



Lety
Ketty

Storia
di UNA
etichetta

di Gabriella Lo Feudo

A Luigi

L'App Lety Ketty, storia di un'etichetta è stata ideata, proposta e curata dalla dott.ssa Gabriella Lo Feudo del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'economia agraria - CREA - Colture Arboree - Centro di ricerca per l'olivicoltura, Rende (CS).

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento alla dott.ssa Paola Corsaro e a tutti i suoi collaboratori per la gentilezza e la disponibilità.

Un ringraziamento al direttore del CREA OLI dott. Enzo Perri e al Capo Panel Massimiliano Pellegrino per gli utili suggerimenti sul caso "Olio".

Un grazie alla mia amica dott.ssa Anna Cufone e al mio collega di un tempo dott. Giuseppe Rossoni sempre pronti a discutere su questi argomenti.

© 2016 Teomedia - Tutti i diritti riservati

ISBN EBOOK: 9788897692720

Illustrazioni, grafica e impaginazione: *Simona Pescatore*

Sviluppo App mobile: *Silane Solutions*



teomedia

SILANET
SOLUTIONS

INDICE



	<i>Presentazione</i>	<i>pag. 4</i>
	<i>Introduzione</i>	<i>pag. 5</i>
	<i>L'etichetta</i>	<i>pag. 8</i>
	<i>Indicazioni obbligatorie</i>	<i>pag. 11</i>
	<i>Indicazioni facoltative</i>	<i>pag. 17</i>
	<i>Altre indicazioni</i>	<i>pag. 21</i>
	<i>Extra</i>	<i>pag. 25</i>
	<i>Gioca con Lety Ketty</i>	<i>pag. 32</i>
	<i>Approfondimenti</i>	<i>pag. 33</i>
	<i>Allegati</i>	<i>pag. 36</i>
	<i>Bibliografia</i>	<i>pag. 40</i>

PRESENTAZIONE



L'App dal titolo *Lety Ketty, storia di un'etichetta* costituisce uno dei momenti di divulgazione di una corretta coscienza alimentare che il CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, propone in occasione della seconda edizione della manifestazione "L'isola della sostenibilità".

La comunità della ricerca del CREA è orientata a valorizzare l'intera filiera della conoscenza e dell'innovazione attraverso percorsi di comunicazione e di divulgazione in cui rientra a pieno titolo questa App, ideata e curata dalla dott.ssa Gabriella Lo Feudo.

L'App è la testimonianza dell'impegno scientifico e tecnico del CREA finalizzato a migliorare la qualità della vita delle persone e la sicurezza degli alimenti.

Obiettivo della partecipazione del CREA alla manifestazione è quello di favorire la conoscenza del concetto di sostenibilità, declinandolo a 360 gradi: Lety Ketty, con un approccio ludico-didattico, vuole avvicinare i fruitori del gioco, prevalentemente bambini e bambine, al concetto di consumo e acquisto consapevole favorendo la comprensione e la decodifica delle etichette alimentari e orientando il consumatore verso una corretta alimentazione.

INTRODUZIONE



Il consumo di alimenti scaturisce dalla necessità dell'uomo di nutrirsi ma anche dal desiderio e dal compiacimento di soddisfare i propri gusti.

Tale compiacimento però dovrebbe essere sempre accompagnato dalla consapevolezza che l'alimentazione debba essere basata su quantità adeguate e prodotti di qualità. Un consapevole consumo di cibo consentirebbe tra l'altro, oltre ad una più equa distribuzione delle risorse con un impatto positivo sull'ambiente, anche il mantenimento di uno stato di benessere e conseguente miglioramento della qualità della vita¹.

Ormai dal 2016 ogni etichetta presenta obbligatoriamente una dichiarazione nutrizionale che serve a fornire al consumatore la consapevolezza dei nutrienti presenti, della loro quantità e del valore energetico complessivo dell'alimento, consentendogli di seguire una alimentazione equilibrata e responsabile. Siamo consapevoli che non basta leggere l'etichetta per diventare virtuosi dell'alimentazione; questo atto di responsabilità deve essere accompagnato anche dall'informazione sin dai banchi di scuola, con campagne di educazione e di informazione a tutti i livelli anche nella grande distribuzione, nelle comunità e nelle mense².

INTRODUZIONE

L'etichetta rappresenta la carta d'identità di un prodotto alimentare e riveste per il consumatore una importante funzione di tutela che gli consente di orientarsi in maniera consapevole tra gli affollatissimi scaffali dei supermercati.

Saperle leggere rappresenta un atto di responsabilità finalizzato al mantenimento di uno stato di benessere in quanto aiutano ad impostare una sana alimentazione fornendo informazioni sulle reali caratteristiche del prodotto e sulla sua qualità, anche in rapporto al prezzo³. È uno strumento molto importante che consente al consumatore di riconoscere subito l'alimento e capire quindi cosa deve cercare nel prodotto che acquista; lo aiuta in riferimento all'origine del prodotto, alla sua denominazione di vendita, all'importanza dei pesi dichiarati, agli ingredienti riportati, alla simbologia apposta, ma anche in riferimento alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, ai claims, e a quanto altro potrà renderlo veramente consapevole⁴.

3-4 *Le etichette alimentari, guida alla lettura* - CREA, 2 ed. 2016.

INTRODUZIONE

Il Regolamento più importante relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori è il **reg UE n. 1169/2011** in vigore dal dicembre 2014 con la sola eccezione della obbligatorietà dell'etichetta nutrizionale che è invece in vigore da dicembre 2016. L'etichetta alimentare deve essere facilmente leggibile, chiara e trasparente; deve essere veritiera, non deve trarre in inganno il consumatore e deve essere indelebile.

Spesso alcune etichette contengono dei messaggi pubblicitari, detti claims, che forniscono indicazioni particolari sull'alimento e sono volti a promuoverne la composizione o ad esaltarne il valore salutistico. Si tratta di informazioni pubblicitarie legate al marketing del prodotto che servono ad indicare alcune caratteristiche salutistiche e/o nutrizionali presenti nel prodotto medesimo definendolo importante per una corretta alimentazione o per il mantenimento di uno stato di benessere.

Per essere inseriti in etichetta devono essere valutati scientificamente e l'autorità preposta al rilascio delle autorizzazioni per l'apposizione in etichetta di tali claims è l'**EFSA** - European Food Safety Authority - che ha sede a Parma.



L'ETICHETTA



Si definisce etichetta “qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata che sia impressa in rilievo o a impronta sull’imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore”.

L’etichetta per il suo importante contributo informativo non deve trarre in inganno il consumatore e deve garantirgli la chiarezza delle informazioni; la leggibilità con caratteri tipografici e dimensioni tali da consentirla; la facilità di lettura inserendo le informazioni più salienti in uno spazio in cui il consumatore riesca subito a coglierne la visione; la indelebilità delle indicazioni apposte che dovranno accompagnare il prodotto per tutta la sua vita commerciale.



L'ETICHETTA

Una etichetta si distingue in una parte anteriore ed una posteriore, definite fronte e retro. La parte anteriore costituisce il campo visivo principale che rappresenta “la parte di un imballaggio probabilmente più esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell’acquisto che permette di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica”.

I prodotti alimentari posti in vendita possono essere distinti in **preconfezionati**, **sfusi**, **preincartati**. Ogni etichetta presenta alcune indicazioni dette **obbligatorie** ed altre dette **facoltative**.

Tra le indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta troviamo:

- la denominazione del prodotto*,
- l’elenco degli ingredienti,
- **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergia**,
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti,
- **la quantità netta dell’alimento***,
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza,

L'ETICHETTA

- le condizioni particolari di conservazione e le istruzioni per l'uso,
 - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore, il paese d'origine per alcuni prodotti,
 - una dichiarazione nutrizionale,
 - per le bevande alcoliche che contengono più di 1,2% di alcol in vol.,
 - il titolo alcolometrico volumico effettivo*.
- **Lotto di appartenenza.**

Le indicazioni asteriscate devono comparire obbligatoriamente nel campo visivo principale.



SCARICA L'APP





INDICAZIONI OBBLIGATORIE



La denominazione di vendita è il nome con cui il prodotto viene commercializzato ed è importante per capire la natura e la qualità del prodotto ma anche per distinguerlo da altri simili con i quali potrebbe essere confuso.

Ogni etichetta contiene una lista degli ingredienti su cui sono inserite tutte le sostanze, compresi gli additivi, usati per la preparazione dell'alimento. Gli ingredienti sono riportati in ordine decrescente di peso da quello presente in maggiore quantità a quello presente in minore quantità.

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

Una novità del **regolamento UE n. 1169/2011** è che non è più possibile impiegare la dicitura "olio vegetale" in quanto sarà obbligatorio specificare la tipologia di olio vegetale utilizzato.



INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Quando la denominazione di vendita focalizza l'attenzione su un particolare ingrediente differenziando il prodotto alimentare da altri analoghi, di questo ingrediente deve essere riportata nell'elenco la quantità in percentuale (come si evince dall'**etichetta dei biscotti zuccotto con orzo**).

Una novità importante a seguito dell'emanazione del regolamento UE n. 1169/2011 è che **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergia** venga segnalato nella lista degli ingredienti in maniera molto evidente e con un carattere tipografico più marcato all'interno della medesima lista. Tale indicazione è obbligatoria anche per gli alimenti serviti nei luoghi pubblici e nei prodotti preincartati.

La quantità netta è una informazione molto importante da inserire in etichetta perché informa il consumatore sulla reale quantità del prodotto che sta acquistando. È espressa in unità di massa per gli alimenti solidi e in unità di volume per gli alimenti liquidi. Nei prodotti alimentari immersi in un liquido di governo o nel cosiddetto liquido di copertura è obbligatorio inserire anche il peso sgocciolato ovvero il peso al netto del liquido presente.



INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Un'altra informazione molto importante da apporre obbligatoriamente in etichetta è il termine minimo di conservazione (TMC) e la data di scadenza. La dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il ..." è il termine entro il quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione. Tale indicazione rappresenta un consiglio per il consumo ottimale del prodotto. Oltre il termine indicato il prodotto può ancora essere consumato in sicurezza, ma il produttore non garantisce più le caratteristiche organolettiche originarie. La determinazione del TMC spetta al produttore ed è apposto sotto la sua personale responsabilità. Il TMC può essere inferiore a tre mesi se è seguito da una data precisa riportata sulla confezione, per gli alimenti che possono essere consumati fra i 3 e i 18 mesi è sufficiente indicare sull'involucro mese e anno di scadenza (senza un giorno preciso) e per quelli la cui conservazione è possibile anche oltre i 18 mesi basta precisare solo l'anno. Nel caso di prodotti altamente deperibili il TMC è sostituito dalla data di scadenza. La data di scadenza deve essere riportata anche nelle confezioni monodose contenute nei pacchi etichettati a loro volta. La dicitura



INDICAZIONI OBBLIGATORIE

“Da consumarsi entro il ...” è il termine perentorio entro cui il prodotto deve essere consumato (latte, yogurt, uova).

Per alcuni prodotti non è obbligatorio indicare sulla confezione il periodo di conservazione: si tratta ad esempio di frutta e verdura fresche (fatta eccezione per quelle già tagliate o sbucciate), vino, aceto, sale e zucchero allo stato solido, pane, focacce, prodotti di pasticceria fresca, bevande alcoliche se la percentuale di alcool supera il 10%, gomme da masticare e così via.

Per elevare il livello di protezione della salute del consumatore con il regolamento UE n. 1169/2011 è stata resa obbligatoria per quasi tutti i prodotti alimentari una **etichetta nutrizionale**. Su ogni etichetta si troveranno informazioni obbligatorie su valore energetico, grassi totali, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale presenti negli alimenti immessi sul mercato. Tali informazioni sono necessarie in quanto aiutano il consumatore a compiere scelte alimentari più informate e consapevoli.



INDICAZIONI OBBLIGATORIE

I valori di riferimento vanno espressi per 100g o 100ml. Le indicazioni nutrizionali, obbligatorie e volontarie, devono trovarsi nello stesso campo visivo, in un formato chiaro (tabulare o lineare) e nell'ordine di presentazione stabilito dalla legge.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere apposte in un punto evidente in modo da essere anch'esse facilmente visibili, chiare e indelebili.

Una novità del regolamento UE n. 1169/2011 è la definizione delle responsabilità da cui risulta con chiarezza che il responsabile dell'alimento è l'operatore che appone il suo nome o la sua ragione sociale sulla etichetta del prodotto.

Altra importante indicazione, obbligatoria per alcune tipologie di alimenti, è l'origine o la provenienza di un alimento che dovrebbero essere fornite per evitare di indurre in errore il consumatore sul reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto. Le disposizioni obbligatorie relative all'origine sono state elaborate per specifiche tipologie di alimenti e sono in vigore per il miele, le carni bovine e i prodotti a base di carne bovina, la frutta e gli ortaggi, il pesce e l'olio extravergine d'oliva.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Nel regolamento UE n. 1169/2011 all'articolo 26 è stata introdotta la necessità di estendere l'informazione sull'origine anche **alle carni suine, ovine, caprine e sui volatili, al latte** e agli alimenti monoingrediente.



SCARICA L'APP





INDICAZIONI FACOLTATIVE

Altre informazioni nutrizionali potranno essere aggiunte in maniera facoltativa sull'etichetta e sono le seguenti: acidi grassi monoinsaturi; acidi grassi polinsaturi; polioli; amido, fibre alimentari, vitamine e sali minerali **(vedi i consumi di riferimento)**.

Nel retro dell'etichetta compaiono inoltre altre indicazioni che servono ad orientare il consumatore verso il migliore smaltimento della confezione; un esempio è dato dalla seguente simbologia



oppure servono esclusivamente ad agevolare il venditore nella gestione del magazzino ed in questo caso mi riferisco al **codice a barre**.





INDICAZIONI FACOLTATIVE

Si tratta di un codice monodimensionale, costituito da una sequenza di numeri e barre verticali, bianche e nere, aventi diversa spaziatura e spessore, ognuno dei quali con un preciso significato. La decodifica dei dati avviene attraverso l'impiego di sensori specifici (es. scanner ottici) che, leggendo la sequenza dei simboli utilizzati, consentono di ottenere le informazioni contenute. La sua adozione è facoltativa e le aziende che intendono utilizzarlo devono richiederlo presso i competenti uffici nazionali. Ha una funzione fondamentale nella gestione logistica delle merci, è infatti un sistema che viene spesso utilizzato dalle aziende per gestire il magazzino ma non riveste alcuna importanza per il consumatore.

Descrizione dei numeri:

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.

Nel caso in cui la confezione non sia sufficientemente grande il codice può essere formato da otto cifre.

INDICAZIONI FACOLTATIVE

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.

Legenda:

80 = prefisso nazionale.

Le successive 5 cifre rappresentano l'indirizzo del produttore ovvero il codice del produttore.

Le ulteriori 5 cifre identificano il tipo di prodotto.

L'ultima cifra è un codice di controllo calcolato tramite un algoritmo sulla base delle cifre presenti nel codice.

Per i preincartati invece di trovare il numero 80 troveremo i numeri che vanno da 200 a 299.

Spesso in etichetta si trovano ulteriori simboli Tipo
QR CODE



Si tratta di codici bidimensionali che a differenza dei vecchi codici a barre (monodimensionali), consentono di memorizzare un numero di informazioni notevolmente superiore e possono essere letti anche da un telefono

INDICAZIONI FACOLTATIVE

cellulare o da uno smartphone con fotocamera, se dotati del necessario software.

Il “QR” deriva da “Quick Response” (risposta rapida), consente infatti una rapida decodifica del suo contenuto. Questo “quadrato” permette di navigare su internet e conoscere molte notizie sui prodotti che acquistiamo o consumiamo al ristorante o a casa, ad esempio ci consente di avere informazioni sulle modalità di preparazione del prodotto, sul territorio di provenienza e spesso anche sulle pratiche agronomiche applicate. Per leggere il QR Code è sufficiente inquadrare il codice con il proprio telefonino, dopo aver scaricato l'apposita applicazione da internet, totalmente gratuita.



SCARICA L'APP





ALTRE INDICAZIONI

Altro Simbolo che si visualizza in una etichetta è il simbolo **E** ovvero l'indicazione metrologica. A differenza dei simboli precedenti questo si trova nel campo visivo principale.

Il marchio comunitario “**e**” si trova nello stesso campo visivo della quantità nominale. È localizzato accanto all'indicazione della quantità e rappresenta la dichiarazione del produttore o del confezionatore di aver ottemperato, nell'effettuare il confezionamento, a quanto prescritto dalle disposizioni metrologiche comunitarie. I prodotti contrassegnati dalla lettera **E** quindi sono considerati “preimballaggi CEE” e, come tali, hanno il diritto di libera circolazione in tutti gli Stati dell'Unione Europea.

Spesso in etichetta si trovano le sigle **DOP e IGP** che indicano rispettivamente che un prodotto è a denominazione di origine protetta oppure a indicazione geografica protetta. Sono alimenti che rappresentano alcune produzioni tipiche dei luoghi e sono la memoria storica dei territori ma anche la memoria del gusto.

ALTRE INDICAZIONI

La denominazione di origine identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.



La indicazione geografica identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o Paese alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

ALTRE INDICAZIONI



logo IGP

Altra sigla è l'**STG** che indica le specialità tradizionali garantite, ovvero prodotti alimentari la cui composizione e produzione è frutto di tradizione di un luogo e di una ricetta. Le STG italiane più note sono la pizza napoletana e la mozzarella;



logo STG

ALTRE INDICAZIONI

Altre volte si trova quest'altro simbolo che sta ad indicare che il prodotto proviene **da agricoltura biologica** ovvero da una agricoltura senza uso di sostanze chimiche nocive:



SCARICA L'APP





EXTRA: IL CASO OLIO

L'olio extra vergine di oliva, olio di categoria superiore ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive senza alcuna aggiunta di sostanze chimiche, è considerato il principe della dieta mediterranea in quanto apporta un elevato contributo di sostanze nutritive, in particolare acidi grassi mono e polinsaturi, vitamine e sostanze antiossidanti molto utili per il nostro organismo.

Le norme che concorrono alla commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva e che consentono di apporre in etichetta le informazioni obbligatorie ma anche facoltative sono molteplici. Si tratta di regolamenti a carattere orizzontale, come il reg. n. 1169/2011, ma soprattutto di norme riferite esclusivamente alla commercializzazione ed etichettatura dell'olio.

Di seguito un breve elenco dei riferimenti legislativi:

- Il regolamento capostipite per la classificazione degli oli di oliva è il reg. n. 2568/1991 e successive modificazioni;



IL CASO OLIO

- La direttiva UE n. 91 / 2011 (che indica come individuare il lotto o partita da commercializzare)
- Il reg. n. 432/ 2012 consolidato al 13/12/2014 che indica i claims da utilizzare per gli alimenti;
- Il reg. n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva che introduce l'obbligatorietà dell'inserimento in maniera più evidente del termine miscela qualora l'olio sia di provenienza di più paesi comunitari o extra comunitari;
- Il reg. n. 1335/2013 che modifica il regolamento n. 29/2012 che prevede l'obbligatorietà dell'indicazione relativa alla modalità di conservazione dell'olio extra vergine nonché la possibilità di inserire in etichetta l'anno di raccolta delle olive soltanto però se ciò avviene al 100% durante l'anno indicato;
questo regolamento tra l'altro ribadisce quanto già contenuto nel reg. n. 29 ovvero la possibilità di indicare alcune informazioni facoltative quali le caratteristiche sensoriali, l'acidità dell'olio, solo però se accompagnata dalle cere, dai perossidi e dalle costanti spettrofotometriche e la tipologia di estrazione.

IL CASO OLIO

- La legge n. 122/2016 che indica le modalità di indicazione del TMC (tempo di preferibile consumo) che è a discrezione del produttore e si definisce al momento dell'imbottigliamento dell'alimento.
- Infine il reg. UE n. 11 69/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.



Gioca con
Lety Ketty



SCARICA L'APP





EXTRA: IL CASO UOVO

L'uovo è un alimento base della nostra alimentazione. In Italia si consumano oltre 13 miliardi di uova ogni anno* e ogni italiano ne consuma in media 226 uova che corrispondono a circa 14 kg l'anno pro capite. Ovviamente tale consumo riguarda le uova tal quali oppure utilizzate come ingredienti in una moltitudine di altri alimenti giornalieri.

L'etichettatura delle uova destinate ad un consumo diretto è obbligatoria come prescritto nel Regolamento CE 589/2008 della Commissione europea.

Le *uova fresche*, sono classificate secondo il peso, con i seguenti criteri:

XL	Grandissime	73 g e più
L	Grandi	di 63 g e più ma inferiori a 73 g
M	Medie	di 53 g e più ma inferiori a 63 g
S	Piccole	meno di 52 g

IL CASO UOVO

Sul guscio le uova presentano un codice stampato che costituisce una vera carta d'identità e permette la tracciabilità del prodotto.

Le prime cifre del codice indicano il tipo di allevamento da cui provengono le uova e il paese di origine, le successive indicano il codice ISTAT del Comune, la sigla della provincia di ubicazione del produttore e il codice identificativo dell'allevamento da cui proviene l'alimento.

Tipologia di allevamento	Stato di produzione
0 = Uova da agricoltura biologica	IT = Italia
1 = Uova da allevamento all'aperto	BE = Belgio
2 = Uova da allevamento a terra	ES = Spagna
3 = Uova da allevamento in gabbia	FR = FRANCIA
	NL = PAESI BASSI

0 = Uova da agricoltura biologica: le galline vengono allevate libere senza l'uso di composti chimici di sintesi nel rispetto della natura e del benessere degli animali.

1 = Allevamento all'aperto: le galline per alcune ore al giorno razzolano all'aperto in ambiente protetto e controllato per ragioni sanitarie.

2 = Allevamento a terra: le galline vengono allevate normalmente in capannoni in cui si muovono liberamente.



IL CASO UOVO

3 = Allevamento in gabbia: le galline vengono allevate, a batteria, in un ambiente confinato, chiuso in spazi molto più ristretti.

Altra indicazione apposta sul guscio è il periodo di conservazione o TMC che è fissato al massimo al ventottesimo giorno dalla deposizione.

Va precisato che, oltre al codice identificativo apposto sul guscio, anche la confezione delle uova deve riportare alcune informazioni ovvero, la categoria di peso e di qualità, il numero di uova presenti, il nome e la ragione sociale o il marchio commerciale del centro di imballaggio, le modalità di conservazione oltre, naturalmente, alla data di consumo preferibile.

*Fonte Federalimentare

IL CASO UOVO

ESEMPIO DI CODICE IDENTIFICATIVO

2 = tipologia di allevamento

IT = sigla della nazione di produzione

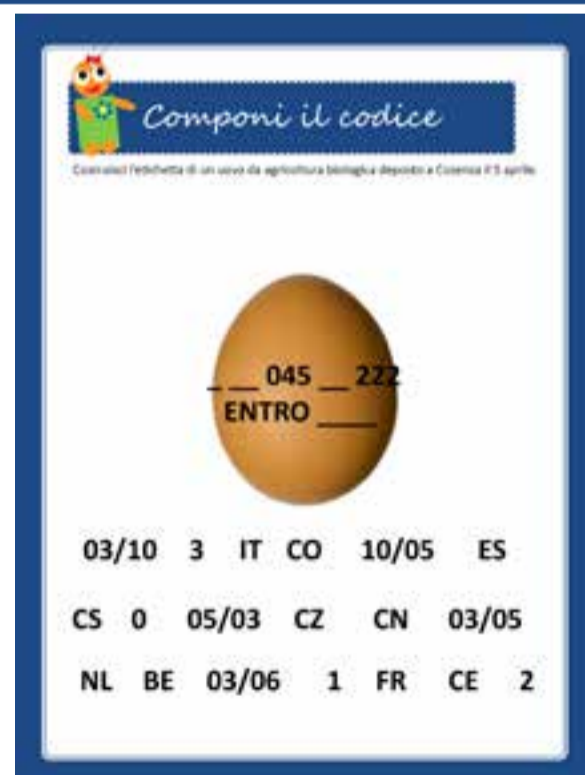
045 = codice ISTAT del comune di ubicazione dell'allevamento

CS = sigla della provincia dell'allevamento

2 IT 045 CS 222
ENTRO 28/11

222 = codice univoco dell'allevamento in cui la gallina ha depresso l'uovo

ENTRO = da consumarsi preferibilmente entro il giorno/mese



SCARICA L'APP





Gioca con
Lety Ketty

Definisci l'etichetta

Trascina il magnete

Crea le coppie

Rispondi al quiz

Costruisci l'etichetta

Componi il codice



SCARICA L'APP



APPROFONDIMENTI

Introduzione

L'EFSA (European Food Safety Authority) è l'autorità europea per la sicurezza alimentare. Istituita nel 2002 dall'Unione Europea ha sede a Parma ed è la massima autorità europea per la sicurezza alimentare, valuta i rischi in materia di sicurezza alimentare e ne definisce le modalità di comunicazione.

L'etichetta

Sono detti **preconfezionati** i prodotti venduti in confezioni già predisposte dal produttore e in cui l'alimento rimane fino al momento del consumo senza essere in alcun modo alterate.

Sono detti **preincartati** gli alimenti confezionati sul luogo di vendita al momento dell'acquisto. L'unica indicazione obbligatoria che devono presentare è relativa alla presenza di sostanze allergizzanti.

Sono detti **sfusi** gli alimenti venduti senza alcuna confezione sui quali è impossibile apporre una etichetta (frutta, ortaggi freschi, carne fresca, ecc.).

APPROFONDIMENTI

Le **indicazioni obbligatorie** devono essere necessariamente inserite nelle etichette di tutti i prodotti confezionati posti in vendita.

Le **indicazioni facoltative** possono essere apposte per libera scelta del produttore che risulterà essere il responsabile di tutto quanto indicato.

Se si tratta di un prodotto provvisto di un liquido di governo è obbligatorio inserire anche il peso sgocciolato, ovvero il peso al netto del liquido e della tara del contenitore*

Altra indicazione obbligatoria è il **lotto di appartenenza** definito dalla direttiva 91/2011 che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Il lotto è preceduto dalla lettera L ed è stabilito dal produttore.

** Le indicazioni asteriscate devono comparire obbligatoriamente nel campo visivo principale.*

APPROFONDIMENTI

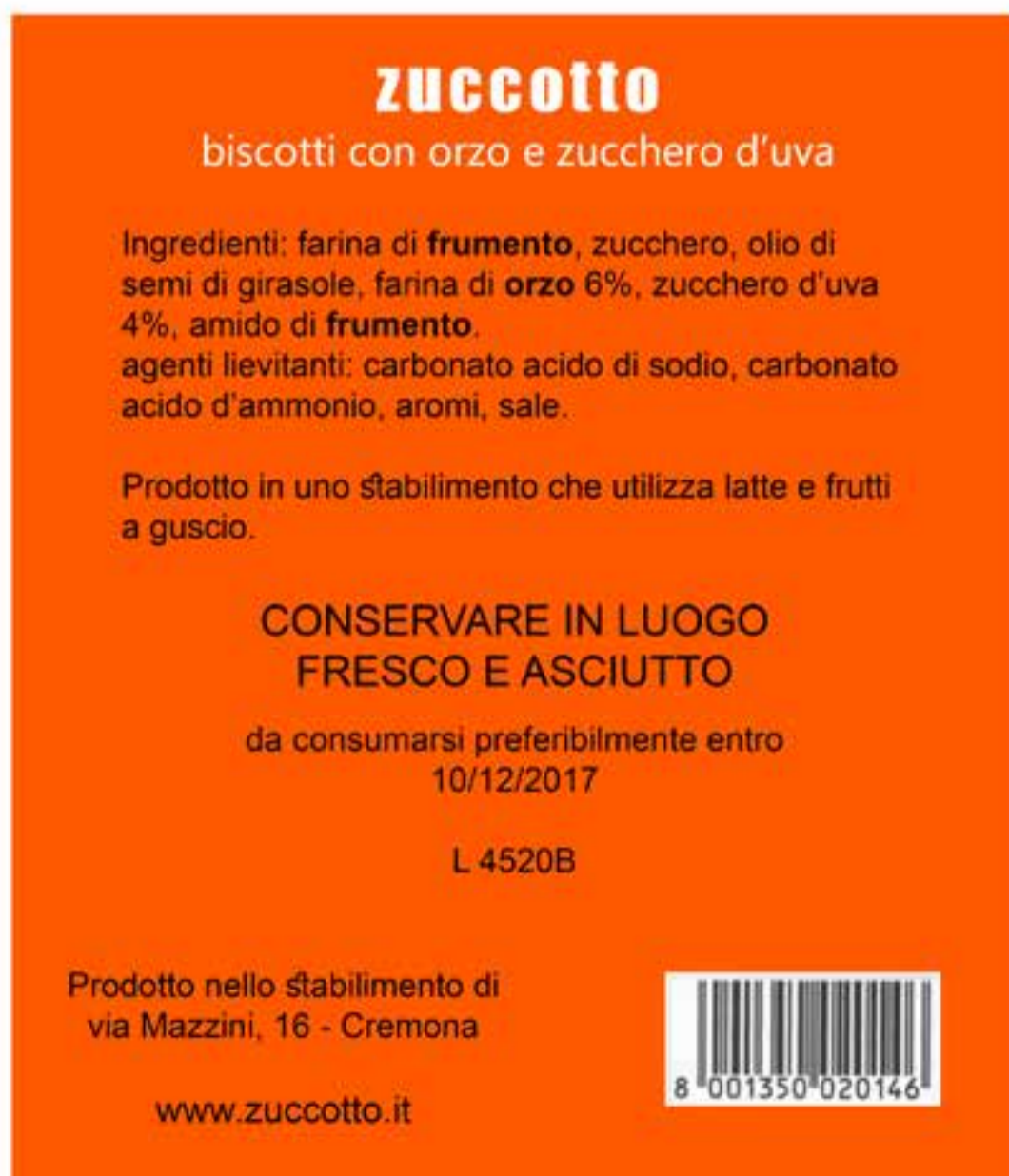
Indicazioni obbligatorie

L'etichetta nutrizionale è un aspetto della etichetta di un alimento. Serve ad indicare e a definire le caratteristiche nutrizionali di un alimento e fornisce un valido contributo al consumatore sul valore energetico presente.

Per le **carni** è stato emanato il regolamento UE n. 1337/2013 che ne disciplina la indicazione, mentre per l'origine del **latte**, dopo un percorso più complesso l'Italia è riuscita a ottenere dalla Comunità Europea l'autorizzazione ad introdurla sulla confezione; qualora le fasi produttive avvengano in Stati diversi il produttore dovrà inserire in etichetta il Paese di mungitura, di condizionamento e di trasformazione.

ALLEGATI

Esempio di etichetta dei biscotti zuccotto con orzo



ALLEGATI

22.11.2011

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 304/43

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

ALLEGATI

22.11.2011

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 304/47

ALLEGATO V

ALIMENTI AI QUALI NON SI APPLICA L'OBBLIGO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria ⁽¹⁾, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.

ALLEGATI

22.11.2011

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 304/61

ALLEGATO XIII

CONSUMI DI RIFERIMENTO

PARTE A — CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI PER VITAMINE E SALI MINERALI (ADULTI)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relativi valori nutritivi di riferimento

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiammina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2 000		

2. Quantità significative di vitamine e di sali minerali

Di norma, per decidere cosa costituisce una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- il 7,5 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- il 15 % dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione se l'imballaggio contiene una sola porzione.

PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

BIBLIOGRAFIA

Publicazioni

- *Le etichette alimentari, guida alla lettura*, AA.VV. (seconda edizione 2016) CREA;
- *Guida alla lettura delle etichette alimentari, etichette di olio e vino*, AA.VV. (seconda edizione 2016) CREA;
- *Etichetta Nutrizionale, guida alla lettura* AA.VV. 2016 CREA;
- *Larn. Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV revisione* 2014.

Normative

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento

BIBLIOGRAFIA

europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 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.
- Regolamento (UE) n. 432/2012 della Commissione del 16 maggio 2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.
- Legge 7 luglio 2016, n. 122 (1).
Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea - Legge europea 2015-2016.

BIBLIOGRAFIA

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1335/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Reg CEE n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.