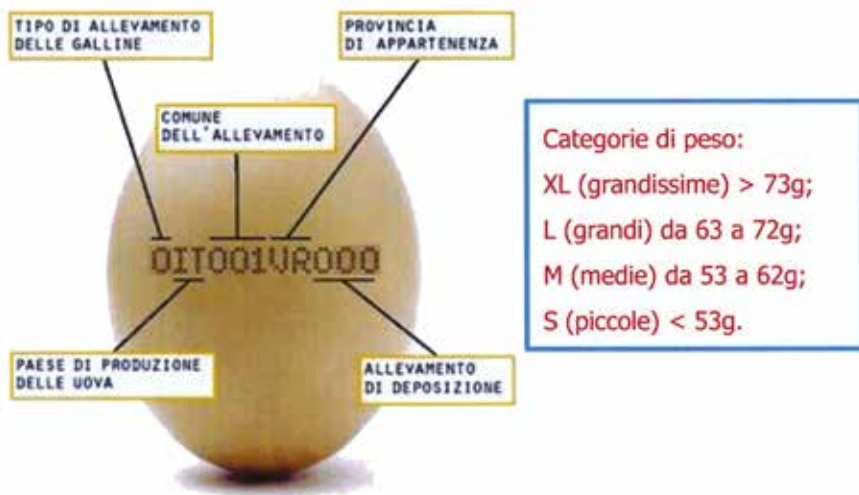
Esempi di etichette di alimenti di uso quotidiano

Uova

Le uova poste in vendita per uso alimentare dalla grande distribuzione presentano sul guscio delle sequenze di lettere e numeri. Queste sequenze consentono di tracciare e rintracciare il prodotto permettendo di risalire alla gallina che lo ha deposto, all'allevamento e al tipo di allevamento, ottemperando così a precise norme comunitarie.

Le norme prevedono che i centri di imballaggio (luoghi in cui vengono acquisiti la maggior parte delle uova destinate alla vendita per il consumo alimentare) vengano identificati con un codice, o numero MIPAAF, rilasciato dalle ASL competenti che deve essere apposto sulla confezione. Inoltre le uova sul guscio devono presentare la sigla IT seguita dal codice ISTAT del comune di ubicazione dell'allevamento (costituito da tre numeri), dalla sigla della provincia in cui esso è ubicato, e da un codice univoco (anch'esso costituito da tre numeri) dell'allevamento in cui la gallina ha deposto l'uovo (D.lgs 2907/2003 n 26).

Il Decreto 11.12.2009 (che disciplina la commercializzazione delle uova ai sensi dei Reg. CE 1234/2007 del Consiglio d'Europa e del Reg UE n 589/2008 della Commissione UE e del D.lgs 29/07/2003 n 267) prevede che le imprese, in possesso dell'autorizzazione a funzionare quali centri d'imballaggio, debbano apporre sulle confezioni delle uova una del-



le seguenti diciture atte ad individuare il sistema di allevamento:

“Uova da agricoltura biologica”

“Uova da allevamento all’aperto”

“Uova da allevamento a terra”

”Uova da allevamento in gabbie”.

Tali diciture possono essere rappresentate da numeri: 0 per le galline allevate con il metodo biologico, 1 per le galline allevate all’aperto, 2 per le galline allevate a terra e 3 per le galline allevate in gabbia.

Va sottolineato che, oltre alle indicazioni in merito al codice stampigliato sull’uovo, debbono essere riportate altre informazioni anche sulle confezioni. Per legge devono obbligatoriamente apparire la data di consumo preferibile, la categoria di qualità e di peso, il numero di uova confezionate, il nome e la ragione sociale o il marchio commerciale del centro di imballaggio, le modalità di conservazione.

La classificazione delle uova

Le uova sono classificate dai centri d’imballaggio in due categorie di



qualità: uova «A» (o «uova fresche»), destinate al consumo umano; uova «B», destinate alle industrie alimentari e non alimentari.

È previsto che i centri di imballaggio delle uova possono apporre sugli imballaggi la dicitura «Extra» o «Extra fresche», a condizione che sull’imballaggio stesso venga indicata in maniera visibile:

- la data di deposizione
- il termine di nove giorni dalla predetta data di deposizione.

Uova vendute sfuse

Nel caso di uova vendute sfuse o di uova originariamente contenute

UOVO EXTRA FINO AL 9° GIORNO DALLA DATA DI DEPOSIZIONE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI							
CALORIE	Kcal 136	SALI MINERALI		R.D.A.*	VITAMINE		R.D.A.*
PROTEINE	g 12	Calcio	mg 60	6,25%	Vit. A	mg 0,35	43%
		Fosforo	mg 220	27%	Vit. E	mg 1,6	16%
GRASSI	g 9	Ferro	mg 2,2	16%	Vit. B12	ng	88%
GLUCIDI	g 0,7	Zinco	mg 1,5	10%	Vit. D	ng	35%

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto pari a 2 uova senza guscio. ng= microgrammi

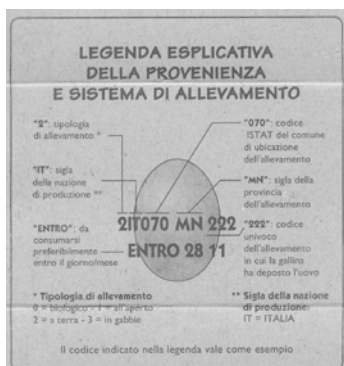
* Apporto percentuale rispetto alle razioni giornaliere raccomandate

in un grande imballaggio, dovranno essere indicate in modo chiaro e ben visibile, con apposito cartello, le seguenti informazioni:

- categoria di qualità
- categoria di peso
- numero distintivo del produttore
- numero di identificazione del centro di imballaggio
- data di durata minima
- modalità di conservazione dopo l'acquisto.

Prodotti ittici

Per una migliore informazione al consumatore e per la tutela dei pro-



dotti ittici freschi, refrigerati, congelati destinati al consumo, è stato emanato il Reg. CE n 104/ 2000, entrato in vigore il 01.01.2002 che stabilisce le modalità di commercializzazione di tali prodotti. Potranno essere commercializzati solo se recheranno in etichetta le indicazioni contenenti la denominazione commerciale della specie, il metodo di cattura e la zona di cattura.

Il 27 marzo 2002 il MIPAAF ha emanato un decreto con le linee guida coerenti al Reg. CE n 104/ 2000 chiarito successivamente dalla circolare esplicativa n 21329.

Nel dettaglio le indicazioni si applicano ai: pesci, molluschi, crostacei vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia, sia provenienti dall'attività di pesca sia dall'acquicoltura, commercializzati sul territorio comunitario a prescindere dalla loro origine (anche quando importati da paesi terzi). Tale decreto prevede che, per i prodotti destinati direttamente al consumo alimentare, in etichetta vengano apposte, oltre alle indicazioni previste nel D.lgs 109/92, le ulteriori seguenti diciture:

- la precisazione se si tratta di pesce fresco o scongelato
- la denominazione commerciale della specie a cui viene affiancato il nome scientifico
- il metodo di produzione per cui le diciture utilizzate saranno: pescato, pescato in acque dolci, allevato



Metodo di produzione:

"prodotto della pesca" se proviene dal mare aperto

"prodotto della pesca in acqua dolce" se proviene da fiumi o laghi

"prodotto da acquacoltura" se proviene da allevamenti

Zona FAO n. 61, 67, 71, 77, 81, 87	Oceano Pacifico
Zona FAO n. 4E, 5E, 8E	Oceano Atlantico

N.B.: È facoltà del venditore indicare una zona di cattura più dettagliata (ad esempio, nella Zona FAO n. 37, Mar Adriatico)

B. Per i prodotti pescati in acque dolci:
Nome del Paese membro o del Paese terzo di origine

C. Per i prodotti di allevamento:
Nome del Paese membro o Paese terzo/ Più Paesi membri o Paesi terzi

Provenienza:

Paese di cattura per i pesci allevati o zona di pesca per gli altri. Per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza.

A. Per i prodotti pescati in mare:	
Zona FAO n. 21	Oceano Atlantico nord-occidentale
Zona FAO n. 27 e 27 bis	Adriatico nord-orientale e Mar Baltico
Zona FAO n. 31	Oceano Atlantico centro-occidentale
Zona FAO n. 34	Oceano Atlantico centro-orientale
Zona FAO n. 41	Oceano Atlantico sud-occidentale
Zona FAO n. 47	Oceano Atlantico sud-orientale
Zona FAO n. 37.1; 37.2; 37.3; 37.4	Mar Mediterraneo e Mar Nero
Zona FAO n. 51 e 57	Oceano Indiano

- la zona di cattura o di allevamento (definita dalla Fao)
- per i prodotti pescati in acque dolci, l'indicazione dello stato membro o del paese terzo di origine del prodotto
- per i prodotti allevati, l'indicazione dello stato membro o del paese di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.

Tali disposizioni non si applicano ai piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori d'acquicoltura.

Latte

Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura ed in grado di preservare l'alimento da agenti esterni che lo possano contaminare. Questo per favorire un elevato livello di produzione.

Il DPR n. 54/97 in attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte, il D.M. n. 27 del 2004 e s.m. e il D.lgs n. 109/1992 stabiliscono le diciture obbligatorie previste da riportare in etichetta, in modo da consentire al consumatore di acquisire quante più informazioni possibili.

Un aspetto di notevole importanza relativamente alla salubrità del latte e di grande interesse per il consumatore è la “**durabilità**” del latte che è stabilita dalla Legge del 3 maggio 1989, n. 169.

Le indicazioni relative all'etichettatura del latte fresco sono state rese ancora più chiare dalla circolare del 2 agosto 2001 n 167 del Ministero delle attività produttive recante “disposizioni in materia di etichettatura e presentazione di prodotti alimentari” e dal successivo Decreto 27 giugno 2002.

ATTENZIONE

Definizione di latte alta qualità.

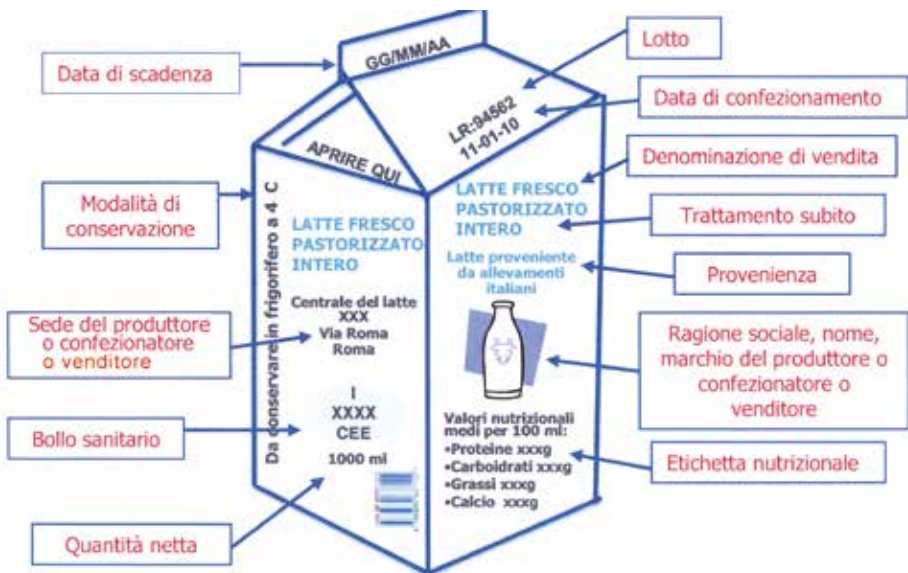
Il latte alta qualità è una categoria di latte definita e regolamentata per legge e le caratteristiche del latte fresco pastorizzato di alta qualità sono determinate dal DM 185/91 e della legge 169/89 che ne stabiliscono i parametri di qualità.

ATTENZIONE

In base all'articolo 26 del Reg. UE 1169/2011 entro dicembre 2014 il Parlamento europeo, su proposta della commissione europea, potrebbe rendere obbligatorio l'inserimento nell'etichetta del luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Le confezioni di latte devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- trattamento subito; ad esempio: latte fresco pastorizzato, latte fresco pastorizzato di alta qualità, latte UHT a lunga conservazione
- modalità di conservazione
- data del confezionamento
- quantità contenuta
- data di scadenza per il latte fresco o termine minimo di conservazione per quello a lunga conservazione
- zona di mungitura; si può indicare il comune, la provincia o la Regione in cui avviene la mungitura, ma è possibile scrivere anche solo Italia per indicare lo stato di provenienza
- sede del produttore
- bollo sanitario
- zona di provenienza; se il latte proviene da più Stati si deve inserire l'indicazione UE, se invece proviene da Stati extra europei va inserita la dicitura Paesi terzi.



ATTENZIONE

Esistono vari tipi di latte in relazione ai trattamenti termici subiti ma anche in relazione ad alcune modificazioni apportate per favorirne la digeribilità e i caratteri nutritivi le cui caratteristiche si riscontrano in etichetta.

- **Latte intero:** il cui tenore in materia grassa sia uguale o superiore a 3,50%.
- **Latte parzialmente scremato:** il cui tenore in materia grassa vari tra l'1,50% e l'1,80%.
- **Latte scremato:** il cui tenore di materia grassa non superi lo 0,30%;
- **Latte crudo** (che non ha subito alcun trattamento termico). Le legislazioni italiana ed europea ne permettono soltanto la vendita diretta dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione, purché l'allevamento risponda ad adeguati requisiti igienico-sanitari.
- **Latte pastorizzato, latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato di alta qualità.**

La pastorizzazione è un trattamento termico idoneo ad assicurare la distruzione di microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofito, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimico, fisiche ed organolettiche.

Le differenze fra questi tre tipi di latte sono le seguenti: nel latte pastorizzato il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate deve risultare non inferiore all'11% delle proteine totali; nel latte fresco pastorizzato le sieroproteine devono risultare non inferiori al 14%; il latte fresco pastorizzato di alta qualità deve avere gli stessi requisiti del precedente (sieroproteine non inferiori al 14%), ma deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi, che osservano particolari condizioni generali di igiene e sono sottoposti a controlli periodici da parte del servizio veterinario della competente autorità sanitaria locale.

- **Latte microfiltrato:** è trattato termicamente e sottoposto ad un ulteriore procedimento di microfiltrazione (passaggio su filtri che trattengono i microrganismi) che ne aumenta la durabilità fino al decimo giorno successivo a quello del trattamento subito.
- **Latte sterilizzato a lunga conservazione e latte Uht:** sono sottoposti a trattamento termico che ne assicura la distruzione di tutti i microrganismi presenti e ne impedisce definitivamente la proliferazione; sono caratterizzati da una maggiore durabilità e conservabili a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione è però necessario conservarli in frigorifero.

Un'ulteriore classificazione è quella che riguarda i tipi di latte "modificati":

- **Latte delattosato** (ad alta digeribilità): con ridotto tenore di lattosio a cui molte persone sono intolleranti.
- **Latte desodato:** con ridotto tenore di sodio (per diete iposodiche).
- **Latte arricchito:** con fibra vegetale e fermenti lattici vivi (*Bifidobacterium* e *Lactobacillus acidophilus*).
- **Latte vitaminizzato** detto anche "latte fortificato": con aggiunta di vitamine oppure calcio, ferro ed altri sali minerali.
- **Latte aromatizzato:** addizionato di aromi diversi, naturali e non, come frutta, cacao o vaniglia.

latte fresco pastorizzato parzialmente scremato
zona di mungitura: Calabria

modalità di conservazione:
conservare in frigorifero tra °C e + 6°C

da consumarsi entro:
12.12.13

informazioni nutrizionali
valori medi per 100 ml

valore energetico 201 KJ / 48 Kcal


proteine 3,24 g
carboidrati 5,09 g
grassi 1,60 g
calcio 120 mg 15% RDA

Il latte fresco parzialmente scremato contenuto in questa confezione proviene crudo allo stabilimento di confezionamento ed è sottoposto ad un solo trattamento termico di pastorizzazione ed è conforme a tutti i requisiti delle legge 169/89.

latte fresco italiano parzialmente scremato con solo 1,6 % di grassi

IT XXX

latte 100% italiano garantito dalla associazione italiana allevatori

1 litro 



Pennino, via del Seggio 32, Cosenza

Stabilimento con sistemi di gestione per la qualità certificati secondo le norme UNI EN ISO 9001

latte fresco italiano parzialmente scremato con solo 1,6 % di grassi

Stabilimento con sistemi di gestione per la qualità certificati secondo le norme UNI EN ISO 9001

8 001350 020146

800424242

PRODOTTO, CONFEZIONATO E VENDUTO da Pennino, via del Seggio 32, Cosenza

PASCOLI DEGLI APPENNINI

latte fresco italiano parzialmente scremato con solo 1,6 % di grassi

latte fresco italiano parzialmente scremato con solo 1,6 % di grassi

Olio

L'olio di oliva è un alimento importante e caratterizzante della dieta mediterranea. È uno dei prodotti di più largo consumo ma è anche uno dei prodotti più facilmente contraffatti; pertanto saper leggere l'etichetta di un olio è molto importante.

Le indicazioni obbligatorie da riportare sulle etichette delle confezioni degli oli di oliva scaturiscono sia da una normativa generale in vigore in materia di etichettatura e sia da una serie di normative speciali nazionali e comunitarie.

Tra le norme nazionali l'ultima legge promulgata è la n.122 del 7 luglio 2016 di modifica di alcuni articoli della legge n.9 del 14 gennaio 2013.

Il Reg. CE che ha stabilito le norme per la commercializzazione degli oli di oliva è il Reg. CE n 1019/92 che nel corso degli anni ha subito una serie di modificazioni. Tra le modificazioni da inserire senz'altro un posto importante lo riveste la obbligatorietà dell'origine dell'olio che è stata inserita nel Reg. CE 182/2009 e ulteriormente modificata con il testo n 29 del 2012 che abroga totalmente il Reg. CE n 1019 del 1992. A sua volta, vista l'importanza che l'origine dell'olio riveste sia per il consumatore e sia per l'economia agricola dei luoghi, il testo n. 29 del 2012 è stato in parte modificato con il reg 1335/2013 per garantire ancora meglio la leggibilità dell'origine del prodotto, aumentando le dimensioni dei caratteri tipografici. Tale regolamento prevede inoltre che l'indicazione facoltativa della campagna di raccolta (anno) possa figurare soltanto quando il 100% del contenuto dell'imballaggio provenga da tale raccolta.

Le informazioni obbligatorie da inserire in etichetta sono le seguenti:

- la denominazione di vendita; questa indicazione deve essere conforme alla classificazione prevista dalla normativa (olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva composto da oli raffinati e da oli di oliva vergini, olio di sansa e di oliva); la denominazione del prodotto deve essere accompagnata da una delle seguenti diciture:
 - se si tratta di olio extra vergine di oliva si leggerà "olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"
 - se si tratta di olio di oliva vergine si leggerà "olio ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"
 - se si tratta di olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini si leggerà "olio contenente unicamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive"

- se si tratta di olio di sansa di oliva si leggerà “olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive”; oppure si leggerà “olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive”.
- Il nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'unione europea. In genere tali informazioni si leggeranno con le seguenti diciture:
 - prodotto imbottigliato da ...
 - prodotto da ...
 - prodotto e imbottigliato da ...
 - confezionato da...
 - distribuito da...; e simili.

Per sede si intende la sede legale o sociale dell'operatore.

- La quantità nominale. Questa informazione deve essere espressa in unità di volume dal momento che si tratta di un prodotto liquido.
- Il lotto. Questa indicazione rappresenta l'insieme delle unità di vendita prodotte e confezionate in condizioni pressoché identiche e serve ad individuare una specifica partita di prodotto; deve essere leggibile e facilmente individuabile ed è preceduto dalla lettera “ L “. L'indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione figura indicato con il mese, giorno e anno di produzione.
- Il termine minimo di conservazione. È la data entro la quale il prodotto ben conservato può essere consumato. L'informazione corretta sarà “da consumarsi preferibilmente entro il ...”;
- L'origine delle olive e dell'olio. Essa indica il paese di provenienza (che può essere uno Stato membro della Ue o uno Stato extracomunitari) o indica la presenza di una miscela di oli provenienti da Stati diversi. La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo.
- La lettera minuscola “e” sancisce la conformità del contenitore alla metrologia comunitaria e deve essere apposta accanto alla quantità nominale.
- La modalità di conservazione. Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti luminose.
Tra le indicazioni facoltative è importante l'inserimento delle modalità di estrazione dell'olio.
- La definizione di prima spremitura a freddo può essere inserita solo per gli oli di oliva extra vergini e vergini di oliva ottenuti a temperature inferiori a 27°C con una prima spremitura meccanica della pasta di

olive mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche

- La definizione di estrazione a freddo può essere riservata agli oli d'oliva vergini o extra vergini ottenuti a temperature inferiori a 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive. Il consumatore potrà a questo proposito leggere in etichetta anche l'espressione ottenuto a freddo o prodotto a freddo.

Altre indicazioni facoltative sono relative alle indicazioni organolettiche del gusto e dell'odore; esse possono essere inserite solo per gli oli extravergini o vergini di oliva; attualmente per evidenziare le caratteristiche organolettiche è consentito utilizzare solo tre attributi positivi: fruttato, amaro, piccante.

Il grado di acidità o di acidità massima può essere inserito solo se accompagnato dalla indicazione, relativa all'indice dei perossidi, delle cere e dell'assorbimento dell'ultravioletto riportata con gli stessi caratteri e con le stesse dimensioni nel medesimo campo visivo.

APPROFONDIMENTO

Il legame dell'olio extra vergine di oliva con il territorio è salvaguardato dalle denominazioni di origini protette e dalle indicazioni geografiche protette. In Italia esistono per quanto riguarda questo prodotto 41 DOP e 1 IGP. Tali certificazioni garantiscono il consumatore sull'origine e sulla qualità del prodotto. L'olio extra vergine di oliva che si fregia dell'apposizione in etichetta di tali marchi deve risultare conforme oltre che alla normativa cogente anche al disciplinare di produzione previsto per quel particolare tipo di olio. (Reg UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari che ha abrogato il Reg CE 510/2006 e D.M. del 14/10/2013 recante disposizioni nazionali in relazione al Reg. UE 1151/2012).

ATTENZIONE

Con la legge n. 122/2016 in vigore dal 23 luglio 2016 sono state apportate alcune modifiche al disposto normativo n. 9 del 13 gennaio 2013. Le modifiche riguardano la messa in evidenza dell'indicazione dell'origine delle miscele di oli di oliva vergini ed extravergini e il termine minimo di conservazione.

Nei casi di miscele di oli extra vergine provenienti da diverse campagne produttive (o nel caso di oli di provenienza diversa da quella nazionale) va inserito il semplice TMC che viene stabilito dal produttore. Nel caso di olio extra vergine di origine esclusivamente italiana va obbligatoriamente inserita anche la campagna di produzione qualora l'olio provenga nella sua interezza dalla stessa annata di raccolta. Questo obbligo riprende quanto già previsto dal Reg UE n 1335/2013.

OLIVELLA

Olio extra vergine di oliva

GUSTO CLASSICO

1 l e

classico

olio extra vergine di oliva
olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

olivella

miscela di oli di oliva extravergine
originari dell' UE

informazioni nutrizionali

valore energetico 821 Kcal / 3300 Kj

valori nutritivi medi su 100 ml di prodotto:

proteine 0 g

carboidrati 0 g

grassi 91,3 g di cui saturi 13,8 g
monoinsaturi 68,2 g
polinsaturi 9.3 g

sale 0 g

1 l e

prodotto imbottigliato da
Olearia Olivella
via delle Olive 51, Rossano

da consumarsi preferibilmente entro il mese di luglio 2014



LCL2146E



OLIVELLA
Olio del frantoio

Olio extra vergine di oliva

estratto a freddo
prodotto 100% italiano
olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia

1 l e

OLIVELLA
Olio del frantoio
olio extra vergine di oliva

prodotto italiano estratto a freddo
da olive coltivate in Italia
accuratamente selezionate e molite fresche

olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

olivella

informazioni nutrizionali

valore energetico 900 Kcal / 3700 Kj

valori nutritivi medi su 100 ml di prodotto:

proteine	0 g
carboidrati	0 g
grassi 100 g	di cui saturi 15 g
	monoinsaturi 74,6 g
	polinsaturi 10,4 g
sale	0 g

CONSERVARE IL UOGO FRESCO E ASCIUTTO
AL RIPARO DA FONTI LUMINOSE E DI CALORE

1 l e

prodotto e imbottigliato da Olearia Olivella
via delle Olive 51, Rossano

da consumarsi preferibilmente entro il mese di luglio 2014



LCL2146E



Vino

Il vino al pari dell'olio rappresenta per il made in Italy un prodotto alimentare essenziale conosciuto in tutto il mondo anche per la forte connotazione geografica delle produzioni direttamente collegate alle caratteristiche climatiche dei luoghi da cui provengono.

Le etichette del vino rappresentano un elemento fondamentale per favorire la scelta del consumatore e devono essere chiare indelebili e trasparenti.

Esse sono importanti anche per la molteplice varietà di produzioni esistenti in commercio che tra vino da tavola, vini a denominazione d'origine contrallata, vini a denominazione d'origine controllata e garantita, vini ad indicazione geografica protetta potrebbero confondere il consumatore il quale, invece, solo attraverso una attenta lettura delle etichette potrà effettuare la sua scelta di acquisto con ocularietà.

Le etichette dei vini sono disciplinate da una serie di norme comunitarie e nazionali (Reg. CE 491/ 2009; Reg. Ce 607/ 2009; D.M. 13 agosto 2012; D.lgs 109/ 92) e servono oltre che a favorire le scelte del consumatore anche a facilitare la libera circolazione delle merci nonché una leale concorrenza tra gli operatori del settore.

Su una etichetta di vino le indicazioni obbligatorie da apporre sono le seguenti:

- denominazione di vendita
- nome dell'azienda imbottigliatrice (per gli spumanti è obbligatorio inserire il nome del produttore)
- paese produttore
- il volume nominale
- Titolo alcolometrico volumico effettivo
- numero di lotto
- presenza di sostanze allergizzanti
- la denominazione di vendita serve al consumatore per capire cosa sta effettivamente acquistando.

In genere l'indicazione del prodotto, per i vini senza denominazione di origine controllata o di indicazione geografica garantita, è accompagnata dall'aggettivo indicante il colore:

- bianco, rosso, rosato.

Tali vini da tavola devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti attraverso la fermentazione alcolica totale o parziale delle uve fresche o del mosto di uva;
- avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore al 9% e un grado alcolometrico totale non superiore al 15% in volume (se

si supera tale soglia i vini non DOP o IGP possono essere classificati vini liquorosi o vini passiti a seconda del processo produttivo a cui sono sottoposti) avere una acidità espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l.

I cosiddetti vini varietali ovvero quelli che, pur essendo privi di denominazione di origine o indicazione geografica, possono presentare in etichetta l'indicazione del vitigno e dell'annata, devono provenire da uno dei seguenti sette vitigni indicati nell'allegato 4 del D.M 13 agosto 2012: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah.

Ai vini liquorosi può aggiungersi in etichetta una delle seguenti indicazioni purchè il residuo di zucchero presente sia compreso nei limiti sottoindicati:

- secco: il grado zuccherino non deve superare i 40 g/l
- semisecco. o amabile: il grado zuccherino deve essere compreso tra 40 e 100 g/l
- dolce: il grado zuccherino deve essere superiore a 100 g/l



Ai vini frizzanti può essere aggiunta in etichetta una delle seguenti indicazioni purchè il residuo di zucchero presente sia compreso nei limiti sottoindicati:

- secco: il grado zuccherino deve essere compreso da 0 a 15 g/l
- semisecco o abboccato: il grado zuccherino deve essere compreso tra 12 e 35 g/l
- amabile: il grado zuccherino deve essere compreso tra 30 e 50g/l
- dolce: il grado zuccherino deve essere superiore a 45g/l

ATTENZIONE

Quando è presente una indicazione geografica o una denominazione d'origine ed il prodotto è regolato da un disciplinare di produzione la denominazione di vendita può fregiarsi di tale indicazione.

Tutte le indicazioni aggiuntive del tipo; Superiore, Riserva, Classico, così come il nome del vitigno, non devono essere scritte con caratteri più grandi di quelli usati per le denominazioni di origine o per le indicazioni geografiche che devono, a loro volta, avere caratteri tipografici almeno doppi rispetto alla indicazione della sede dell'imbottigliatore.

La Regina

AMARONE
della **VALPOLICELLA**

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

2009

UN VINO
CON LA CORONA

La Regina

AMARONE
della **VALPOLICELLA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PRODOTTO IN ITALIA IMBOTTIGLIATO DA
AZIENDA BORGIO STRETTO - ITALIA

750 ml e Italia 15% vol

Questo vino è prodotto da uve selezionate
della valpolicella vinificate attraverso metodi
antichi

contiene solfiti
L2170





- Il Nome dell' azienda imbottigliatrice è obbligatorio inserirlo in etichetta (se si tratta di spumante è obbligatorio inserire il nome del produttore) Questa indicazione può essere sostituita dal Codice ICQRF rilasciato dal Dipartimento dell' Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero). I contenitori di volume inferiore a 60 l devono riportare sul sistema di chiusura (tappo) il marchio aziendale o la ragione sociale o il nome o il codice ICQRF dell' imbottigliatore.
Per i vini importati è obbligatorio inserire il nome dell' importatore.

Ai vini spumanti gassificati, ai vini spumante di qualità e ai vini spumante di qualità del tipo aromatico può aggiungersi in etichetta una delle seguenti indicazioni purché il residuo di zucchero presente sia compreso nei limiti sottoindicati:

- Brut se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l
- extra dry se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l
- secco o asciutto se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l
- semisecco o abboccato se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l
- dolce se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.



APPROFONDIMENTO

L'art. 3 del DM 13 agosto 2012 ha stabilito che gli imbottiglieri italiani possono fare ricorso ad una serie di dizioni aggiuntive, per tutte le categorie di vini DOP e IGP:

- a) “imbottigliato dall’azienda agricola...”;
“imbottigliato dal viticoltore...”;
“imbottigliato all’origine da ...”;
“imbottigliato all’origine dalla cantina sociale ...”;
“imbottigliato all’origine dai produttori riuniti ...”;
“imbottigliato all’origine dall’associazione dei produttori ...”;
- b) sono ammesse le seguenti espressioni indicanti l’imbottigliamento nella zona di produzione:
“imbottigliato nella zona di produzione”;
“imbottigliato in ...” seguita dal nome della DOP o IGP,
a condizione che l’imbottigliamento sia effettuato nella zona in questione o in stabilimenti situati nelle sue immediate vicinanze, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione;
- c) le espressioni di cui alle lettere a) e b) possono essere completate dalla dicitura “integralmente prodotto”, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte esclusivamente in vigneti di pertinenza dell’azienda e vinificate nella stessa.

Quindi, per fare un esempio, un vignaiolo che vinifichi esclusivamente uve prodotte nei suoi vigneti per derivarne un vino DOP o IGP può usare la dicitura:

“Integralmente prodotto e imbottigliato all’origine da...”

Questa previsione è dettata dal legislatore nazionale con esplicito riferimento ai vini

DOP e IGP, è dunque importante riservarla a queste categorie di vini e non usarla anche per i vini privi di IGP e DOP.

- L’indicazione del paese di provenienza è un requisito essenziale dell’etichettatura dei vini.

Poiché lo Stato deve essere indicato sia in riferimento all’indirizzo dell’imbottigliatore che in riferimento allo stato di produzione il nome potrebbe essere inserito due volte

(Le due Nazioni potrebbero anche essere diverse!)

- Il volume nominale del recipiente deve essere indicato tassativamente in etichetta, e può essere indicato nelle forme sotto indicate:
0,75 l; 75 cl o 750 ml.

L’indicazione del Volume nominale del prodotto sull’etichetta è inserita a mezzo di cifre di un’altezza minima di:

- 6 millimetri se il volume nominale è superiore a 100 centilitri;

- 4 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri;
 - 3 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 20 centilitri e superiore a 5 centilitri;
 - 2 millimetri se il volume nominale è pari o inferiore a 5 centilitri.
- Il titolo alcolometrico volumico effettivo, ovvero la percentuale di alcool contenuta nel vino, è un dato estremamente importante da inserire in etichetta e può essere indicato nei seguenti modi:
 - titolo alcolometrico effettivo 12,5 % vol
 - Alcole effettivo 12,5 % vol
 - Alc 12,5% vol.

Sulle bottiglie deve essere indicato il titolo alcolometrico effettivo, ovvero l'alcol effettivamente presente in bottiglia.

E' invece facoltativo indicare il titolo alcolometrico totale, composto da effettivo + potenziale: è quell'indicazione che troviamo talora sui mosti parzialmente fermentati, composta da due numeri legati da un segno "+": il primo indica il titolo alcolometrico effettivo e il secondo quello potenziale, che si realizzerebbe cioè con la completa fermentazione degli zuccheri residui.

Il titolo alcolometrico effettivo deve essere indicato con precisione (altrimenti si configura una mancanza di sicurezza informativa e possono essere contestate ipotesi di frode). Viene ammessa una tolleranza pari allo 0,5 %, in più o in meno rispetto al titolo indicato.

Questa soglia di tolleranza sale allo 0,8% per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta immagazzinati in bottiglie per oltre tre anni, per i vini spumanti, per i vini spumanti di qualità, per i vini spumanti gassificati, per i vini frizzanti, per i vini frizzanti gassificati e per i vini liquorosi.

- Il lotto è un'indicazione cruciale perché rappresenta l'essenziale strumento per la rintracciabilità del prodotto.
Il lotto indica un insieme di unità di vendita (bottiglie) prodotte, o confezionate in circostanze praticamente identiche,
- I solfiti, sostanze potenzialmente allergizzanti, devono essere indicati solo se la loro quantità supera i 10 mg/l mentre i derivati delle uova e del latte, usati per il processo di chiarificazione, devono essere sempre indicati indipendentemente della quantità presente.

La presenza di solfiti può essere segnalata anche attraverso l'apposi-

ATTENZIONE

Esistono molte altre informazioni, dette facoltative che possono essere inserite in etichette oltre a quelle obbligatorie.

Queste ulteriori indicazioni non devono trarre in inganno e indurre in confusione l'acquirente; non devono dare informazioni sbagliate né devono far credere che un prodotto abbia caratteristiche uniche rispetto a prodotti analoghi.

Alcune di queste indicazioni si riferiscono a:

- Menzioni tradizionali e geografiche aggiuntive
- Torri, castelli e abbazie
- Annata
- Loghi internazionali e marchi collettivi o aziendali
- Codice ICQRF
- Certificazione Biologica e Biodinamica
- indicazioni facoltative di trattamenti e scelte produttive
- Per le DOP e le IGP potranno essere inseriti i simboli comunitari che indicano tale condizione.

APPROFONDIMENTO

La menzione tradizionale di 'vino novello' può essere apposta in etichetta e il vino può essere commercializzato solo se la produzione si attiene ad alcune disposizioni previste nell'all. 7 del D.M 13 agosto 2012.

Solo i vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica protetta nei cui disciplinari sia prevista la produzione di vino novello possono presentare tale menzione a patto, però, che siano confezionati entro il 31 dicembre dell'annata relativa alla vendemmia da cui derivano le uve.

La data di immissione al consumo non deve essere anteriore alla data del 1 ottobre dell'anno della vendemmia.

Le partite di vino novello devono essere ottenute per almeno il 40% mediante il processo di fermentazione con macerazione carbonica delle uve.

Il titolo alcolometrico volumico totale non deve essere inferiore all'11% ed il limite residuo di zuccheri riduttori non deve essere superiore a 10g/l.

In etichetta i vini novelli devono obbligatoriamente indicare l'annata di produzione delle uve.

Miele

Il miele è un alimento regolamentato da una specifica normativa (D.Lgs. 179 del 21/05/2004 di attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e commercializzazione del miele), che lo definisce come “sostanza dolce naturale che le api producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori, che si trovano su parti vive di piante, che esse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare”. È vietata l'aggiunta di qualsiasi altro ingrediente alimentare compresi gli additivi. Il miele destinato al consumatore deve essere consumato all'origine in contenitori chiusi. Tale chiusura deve essere evidenziata dalla presenza di un sigillo di garanzia che deve presentarsi integro alla vista dell'acquirente.

Di conseguenza preparati a base di miele con aggiunta di altri ingredienti (nocciole, noci, frutta cioccolato, ecc.) non possono essere denominati miele ma riportare una denominazione che descriva il prodotto ad esempio “Preparazione alimentare a base di miele e nocciole” seguita dalle relative percentuali.

La denominazione miele può essere seguita da indicazioni facoltative riguardanti l'origine botanica e l'origine geografica.

L'origine botanica può essere impiegata quando il miele proviene soprattutto dall'origine indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche.

Ad esempio, Miele di castagno, miele di Tiglio.

Possono essere utilizzate anche le denominazioni “Miele Millefiori” (Circolare MIPAAF 8 maggio 2005, n. 1 e 31 Maggio 2012, n. 4) e “Miele di Bosco” (Circolare MIPAAF 12 Luglio 2007, n. 3). Il miele di bosco è per definizione un miele di melata; se infatti si vuole intendere un miele di origine floreale questo sarà indicato come “Miele di fiori di bosco”. Ovviamente un miele di melata proveniente da essenze non boschive dovrà essere indicato con “Miele di melata” e non con “Miele di bosco”.

Il “Miele di melata” è un miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive delle piante o dalle loro secrezioni.

Per “Miele millefiori” si intende un miele per il quale non sia definibile una esclusiva (monoflora) o precisa (fiori/nettare o melata) origine botanica. Non può definirsi miele “millefiori” un prodotto derivante dalla miscelazione di diversi mieli di origine monofloreale. La doppia indicazione floreale e/o vegetale può essere utilizzata a condizione che i fiori

e/o i vegetali indicati abbiano lo stesso periodo di produzione di nettare e/o melata e siano della stessa origine geografica, per esempio: “Miele di castagno e tiglio”.

Diversamente si può commercializzare un miele originato dalla miscelazione di diversi mieli di origine monofloreale purchè il termine “miscela” appaia chiaramente nell’etichetta.

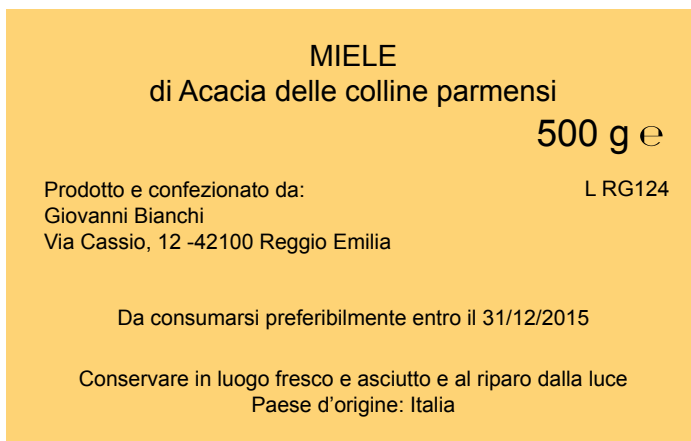
L’origine geografica può essere indicata se il miele proviene totalmente dalla zona ed è espressa dall’indicazione di una precisa localizzazione regionale, territoriale o topografica del luogo.

Ad esempio, Miele dei monti della Sila.

Potranno inoltre essere aggiunte, ove presenti, marchi di origine e qualità (DOP; IGP) e di produzione con metodo biologico.

Si può trovare in commercio miele contenente favo che dovrà essere denominato come: “Miele in favo”, “Miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele”.

Possono essere inoltre apposte anche indicazioni sul metodo di estrazione del miele quali: “Miele centrifugato” (miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata), “Miele torchiato” (miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato), o anche “Miele filtrato” (miele ottenuto eliminando sostanze organiche e inorganiche in modo da avere come risultato un’eliminazione significativa dei pollini, lavorazione da non confondere con la normale filtrazione del miele).



Carne bovina

Con l'emanazione del Reg. CE 1760/2000 "che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine", a seguito di eventi critici verificatisi nella filiera animale, si è voluto rendere più trasparente l'informazione da diffondere ai consumatori, consentendo così la rintracciabilità di tutta la filiera e favorendo in tal modo la ripresa dei consumi.

Attraverso l'etichettatura, oggi è possibile conoscere la provenienza di un determinato prodotto: è possibile acquisire informazioni sul bovino, dove è nato, dove è stato macellato e sezionato. Quindi, se si vuole sapere dove, ad esempio, è stato macellato un bovino, basterà prendere nota del n° di identificazione del macello e chiamare la ASL competente per conoscere tutti i dati del macello.

Su tutte le carni è obbligatorio indicare la nazione di nascita, l'allevamento ed il sezionamento. Se un'animale è nato, allevato e macellato in Italia si potrà avere la sola indicazione "Origine: Italia". Se invece l'animale proviene vivo da una nazione extraeuropea, si avrà la scritta "Importato vivo nella CE" nel caso venga allevato e macellato all'interno dell'UE; se un animale è nato, allevato e macellato in un paese terzo si avrà obbligatoriamente la scritta: "Macellato in (nome paese) - Origine non CEE".

Anche sulle confezioni delle carni macinate si dovrà avere il numero di riferimento dell'animale, le diciture "Preparato in (nome dello Stato), Origine (nome dello Stato) e Paese di macellazione.

Le novità del Reg. CE 1760/2000 sono state rese attuabili a seguito dell'emanazione del regolamento 1825/2000 della Commissione europea. Ogni Stato membro istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini che comprendono i seguenti elementi:

- marchi auricolari per l'identificazione dei singoli animali
- passaporti per gli animali
- registri individuali tenuti presso ciascuna azienda
- dati informativi provenienti dalla banca dati comunitaria.

L'etichetta deve contenere le seguenti indicazioni:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il collegamento tra le carni macellate e l'animale o gli animali e la loro provenienza
- il numero del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il Paese terzo in cui è situato

tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del Paese terzo), numero di approvazione" per l'identificazione

- il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il Paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) numero di approvazione".

Dal 1° gennaio 2002, gli operatori e le organizzazioni indicano sulle etichette:

- lo Stato membro o il paese terzo di nascita
 - gli Stati membri o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso
 - lo Stato membro o il paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione.
- Se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato, si può indicare in etichetta il nome dello Stato extraeuropeo da cui proviene la carne.

Ogni animale importato da un paese terzo, che abbia subito i controlli stabiliti dalla direttiva 91/496/CEE e che rimanga nel territorio della Comunità, è identificato nell'azienda di destinazione mediante un marchio auricolare a norma del presente articolo entro un termine, definito dallo Stato membro, non superiore ai 20 giorni, dopo i suddetti controlli e comunque prima che lasci l'azienda per avviarsi alla macellazione.

ATTENZIONE

Il sistema di registrazione delle carni importate da un paese extracomunitario si basa sulle medesime modalità delle carni prodotte nei paesi comunitari ma, ovviamente, le carni prima di essere registrate e quindi commercializzate devono, sulla base della direttiva 91/496, essere controllate dagli Stati membri importatori, attraverso i controlli veterinari.



Cioccolato

Il cioccolato è un alimento che deriva dai semi della pianta del cacao (Theobroma cacao) attraverso varie fasi di lavorazione: fermentazione, essiccazione, tostatura, raffinazione, concaggio, temperaggio modellaggio.

Il cioccolato si ottiene dalla miscelazione del burro di cacao, che rappresenta la parte grassa dei semi di cacao, con la polvere di semi di cacao, lo zucchero e altri ingredienti facoltativi come il latte, le mandorle, le nocciole o altri aromi.

La lecitina di soia viene aggiunta come emulsionante per rendere il cioccolato più omogeneo.

Il D.lgs 178/03, di attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, disciplina le denominazioni di vendita, le relative definizioni, le caratteristiche di fabbricazione e l'etichettatura dei prodotti. Il D.lgs, inoltre, non prescrive gamme di peso obbligatorie e quindi si possono trovare confezioni di cioccolato con pesi variati.

Il decreto suddetto ad esempio, definisce il cioccolato come sostanza ottenuta dalla combinazione di prodotti di cacao e zuccheri, con un tenore di sostanza secca totale di cacao del 35% di cui non meno del 18% costituita da burro di cacao e non meno del 14% da cacao secco sgrassato.

Il cioccolato al latte deve avere almeno il 25% di sostanza secca totale di cacao.

Il cioccolato deve sempre riportare in etichetta la dicitura "cacao ... % min" per indicare il tenore di sostanza secca totale di cacao.

Il cioccolato fondente, così definito nella denominazione di uso corrente, al latte e di copertura possono essere accompagnati in etichetta da indicazioni facoltative di qualità come ad esempio extra, fine, finissimo o superiore. In questi prodotti di qualità come il cioccolato fondente extra, la quantità di cacao deve rappresentare almeno il 43% di cacao, di cui non meno del 26% costituito di burro di cacao, mentre nel cioccolato al latte extra deve essere presente una percentuale non inferiore al 30% di sostanza secca totale di cacao e il 18% di sostanza del latte, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, ecc.

Al cioccolato possono essere aggiunti grassi vegetali come ad esempio olio di palma, burro di karitè, e altri riportati nella suddetta norma entro il limite massimo del 5% del prodotto finito e non in sostituzione al burro di cacao.

In etichetta, accanto alla denominazione di vendita e nello stesso campo visivo degli ingredienti deve essere riportata l'indicazione "contiene

altri grassi vegetali oltre al burro di cacao”.

Il cioccolato che non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao con la Legge 217/2011 che modifica il D.lgs. 178/2003, non può più essere chiamato “puro”. Questo perché la Corte di Giustizia aveva stabilito che tale indicazione violava la disciplina comunitaria delle denominazioni di vendita.

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA



Prodotto e confezionato da **CIOCCOBUONO**
nello stabilimento di Napoli, via Chiatamone 35

Conservare in luogo fresco e asciutto
Da consumarsi preferibilmente entro il 30 aprile 2014

Ingredienti: cacao 70% min, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante: lecitina di soia, vaniglia.

Può contenere tracce di frutta a guscio,
lattosio e proteine del latte.



L303

125g e

Prodotti DOP, IGP, STG e prodotti a marchio biologico

I prodotti made in Italy tipici della tradizione gastronomica italiana sono considerati da tutto il mondo prodotti di eccellenza sia per le caratteristiche organolettiche che per le proprietà intrinseche delle materie prime che provengono da una cultura e da una tradizione tipica dei luoghi di origine. Sono i prodotti più consumati al mondo ma purtroppo anche i più contraffatti.

Per difendere le eccellenze italiane e valorizzarle sono state introdotte le certificazioni di qualità DOP, IGP, STG. (Reg. UE 1151/2012 e D.M. 14/10/2013).

Tali certificazioni garantiscono la qualità di alcuni prodotti attraverso un sistema di identificazione che tutela il consumatore. Il sistema di certificazione deve essere gestito da un ente che ne controlla la produzione intera, dal seme alla tavola attraverso l'applicazione di un disciplinare ad hoc stilato che ne garantisca l'intero processo consentendo l'apposizione di un marchio in etichetta.



DOP, Denominazione di origine protetta

Per ottenere la certificazione DOP è necessario dimostrare che la qualità e le caratteristiche intrinseche del prodotto sono legate "esclusivamente" ad una zona di produzione ben delimitata. Questo perché le caratteristiche di uno specifico alimento derivanti sia dai fattori ambientali che umani sono legate indissolubilmente al territorio da cui ha avuto origine la sua produzione. Per questo motivo è obbligatorio che l'alimento dichiarato DOP sia preparato in stabilimenti ubicati nel luogo d'origine, le cui materie prime provengano da quella determinata area geografica; per esempio: caciocavallo silano, parmigiano reggiano.



IGP, Indicazione geografica protetta

Rispetto alla certificazione DOP, per avere tale riconoscimento un alimento deve provenire ‘geograficamente’ da una zona ben delimitata anche se alcune fasi della lavorazione possono avvenire in zone diverse; per esempio: le clementine di Corigliano, il lardo di colonnata.



STG, Specialità tradizionale garantita

Questo è un marchio che tutela alcune produzioni che sono tipiche non per l'origine in un determinato territorio ma per il legame con la tradizione immateriale di un luogo per il tipo di produzione o per le caratteristiche della ricetta. Un esempio è la pizza napoletana.

Prodotti a Marchio Biologico



Nuovo logo europeo di produzioni biologiche



Vecchio logo europeo di produzioni biologiche

Il nome corretto per questi cibi è invece “Prodotti da (o provenienti da) agricoltura biologica”, poiché ad essere biologico è appunto il metodo di produzione, non il prodotto.

Gli alimenti da agricoltura biologica provengono da produzioni senza l'utilizzo di sostanze chimiche, ad eccezione di quelle specificatamente permesse dall'Unione Europea, nelle fasi di lavorazione che vanno dalla coltivazione alla trasformazione e allo stoccaggio.

L'Unione Europea ha creato una specifica regolamentazione riguardo la produzione biologica, secondo la quale i produttori devono seguire precise regole: devono essere iscritti agli albi regionali delle aziende

biologiche ed essere monitorati da enti appositi ed autorizzati dall'UE. Come ogni alimento che si rispetti, anche gli alimenti provenienti da agricoltura biologica posseggono un'etichetta realizzata in base al regolamento comunitario vigente in materia, che deve riportare, nome e codice (preceduto dalla sigla IT) dell'organismo di controllo autorizzato, codice dell'azienda produttrice, numero di autorizzazione e dicitura "Organismo di controllo autorizzato con DM. MIPAAF in applicazione del Reg. CE n. 2092/91".

I prodotti biologici vengono comunemente distinti in tre categorie, in base a precise caratteristiche produttive:

Prima categoria. Almeno il 95% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. In tal caso l'indicazione del biologico è riportata nella denominazione di vendita.

Seconda categoria. Almeno il 70% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. L'indicazione del biologico è riportata nell'elenco degli ingredienti.

Terza categoria. Prodotti coltivati secondo il metodo biologico da almeno un anno prima del raccolto, in un'azienda che ha smesso i metodi di coltivazione convenzionali da oltre un anno. Riportano la dicitura "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica". (Reg. CE 834/2007; Reg. CE 889/2008; Reg. UE 271/2010).

CLAIMS

Sulle etichette di svariati prodotti alimentari il consumatore potrebbe trovare apposte diciture volte a promuoverne la composizione o ad esaltarne il valore salutistico. Queste diciture prendono il nome di claims, ovvero informazioni pubblicitarie legate al marketing del prodotto atte ad indicare al consumatore alcune caratteristiche salutistiche e/o nutrizionali presenti nel prodotto medesimo.

Il Parlamento e il Consiglio europeo hanno emanato al fine di disciplinare la materia il Reg. CE 1924/2004 relativo alle “indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite dai prodotti alimentari” per garantire una sempre migliore tutela del consumatore facilitandone gli acquisti. Tale regolamento in vigore dal 2006 è stato successivamente modificato e ora inserito nel Reg UE 1169/2011 che armonizza la normativa comunitaria di settore e che sarà operativo dal dicembre 2014.

ATTENZIONE

- I claims non devono essere falsi e fuorvianti;
- non devono favorire un eccessivo consumo dell'alimento;
- deve essere comprensibili al consumatore medio e quindi essere presentati con un messaggio chiaro e trasparente e non ambiguo;
- le caratteristiche che rendono possibile la presenza del messaggio promozionale devono essere presenti nel prodotto finito in una quantità tale da produrre l'effetto previsto;
- deve essere in una forma utilizzabile subito dall'organismo;
- devono essere suffragati da inconfutabili prove scientifiche.

È bene che il consumatore sappia che l'azienda che intende utilizzare claims nutrizionali e/o salutistici deve conservare tutte le evidenze e tutti i report che dimostrano tali proprietà.

Il Reg CE 1924/2006 in buona sostanza prevedendo l'obbligatorietà della fondatezza scientifica del messaggio pubblicitario rende il produttore dell'alimento parte attiva nel settore della ricerca e dell'innovazione dei prodotti alimentari per un miglioramento della intra filiera alimentare.

L'autorità preposta al rilascio delle autorizzazioni è l'EFSA - European food safety authority - che ha sede a Parma.

APPROFONDIMENTO

Alcuni esempi di indicazioni nutrizionali consentite e relative condizioni di applicazione:

A BASSO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico è consentito solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico è consentito solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

SENZA CALORIE

L'indicazione che un alimento è senza calorie è consentito solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi è consentito solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

SENZA GRASSI

L'indicazione che un alimento è senza grassi è consentito solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi è consentito solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.

SENZA GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi è consentito solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri è consentito solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

SENZA ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri è consentito solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

>>>

>>>

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri è consentito solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «CONTIENE IN NATURA ZUCCHERI».

A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale è consentito solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale è consentito solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

SENZA SODIO o SENZA SALE

L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale è consentito solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

FONTI DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è fonte di fibre è consentito solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre è consentito solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

FONTI DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è fonte di proteine è consentito solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine è consentito solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

LEGGERO/LIGHT

L'indicazione che un prodotto è «LEGGERO» o «LIGHT» deve essere accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «LEGGERO» o «LIGHT».

APPROFONDIMENTO

I Claims salutistici devono essere sempre accompagnati da alcune indicazioni specifiche:

- deve essere sempre indicata l'importanza di una dieta varia ed equilibrata nonché uno stile di vita sano nonostante l'uso del prodotto acquistato;
- deve essere sempre raccomandato l'uso corretto dell'alimento e le sue modalità di utilizzo per ottenere il benefico effetto indicati;
- deve essere presente, nel caso fosse necessario, la dicitura che ne impedisce il consumo a persone che per patologie evidenti dovrebbero evitarne l'uso;
- deve essere precisato che l'uso eccessivo dell'alimento potrebbe causare danni all'organismo.

I Claims salutistici non devono:

- suggerire che il mancato consumo dell'alimento potrebbe nuocere alla salute;
- non devono quantificare, nel caso di alimento dietetico, percentualmente alcuna indicazione relativa ad eventuali perdite di peso a seguito dell'ingestione dell'alimento;
- non devono riferire pareri di singoli operatori o di singoli medici rilasciati in merito all'alimento in questione.

Per ulteriori approfondimenti i consumatori potranno consultare i seguenti siti:

www.ec.europa.eu/agricoltura

<http://ec.europa.eu>

<http://eur-lex-europa.eu>

www.gazzettaufficiale.it

www.carabinieri.it/cittadini/consigli/tematici

www.salute.gov.it

www.politicheagricole.it

www.agenziadogana.it

Indice

Le etichette alimentari per un acquisto consapevole	5
Novità presenti nel Reg. UE 1169/2011	6
Le etichette alimentari	
Cos'è e cosa contiene un'etichetta	9
Definizione di etichetta alimentare	11
Campo di applicazione	12
Indicazioni obbligatorie	16
Denominazione dell'alimento	19
Denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di direttive	21
Denominazione assunta da usi e da consuetudini di tipo generico	23
Elenco degli ingredienti	26
Additivi e aromi	29
Termine minimo di conservazione o la data di scadenza	32
Quantità netta, quantità nominale	35
Etichetta nutrizionale	37
Origine del prodotto	40
Lotto di appartenenza	45
Ulteriori diciture presenti in etichetta	46
Esempi di etichette di alimenti di uso quotidiano:	
Uova	48
Prodotti ittici	51
Latte	53
Olio	57
Vino	62
Miele	70
Carne Bovina	72
Cioccolato	75
Prodotti DOP, IGP, STG e prodotti a marchio biologico	77
CLAIMS	80