

ETICHETTATURA ALIMENTARE

**PIÙ INFORMATI
PIÙ PROTETTI**



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

Direzione scientifica della collana Guide ai diritti
Raffaele Caterina, Sergio Chiarloni, Lucia Delogu
Docenti del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università degli Studi
di Torino, componenti della Commissione di regolazione del mercato,
Camera di commercio di Torino

Questo volume è rilasciato sotto licenza Creative Commons Attribuzione -
Non commerciale - Non opere derivate 2.5 Italia.

Autori: Paola Rebufatti – Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Coordinamento editoriale: Roberto Russo, Settore Regolazione del mercato,
Camera di commercio di Torino

Coordinamento grafico: Comunicazione esterna e URP, Camera di commer-
cio di Torino

Ideazione Grafica copertina: Art Collection Snc

Stampa: Zaccaria srl - Napoli
Finito di stampare: luglio 2016

Stampa su carta ecologica certificata

Indice

<i>Introduzione</i>	5
---------------------------	---

Capitolo primo

Che cosa è l'etichetta	9
1.1 L'etichetta	9
1.2 Come leggere un'etichetta	11
1.3 Come deve essere un'etichetta	13
1.4 Come si presentano gli alimenti: preimballati e non preimballati	13

Capitolo secondo

Prodotti alimentari preimballati	15
2.1 Indicazioni obbligatorie	15
2.2 La denominazione dell'alimento	17
2.2.1 Elenco degli ingredienti	20
2.2.2 La quantità	36
2.2.3 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	37
2.2.4 Titolo alcolometrico	40
2.2.5 Responsabile delle informazioni sugli alimenti ..	40
2.2.6 Il lotto di produzione	42
2.2.7 Origine	43
2.3 Condizioni particolari di conservazione e/o di impegno	45
2.3.1 Le istruzioni per l'uso	46

Capitolo terzo

Prodotti alimentari non preimballati	49
3.1 Indicazioni obbligatorie	49
3.1.1 Collettività	51

Indice

Capitolo quarto

Indicazioni facoltative	53
4.1 Indicazioni nutrizionali	53
4.2 Indicazioni salutistiche	60
4.3 Indicazioni commerciali	62

Capitolo quinto

Etichettatura nutrizionale	65
--------------------------------------	----

Capitolo sesto

Ulteriori indicazioni: marchi e simboli	71
6.1 Marchi	71
6.1.1 I marchi di origine	72
6.2 I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)	75
6.3 Prodotti biologici	75
6.4 Sistema di Qualità Nazionale zootecnica (SQN)	79
6.5 Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)	80
6.6 Simbolo metrologico e	82
6.7 Codice a barre	83
6.8 QR Code	84
6.8.1 I progetti della Camera di commercio di Torino relativi al QR Code	85

Capitolo settimo

Etichettatura ambientale	89
7.1 Sai leggere l'etichetta ambientale?	89

Capitolo ottavo

Consigli per gli acquisti	93
-------------------------------------	----

Appendice

I due Sportelli camerali al servizio delle imprese e dei consumatori	97
---	----

<i>Riferimenti normativi</i>	99
--	----

Introduzione

L'etichetta dei prodotti alimentari è oggi uno strumento indispensabile per informare correttamente il consumatore e garantire la libera circolazione delle merci secondo le regole della giusta concorrenza.

I consumatori dovrebbero prestare attenzione agli alimenti che acquistano: leggere attentamente l'etichetta, evitando di tralasciare alcune informazioni, soprattutto le fondamentali, ma purtroppo questo può accadere perché notevoli sono le difficoltà di lettura e di comprensione dei contenuti.

Spesso le etichette sono piene di indicazioni che possono non avere significato, né in termini di sicurezza alimentare, né di appetibilità e nemmeno di valore nutrizionale, ma risultano altisonanti, accattivanti, che ad una prima e veloce lettura catturano l'attenzione del consumatore, portandolo ad acquistare prodotti che in realtà non corrispondono alle sue necessità.

A volte le etichette non indicano cosa contengono i prodotti, ma cosa non contengono: non ci si dovrebbe vantare dell'assenza di ingredienti "non graditi", ma di ciò che è realmente presente.

In Italia non si possono vantare meriti salutistici se non sono provati da studi scientifici, capita così che alcune aziende suggeriscano effetti benefici "dubbi", scrivendo cioè che i loro prodotti non contengono determinate sostanze, come se l'assenza di grassi idrogenati, per fare un esempio, significasse da sola che il prodotto fa bene alla salute.

Gli avvenimenti che negli ultimi anni hanno colpito il settore agroalimentare, come nel caso della pericolosa epidemia di encefalopatia spongiforme bovina, meglio conosciuta come morbo della "mucca pazza", hanno accresciuto l'attenzione sul tema della sicurezza alimentare, aumentando nel contempo la diffidenza nei confronti di alcuni prodotti alimentari. Inoltre, l'introduzione della produzione su larga scala e la globalizzazione degli scambi commerciali hanno fatto sì che il legame tra venditore e consumatore si sia via via allentato e si sia evidenziata la necessità di garantire la sicurezza alimentare anche attraverso la compilazione adeguata dell'etichetta. L'etichetta non è solo un mezzo di promozione a disposizione delle aziende alimentari, ma un utile strumento per garantire la sicurezza alimentare e la salute del consumatore.

La normativa sull'etichettatura regola le modalità di indicazione delle informazioni, distinguendo quelle obbligatorie da quelle facoltative. La sua continua evoluzione tiene in considerazione non solo nuovi traguardi scientifici, ma anche e soprattutto le esigenze dei consumatori, per i quali l'etichetta rappresenta un corredo di informazioni, che permette loro di acquisire le indicazioni di cui hanno bisogno per scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze, è un supporto che li accompagna nelle scelte e quindi negli acquisti. I consumatori richiedono etichette con maggiori informazioni e di migliore qualità, cioè precise, semplici e comprensibili. D'altro canto le aziende, ritengono necessaria una semplificazione della normativa, poiché attualmente vi sono molte norme di riferimento, a volte non chiare se non addirittura in contrapposizione. Proprio per questo motivo le etichette

sono state al centro di un'intensa attività normativa, con l'obiettivo di dare un'informazione corretta e trasparente sulle caratteristiche dell'alimento e garantire un elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori.

Questo volume vuole essere una sorta di vademecum che aiuti il consumatore a districarsi nel complesso universo dell'etichettatura.

Si ringraziano per la collaborazione la studentessa Gaia Giannotti della Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha contribuito alla preparazione del materiale di questa guida, la Fondazione Torino Wireless che ha redatto il paragrafo dedicato al QR Code, e le studentesse tirocinanti Cristina Giovannini Luca e Ilaria Matera.

Che cosa è l'etichetta

1.1 L'etichetta

Le aziende che producono alimenti e li commercializzano devono etichettare i propri prodotti, seguendo le indicazioni fornite dalla normativa di riferimento.

L'etichettatura è l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono a un alimento e che figurano su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.



Art.2 Reg. UE 1169/2011

L'etichetta offre al consumatore indicazioni complete sul prodotto che acquista, si colloca come veicolo di informazioni tra le materie prime, il processo produttivo, l'azienda di produzione e il consumatore finale, è indispensabile per valorizzare il prodotto e differenziarlo dalla concorrenza.

Le informazioni da inserire in etichetta sono regolate da normative nazionali ed europee, che hanno l'obiettivo di garantire una corretta informazione. In questo senso si comprende il ruolo chiave svolto dall'etichetta nella comunicazione delle caratteristiche di un prodotto alimentare e nell'opera di persuasione, che ha come fine l'acquisto da parte del consumatore, ma non è l'unico strumento utilizzato per presentare i prodotti: anche le brochures, i siti internet, i depliant, devono riportare informazioni veritiere e soprat-

tutto non in contrasto con quello che viene dichiarato nell'etichetta.



Figura 1

Rappresenta la carta d'identità e il curriculum del pro dotto alimentare



L'etichetta è un elemento importante anche per garantire la rintracciabilità dei prodotti, deve essere conservata in azienda almeno fino all'esaurimento dei prodotti stessi e deve essere sempre leggibile. La rintracciabilità è la capacità di ricostruire e seguire la storia di un prodotto, attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e le specifiche responsabilità degli operatori che hanno contribuito alla sua produzione. A questo proposito ogni impresa di produzione, trasformazione, confezionamento o vendita di prodotti alimentari è tenuta a possedere un sistema di registrazione, che permetta di tracciare il percorso che ha portato alla creazione di un prodotto alimentare, dalle materie prime fino alla tavola del consumatore.

La rintracciabilità ha così l'obiettivo di accrescere la fiducia del consumatore, fornendogli maggiori informazioni sul prodotto, il consumatore può in questo modo ricostruire la storia degli alimenti di cui si ciba, ed eventualmente instaurare un concreto e duraturo rapporto di fiducia con l'azienda che offre le garanzie migliori.

Che cosa è l'etichetta

Nel caso in cui un prodotto presenti dei problemi, costituendo un pericolo per la salute del consumatore, la rintracciabilità permette di attuare un sistema di allerta rapido, di ritirare prontamente le partite di prodotto pericolose e di individuare facilmente il punto della catena alimentare che non ha funzionato per correggerlo immediatamente.



Figura 2

Rintracciabilità di un prodotto

1.2 Come leggere un'etichetta

Il consumatore è sempre sicuro di acquistare il prodotto migliore, che risponde alle sue esigenze? È in grado di leggere un'etichetta, traendo da essa informazioni utili e necessarie? Spesso la risposta è "No"!

Le etichette sono diventate uno strumento sempre più importante, sia per le imprese che per i consumatori, proprio per questo sono state al centro di un'intensa attività normativa con l'obiettivo di renderle sempre più trasparenti ed affidabili.

Le aziende alimentari devono garantire la rispondenza ai contenuti e ai requisiti intrinseci degli alimenti, adeguandosi alle richieste di una normativa in continua evoluzione, che è diventata nel tempo sempre più complessa. Gli obblighi di legge, nazionali e comunitari, da assolvere sono numerosi e non sempre di facile comprensione e applicazione.

D'altro canto i consumatori devono avere a disposizione le "informazioni" per poter scegliere consapevolmente.

L'obiettivo della normativa è dare un'informazione adeguata sulle caratteristiche dell'alimento, pertanto l'etichetta:

- deve assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore
- non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare
- non deve attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- non deve suggerire che il prodotto possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche
- non deve attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.

Perciò, se letta con attenzione, può costituire un utile strumento per orientarsi nella grande varietà dei prodotti alimentari che il mercato offre, e scegliere quello più adatto alle proprie esigenze nutrizionali, al proprio stile di vita e con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Forse non tutti sanno che alcune informazioni sono obbligatorie per legge, mentre altre sono facoltative e complementari. Il produttore che decide di aggiungere questo secondo tipo di informazioni in etichetta, dopo aver inserito quelle obbligatorie, deve comunque seguire una normativa specifica che riporta quali indicazioni ulteriori si possono aggiungere (vedere capitolo quarto) e con che modalità. Verranno di seguito illustrate le due tipologie di informazioni (obbligatorie e volontarie), per permettere al consumatore di distinguerle, evitando così di farsi influenzare nelle scelte

in modo errato poiché a volte le informazioni volontarie nuocciono alla chiarezza di quelle obbligatorie.

1.3 Come deve essere un'etichetta

Le indicazioni devono essere in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue, ma non può assolutamente mancare l'italiano, è un diritto sapere cosa si sta acquistando. L'etichetta deve essere visibile, chiaramente leggibile ed indelebile. Finalmente con il regolamento comunitario (Regolamento UE 1169/2011) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in applicazione dal 13 dicembre 2014, è stato definito il criterio di leggibilità, mentre prima della normativa comunitaria a volte ci si trovava di fronte ad etichette con caratteri particolarmente piccoli, tanto da non riuscire a leggerle, se non con l'ausilio di una lente di ingrandimento. D'ora in poi questo non dovrà più accadere, infatti l'altezza minima dei caratteri deve essere almeno di 1,2 mm, può scendere a 0,9 mm per le confezioni molto piccole (cioè con superficie maggiore inferiore a 80 cm²) ed inoltre deve esserci contrasto di colore tra le parole scritte e lo sfondo.

1.4 Come si presentano gli alimenti: preimballati e non preimballati

I prodotti alimentari posti in vendita possono essere preimballati o non preimballati, in base al legame che hanno con il proprio imballaggio.

“L'alimento preimballato rappresenta l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato con-

fezionato prima di essere messo in vendita. L'alimento è avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato aprire o cambiare l'imballaggio (Art. 1 Reg. UE 1169/2011)." Si tratta molto semplicemente dei prodotti "confezionati" che si trovano sugli scaffali dei negozi e dei supermercati.

Gli alimenti non preimballati sono i prodotti "non confezionati", presentati come tali al consumatore, che vengono imballati, quindi confezionati, su richiesta del consumatore al momento dell'acquisto, o preimballati per la vendita diretta. Non è sempre netta la distinzione tra prodotti, "confezionati" e prodotti "non confezionati", vi sono una serie di alimenti che a seconda della modalità di presentazione possono ricadere nell'una o nell'altra categoria (ad esempio prodotti a "libero servizio" della grande distribuzione).



Figura 3

Prodotto preimballato



Figura 4

Prodotto non preimballato

Prodotti alimentari preimballati

2.1 Indicazioni obbligatorie

Le indicazioni che devono essere obbligatoriamente riportate sull'etichetta sono:

- la denominazione dell'alimento
- l'elenco degli ingredienti
- qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico, elencato nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011, che provochi allergie o intolleranze
- la quantità di taluni ingredienti
- la quantità
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- il titolo alcolometrico volumico per le bevande alcoliche con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- il lotto di produzione
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- le istruzioni per l'uso, (la normativa ne richiede l'indicazione solo se ritenute necessarie)
- il paese d'origine o il luogo di provenienza, ove previsto
- la dichiarazione nutrizionale

Le indicazioni obbligatorie sono molte, ma non sempre le

troviamo tutte in etichetta, questo non significa che l'etichetta sia errata o che chi l'ha redatta abbia voluto nascondere delle informazioni importanti. È normale, infatti, che per determinati prodotti alcune voci non siano presenti, poiché l'etichettatura deve rispecchiare le caratteristiche del prodotto cui si riferisce, un esempio: nessuno si aspetterebbe di trovare il titolo alcolometrico su un pacco di spaghetti, su una confezione di latte o su una bottiglia di succo di frutta, perché risulta inapplicabile per essi. In altri casi, invece, non sono presenti alcuni dati poiché è la normativa stessa che concede delle deroghe, vedremo ad esempio nel paragrafo, relativo agli ingredienti o al termine minimo di conservazione, i prodotti per i quali è possibile omettere tali informazioni.



Figura 5

Esempio di etichetta in cui sono evidenziate le indicazioni obbligatorie

2.2. La denominazione dell'alimento

La denominazione dell'alimento è il nome comunemente impiegato per identificare il singolo prodotto, indipendentemente dalla marca, dal nome commerciale o eventualmente di fantasia, che non possono in alcun modo sostituirla.

La denominazione dell'alimento è in alcuni casi stabilita da normative specifiche della Comunità europea o nazionali, ovvero da leggi che disciplinano i requisiti di composizione e le caratteristiche finali del prodotto.

Tra le principali denominazioni dell'alimento previste dalla normativa comunitaria vi sono: le bevande spiritose, l'olio di oliva, i vini, i grassi da spalmare, le conserve di sardine, le conserve di tonno, etc. Per ognuno di questi prodotti esistono specifici regolamenti che ne prevedono la composizione e la lavorazione.

Tra le principali denominazioni dell'alimento previste dalla normativa italiana vi sono: le confetture, le marmellate e le gelatine, i succhi di frutta, il cacao e il cioccolato, la pasta di semola di grano duro, alcuni prodotti da forno come panettone, colomba, pandoro, amaretto, savoiardo, etc.

Per questi prodotti sono previsti dalla normativa gli ingredienti e i processi tecnologici da seguire per poter attribuire loro la denominazione. Ad esempio è possibile chiamare "Panettone", ..."il prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, mediante l'utilizzo di ingredienti come farina di frumento, zucchero, uvetta e scorze di agrumi canditi...". L'aggiunta di ingredienti diversi, cioè non previsti nella normativa, non vieta la fabbricazione di un determinato prodotto, solo ne impone una denominazione dell'alimento differente.

In mancanza di disposizioni legislative comunitarie o nazionali, la denominazione dell'alimento è costituita dal nome tradizionale consacrato da usi e consuetudini. In Italia ad esempio possono rientrare in questa definizione il gelato, il cotechino, i biscotti, per i quali non esiste una normativa specifica che ne imponga la composizione e/o le modalità di fabbricazione, ma semplicemente il consumatore per "tradizione" attribuisce quella denominazione ad un determinato prodotto e lo riconosce come tale sul mercato.

Infine, in mancanza anche di denominazioni legittimate da usi e consuetudini, in casi eccezionali, si possono utilizzare denominazioni di fantasia, che devono sempre essere accompagnate da una breve descrizione del prodotto, al fine di non generare confusione nel consumatore. Sono esempi "preparazione alimentare a base di", "prodotto da forno con.....", etc.



Figura 6

Esempio di denominazioni dell'alimento comunitarie, nazionali e derivate da usi e consuetudini

La denominazione commerciale è invece facoltativa e serve solamente per definire maggiormente il prodotto. Ad esempio nel settore della pasta, "Pasta di semola di grano duro" è la denominazione dell'alimento, mentre "spaghetti" è la denominazione commerciale.

Deve essere specificato, inoltre, lo stato fisico in cui si trova il prodotto o il trattamento subito, qualora l'omissione di queste indicazioni comporti confusione nel consumatore: ad esempio in polvere, affumicato, surgelato, etc.

Fanno eccezione tutti quegli alimenti che hanno subito un particolare trattamento senza il quale non sarebbe stato possibile attribuire loro la denominazione, ad esempio lo "speck". Tale prodotto si ottiene mediante l'affumicatura della carne, senza la quale non si potrebbe definire "speck" il prodotto, in questo specifico caso non è quindi necessario indicare "speck affumicato", ma è sufficiente "speck" poiché già il nome sottintende il trattamento.

Nel caso invece di alimenti che possono essere prodotti e quindi venduti sia affumicati che non affumicati, come ad esempio i prodotti ittici (es. salmone) e i formaggi (es. caciotte), è essenziale specificare il trattamento subito. Quindi si troverà "salmone/caciotta affumicato/a", se è stata applicata questa operazione, o semplicemente "salmone/caciotta" se il prodotto non è stato affumicato.

Quando la legge stabilisce per un determinato alimento una classificazione in categorie di qualità, la sua denominazione permette, in alcuni casi, già di comprendere il grado di qualità del prodotto che stiamo per acquistare.

È il caso ad esempio del latte pastorizzato o dell'olio di oliva per i quali la normativa ha previsto delle categorie di

qualità, deducibili dalla denominazione dell'alimento, che sono nel primo caso, in ordine crescente, "olio di oliva vergine", "olio extra vergine di oliva" e nel secondo caso, "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità".

In alcuni casi la denominazione dell'alimento può essere accompagnata da ulteriori indicazioni, quali ad esempio:

- "Confezionato in atmosfera protettiva". Si tratta di prodotti confezionati mediante gas di imballaggio consentiti (ad es. miscele di azoto, ossigeno, anidride carbonica) che ne aumentano la durabilità
- "Con edulcoranti". Sono prodotti alimentari che contengono edulcoranti, sostanze autorizzate, utilizzate per conferire un sapore dolce, sostituti dello zucchero (es. aspartame, xilitolo, sorbitolo)
- "Irradiato o trattato con radiazioni ionizzanti". L'irraggiamento è un procedimento che consiste nell'esporre gli alimenti a radiazioni ionizzanti al fine di migliorarne la sicurezza e la qualità. Può essere applicato per diversi scopi, tra i quali il controllo di microrganismi patogeni e parassiti, la riduzione del numero di microrganismi contaminanti, l'inibizione della germinazione dei bulbi, tuberi e radici commestibili, l'allungamento della vita commerciale dei prodotti. Il trattamento in Italia è ammesso soltanto per i seguenti prodotti: patate, cipolle, aglio, erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali.

2.2.1 Elenco degli ingredienti

Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi (vedere focus additivi), utilizzata nella preparazione

di un prodotto alimentare ed ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata. Gli ingredienti sono indicati in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione, quindi il primo che compare nella lista è quello presente in quantità maggiori, controllando due prodotti simili possiamo avere un'idea della loro "qualità".

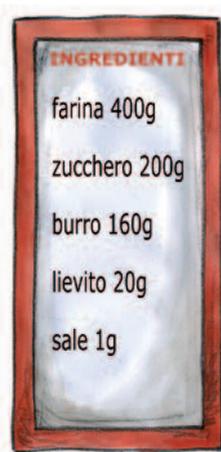


Figura 7

Esempio di etichetta con elenco ingredienti

Non è obbligatoria l'elencazione degli ingredienti per i prodotti costituiti da un solo ingrediente, a condizione che la denominazione dell'alimento coincida con il nome dell'ingrediente ovvero consenta di riconoscerne l'effettiva natura. Non prevedono, così, l'elenco degli ingredienti prodotti come olio, pasta, prodotti ortofrutticoli freschi, acque gassate, vini, vini spumanti, aceto, etc. Anche per il latte, i formaggi, le creme di latte fermentate e il burro non è obbligatoria l'indicazione degli ingredienti, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli

enzimi (vedere focus enzimi) e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro.



Gli Additivi

Gli additivi alimentari sono sostanze che abitualmente non sono consumate in quanto tali come alimenti, ma sono intenzionalmente aggiunte agli alimenti per uno scopo tecnologico, ad esempio per la loro conservazione. Sono sottoposti a una rigorosa normativa, possono essere commercializzati ed impiegati negli alimenti soltanto se inclusi in specifiche liste positive; l'inclusione avviene se sulla base dei dati scientifici disponibili si evidenzia che non pongono problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, risultano di comprovata utilità e non confondono il consumatore. Devono altresì presentare vantaggi e benefici per i consumatori, come ad esempio contribuire a conservare la qualità nutrizionale degli alimenti, accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche. Gli additivi non possono essere utilizzati per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o di tecniche inappropriate o non igieniche. Si classificano in base alla rispettiva funzione tecnologica principale: coloranti, edulcoranti, conservanti, acidificanti, etc. La normativa definisce per ogni additivo utilizzato la denominazione (es. acido citrico) e un numero affiancato alla lettera E (es. E150), gli alimenti ai quali può essere aggiunto e le condizioni del suo impiego, per garantire la tutela della salute del consumatore. Se si utilizzano alcuni coloranti, quali E110, E104, E122, E129, E102, E124, l'etichettatura degli alimenti deve includere le seguenti informazioni aggiuntive: "può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini".

Gli Enzimi



Enzima alimentare: prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi. È aggiunto agli alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi (Reg. CE 1332/08).

Quando leggiamo l'elenco degli ingredienti dobbiamo tener presente che:

- gli ingredienti sono indicati con il loro nome specifico e l'elenco deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingredienti"

Il regolamento UE 1169/2011 prevede l'indicazione dello stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o dello specifico trattamento che esso ha subito, nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente.

- devono essere indicati i componenti dei cosiddetti "ingredienti composti", cioè costituiti da almeno due ingredienti, salvo casi particolari. Ad esempio, acquistando una torta con crema gianduia, troveremo l'ingrediente "crema gianduia" seguito dall'enumerazione, tra parentesi, degli ingredienti che lo costituiscono
- l'acqua aggiunta è indicata nell'elenco in funzione del suo peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5 % del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati. Inoltre se in questi alimenti l'acqua aggiunta rappresenta più del 5%

del peso del prodotto finito, già la denominazione dell'alimento comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta, es. arrosto con acqua aggiunta



Figura 8

Esempio di etichetta con ingredienti composti

- quando leggiamo “**ortaggi in proporzione variabile**” seguito dall’elenco degli ortaggi, significa che nel prodotto finito è stato impiegato un miscuglio degli ortaggi menzionati dei quali nessuno ha una predominanza di peso rilevante; la stessa dicitura si può applicare con la **frutta** e con i **funghi**



Figura 9

Esempio di etichetta con ortaggi in proporzione variabile

- è possibile trovare l'indicazione della percentuale di alcuni ingredienti, il cosiddetto QUID - Ingrediente caratterizzante evidenziato. Esso indica la quantità media degli ingredienti che figurano nella denominazione dell'alimento, o che sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche oppure che sono associati dal consumatore alla denominazione dell'alimento o che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare. Il QUID viene espresso come percentuale in peso.

L'indicazione deve essere apposta nella denominazione dell'alimento o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.



Figura 10

Esempio di etichetta con QUID

- gli additivi impiegati nella preparazione e presenti nel prodotto finito **devono essere sempre indicati**, indipendentemente dalla quantità, quindi anche se utilizzati in piccole dosi, usando il nome della categoria di apparte-

nenza seguita dal loro nome specifico o dal numero CE. Se l'additivo deriva da un allergene deve figurare in etichetta obbligatoriamente il componente allergizzante evidenziato, come indicato nella legislazione, ad es.:

conservante: E1105 (uova) oppure conservante: lisozima da uova



Figura 11

Esempio di etichetta con additivi

- gli aromi sono prodotti non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, ma sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma, un sapore. La normativa che li regola indica che possono essere utilizzati negli alimenti solo gli aromi che, in base ai dati scientifici disponibili, non presentano un rischio per la salute dei consumatori e il cui uso non li induce in errore. In etichetta possono essere indicati con il termine "aromi" oppure con un'indicazione più specifica oppure con una descrizione dell'aroma.

Fanno eccezione il chinino e la caffeina che, se utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli in-

gredienti del prodotto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma".

Il termine "naturale" può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se la parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali o viene ottenuta mediante appropriati procedimenti specifici contemplati dalla normativa.

Gli aromi artificiali sono ottenuti mediante sintesi chimica.

Modalità di indicazione:

- nome generico: es. aroma/i
- nome specifico: es. vaniglia, nocciola, menta
- descrizione dell'aroma: es. estratto di piante ed erbe alpine

La dicitura "aromi" indica quindi la presenza nel prodotto alimentare di aromi, ma non garantisce che siano naturali, anzi se non c'è l'aggettivo "naturale" è più probabile che siano sintetici.



Figura 12

Esempio di etichetta con aromi

- gli ingredienti che appartengono all'elenco delle sostanze allergeniche (vedere focus allergeni) e/o loro derivati de-

vono sempre figurare in etichetta, come gli additivi, anche se utilizzati in piccole dosi (es. noci). La sostanza allergenica deve essere evidenziata graficamente, attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo, e se più ingredienti contengono lo stesso allergene è obbligatoria la sua ripetizione.

La sostanza allergenica può comparire direttamente nella denominazione dell'alimento (es. farina di grano tenero), oppure può essere menzionata in maniera esplicita nell'elenco degli ingredienti, come ad esempio "amido di frumento"; se invece non compare in maniera esplicita, quindi ad esempio "amido", occorre integrare il nome dell'ingrediente con il nome della sostanza allergenica, con diverse modalità: es. "amido (da frumento)" o "amido (frumento)". In assenza di lista degli ingredienti (es. alimenti monoingrediente, vini) l'indicazione dell'ingrediente allergenico deve essere fornita utilizzando la dicitura "contiene". Per il vino, ad esempio, non sarebbe possibile evidenziare la presenza dei solfiti (ingredienti allergenici), né



Figura 13

Esempio di etichetta vino con solfiti

dalla denominazione dell'alimento, né dall'elenco degli ingredienti, poiché non obbligatorio, pertanto ci si avvale della formula "contiene solfiti".

Inoltre, se nel processo di lavorazione vengono adoperate attrezzature, utilizzate per altre produzioni che prevedono l'impiego di ingredienti allergenici, potrebbe verificarsi una contaminazione, cosiddetta "crociata", del prodotto che non prevede l'impiego di ingredienti allergenici (es. il "grissino" può avere tracce di noci che vengono utilizzate nella lavorazione del "grissino alle noci"). In tal caso è possibile trovare in etichetta, diciture quali "può contenere tracce di...", "lavorato in uno stabilimento in cui si lavorano anche...", etc. Tali diciture sono facoltative, cioè la legge non impone che vengano riportate in etichetta, ma è facoltà del fabbricante ricorrere o meno al loro utilizzo per tutelare maggiormente una fascia particolare di consumatori

- i grassi possono essere di origine animale o di origine vegetale. Poiché le due tipologie di grassi hanno effetti importanti e diversi sullo stato di nutrizione e salute dell'uomo, la normativa impone l'obbligo di indicarne l'origine in etichetta.

Tendenzialmente nei grassi di origine vegetale sono presenti acidi grassi di tipo insaturo, mentre nei grassi di origine animale sono presenti principalmente acidi grassi di tipo saturo. L'assunzione elevata di acidi grassi saturi è correlata ad insorgenza di aterosclerosi¹, obesità e ipercolesterolemia.

Note

¹ *L'aterosclerosi è una specifica tipologia di arteriosclerosi ed in particolare quella più frequente e clinicamente importante (prima causa di morte nel mondo occidentale), e caratterizzata dalla formazione di ateromi (placche di materiale lipidico, proteico e fibroso) nelle arterie muscolari di grande e medio calibro (coronarie, carotidi e femorali) ed in quelle elastiche come l'aorta o l'arteria polmonare.*

Vi sono però delle eccezioni: alcuni grassi di origine vegetale, come l'olio di palma e l'olio di cocco, sono ricchi di acidi grassi saturi (di cui si consiglia di evitare assunzioni elevate), ma a causa del loro costo ridotto, vengono utilizzati ampiamente dalle industrie alimentari ad esempio per la preparazione di merendine, snacks, cioccolato e biscotti.

Dal 13 dicembre 2014 è finalmente obbligatorio specificare in etichetta l'origine degli oli e dei grassi vegetali impiegati nelle preparazioni alimentari, quindi non basterà più indicare "oli vegetali" in maniera generica, ma bisognerà specificare ad esempio "oli vegetali (palma, colza, girasole, etc.)".

Inoltre in alcuni casi, per dare maggior consistenza a certi grassi insaturi e per prolungarne la conservazione, vengono utilizzati particolari processi lavorativi detti "di idrogenazione". I grassi, così lavorati, di cui si sconsiglia un utilizzo



Figura 14

Nella crema di tipologia 2 i grassi sono dati principalmente dalle nocciole che contengono acidi grassi di tipo insaturo, mentre nella crema di tipologia 1 i grassi sono dati principalmente da oli non dichiarati (potrebbero essere saturi oppure insaturi)

elevato per le ripercussioni che si possono avere a livello cardiovascolare, devono però essere dichiarati in etichetta come "grassi idrogenati".

Finalmente non dovrà più accadere di trovarsi di fronte ad etichette come quella della crema alle nocciole di tipo 1.

- il Regolamento CE 1829/2003 definisce l'obbligo di indicare in etichetta la presenza di OGM se presenti in quantità superiori allo 0,9%; è ammessa una contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile, fino ad una soglia massima dello 0,9%, per la quale non vi è obbligo di indicare la presenza di OGM, purché gli operatori siano in grado di dimostrare di aver attuato tutte le misure possibili per evitarne la presenza.



Figura 15

Esempio di etichetta con OGM

Il D.Lgs 224/2003, all'articolo 3, definisce l'OGM come "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante accoppiamento o incrocio o con la ricombinazione genetica naturale". L'Unione europea ha stabilito le regole per l'etichettatura dei prodotti alimentari che contengono

gono, sono costituiti o sono ottenuti a partire da OGM, la cui commercializzazione può avvenire solo previa autorizzazione da parte delle autorità nazionali. È opportuno evidenziare che i provvedimenti normativi, relativi all'etichettatura dei prodotti contenenti OGM, non sono legati a problemi di sicurezza alimentare, ma il loro scopo è quello di garantire una corretta informazione del consumatore, tutelando così la sua libertà di scelta.



Gli Additivi

La crescente sensibilità verso ingredienti che sono all'origine di allergie o intolleranze alimentari ha sollecitato una più completa informazione sulla composizione dei prodotti. È obbligatorio indicare la presenza di ingredienti che rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori allergici o intolleranti, per assicurare il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti.

Di seguito l'elenco degli ingredienti definiti allergeni dalla normativa vigente:

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorosan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati*
- maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati*

- *sciroppi di glucosio a base d'orzo*
- *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- *gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi*
- *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino*

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- *olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati*
- *tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia*
- *oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia*
- *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia*

*Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne:*

- *siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*
- *lattiolo*

Frutta a guscio, cioè mandorle vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), 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

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO² totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

La lunghezza della lista degli ingredienti, così come l'ordine in cui compaiono, ci danno la dimensione della "qualità" del prodotto che stiamo per acquistare. Proviamo a tenere a mente gli ingredienti che utilizzeremmo se dovessimo preparare un determinato prodotto in casa, e confrontiamo alcune etichette fra di loro, ad esempio per il pesto.

Quale comprereste?





Figura 16

Esempio di elenco degli ingredienti

2.2.2 La quantità

La quantità dei prodotti alimentari preimballati è espressa con diverse unità di misura in base allo stato fisico del prodotto, unità di volume per i prodotti liquidi ed unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.



Per i prodotti alimentari solidi, immersi in un liquido che la normativa definisce "di copertura", deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato, oltre alla quantità totale; per liquido di copertura si intendono acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri e di altre sostanze o materiali edulcoranti, succhi di frutta e di ortaggi nel caso di conserve di frutta e di ortaggi.

Spesso in etichetta si trovano semplicemente un "numero" e "l'unità di misura" (g/kg/l), quindi ad esempio 280 g, perchè la dicitura "peso netto" non è obbligatoria.

Si precisa che non sono considerati liquidi di copertura altre sostanze quali gli oli, le acquaviti, i liquori, il cui impiego non dà luogo alla doppia indicazione della quantità (peso totale e peso sgocciolato). Tuttavia le modifiche, apportate nel corso del tempo, alla normativa sull'etichettatura degli alimenti consentono di poter indicare anche in questi casi la doppia quantità (peso totale e peso sgocciolato) al posto del QUID (% dell'ingrediente caratterizzante).



Figura 17

Esempio di etichetta con peso sgocciolato

L'indicazione della quantità non è obbligatoria per gli alimenti:

- che sono soggetti a notevoli perdite di volume o di massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente
- la cui quantità è inferiore a 5 g o 5 ml, escluse le spezie e le piante aromatiche
- che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichettatura.

2.2.3 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data entro la quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche, purché mantenuto in adeguate condizioni di conservazione. Si trova indicato in etichetta con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro", se la data contiene l'indicazione del giorno, o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro fine" se la data contiene l'indicazione del mese e/o dell'anno. È determinato dal produttore o dal confezionatore, mediante

analisi di laboratorio o con il confronto con prodotti simili sul mercato o la raccolta di dati bibliografici. Se si supera tale data, il prodotto non diventa immediatamente pericoloso per la salute umana, ma cambia le proprie caratteristiche organolettiche; sono prodotti che durano mesi o anni, quindi biscotti, pasta, prodotti in scatola, etc. che, ad esempio, da friabili potrebbero diventare più consistenti e viceversa.

Sui prodotti molto deperibili² (es. carne fresca, pesce fresco), che potrebbero costituire dopo breve tempo un pericolo per la salute del consumatore, si indica invece la data di scadenza, che designa il limite di tempo entro il quale il prodotto deve essere consumato. Esso si esprime con la dicitura "da consumare entro", ed è tassativo rispettarla, poiché superata tale data il prodotto può diventare pericoloso per la salute del consumatore. Quando viene indicata la data di scadenza, devono essere anche menzionate le modalità ottimali di conservazione del prodotto (ad esempio la temperatura, etc.).

La data di scadenza è generalmente espressa con l'indicazione del giorno e del mese ed, eventualmente, dell'anno, ed è indicata su ogni singola porzione confezionata.

Il TMC può essere espresso:

- dal giorno e dal mese per i prodotti conservabili per meno di tre mesi
- dal mese e dall'anno per i prodotti conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi

Note

² Gli alimenti deperibili sono alimenti che devono essere conservati a temperatura di refrigerazione, fra questi ci sono ad esempio le carni fresche, i prodotti della pesca, i formaggi, il latte, etc. Gli alimenti non deperibili si conservano a temperatura ambiente, in un luogo fresco ed asciutto, come ad esempio i biscotti, le conserve (prodotti in scatola), la pasta etc.

- dall'anno per i prodotti conservabili per più di 18 mesi.

Per alcuni prodotti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sono determinati dalla legge, es. latte fresco; in assenza di indicazioni di legge, sono determinati dal produttore o dal confezionatore.

Non è richiesto il TMC per alcune tipologie di prodotti:

- ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati, non sottoposti quindi ad alcun trattamento
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da uva o da mosto d'uva o di altri frutti
- prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione
- gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido
- prodotti di confetteria costituiti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati
- gomme da masticare e simili



Figura 18

Esempio di etichette con TMC e data di scadenza

È buona norma controllare le etichette al momento dell'acquisto e non dare nulla per scontato.

Data oltre la quale il prodotto	Subisce delle modifiche nelle caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza)	Può diventare pericoloso per la salute umana
Dicitura	Da consumarsi preferibilmente entro il Da consumarsi preferibilmente entro fine	Da consumare entro
Data espressa con	<ul style="list-style-type: none"> • giorno e mese per i prodotti conservabili per meno di tre mesi • mese e anno per i prodotti conservabili da tre a diciotto mesi • anno per i prodotti conservabili per più di diciotto mesi 	Giorno e mese, eventualmente anno
Data stabilita da	Legislazione per alcuni prodotti Produttore o confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione Europea	Legislazione per alcuni prodotti Produttore o confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione Europea

2.2.4 Titolo alcolometrico

Il titolo alcolometrico volumico effettivo è il numero di parti in volume di alcole puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura. È indicato da una cifra con non più di un decimale, seguita dal simbolo "% vol." e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc."

2.2.5 Responsabile delle informazioni sugli alimenti

Nell'etichetta dei prodotti alimentari devono comparire il nome o la ragione sociale e l'indirizzo per esteso dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti. La normativa europea richiede quindi

l'indicazione in etichetta di un soggetto, che si assumerà la responsabilità delle informazioni in essa contenute, egli non dovrà essere per forza il produttore o il confezionatore, potrà anche essere solo il semplice venditore. In alcuni casi le tre figure (produttore, confezionatore e venditore) possono coincidere, quando invece sono diversi gli operatori occorre riportarne uno solo, come indicato sopra, che sarà così il responsabile delle informazioni contenute in etichetta, inoltre la legge non obbliga ad indicare la qualifica, cioè "Prodotto da..", oppure "Confezionato da..", oppure "Distribuito da..".

Tra le indicazioni obbligatorie non figura più la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, prevista in precedenza dalla normativa italiana sull'etichettatura (D.lvo 109/92). La normativa europea, attualmente in vigore e in applicazione, non la prevede, tuttavia può essere mantenuta come informazione volontaria aggiuntiva, purché non generi confusione e non sostituisca l'operatore responsabile delle informazioni obbligatorie sul prodotto che, come riportato sopra, compare in etichetta con il proprio nome o ragione sociale e indirizzo. Si potranno trovare così sul mercato prodotti che la indicano e altri che non la indicano, entrambi conformi secondo le richieste della legislazione sull'etichettatura. Si tratta comunque di un argomento in continua evoluzione, per questo motivo potrebbero cambiare in breve tempo le regole.

In ogni caso per gli alimenti di origine animale (es. scatole di tonno, di carne, etc.), l'indicazione dello stabilimento di produzione è rintracciabile attraverso il bollo sanitario o marchio di identificazione, previsti dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

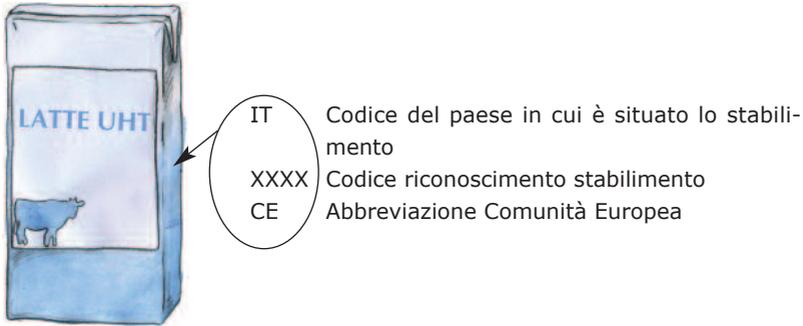


Figura 19

Esempio di etichetta con indicazione della sede dello stabilimento

2.2.6 Il lotto di produzione

Deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile, si riconosce perché è preceduto dalla lettera "L". È un codice di lettere e/o numeri che identifica un insieme di prodotti alimentari, fabbricati o confezionati in circostanze praticamente identiche.

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal primo venditore, ed è l'elemento essenziale dell'etichetta che permette di garantire la rintracciabilità dei prodotti in caso di situazioni di pericolo reale o ipotetico per la salute del consumatore. Quando un prodotto alimentare presenta delle caratteristiche che lo rendono non idoneo al consumo umano, grazie al lotto è possibile identificare la partita pericolosa o potenzialmente pericolosa, rintracciare tutti i prodotti che ne fanno parte e ritirarli immediatamente. Saranno eliminati, così, solo i prodotti pericolosi o potenzialmente pericolosi e non gli altri appartenenti ad altre partite.

Secondo la legislazione vigente, il lotto non è richiesto quando il termine minimo di conservazione o la data di sca-

denza sono indicati almeno con il giorno e il mese, per i gelati monodose venduti tal quali, sempre che figurino sull'imballaggio globale e per le confezioni e i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²; per i prodotti alimentari che vengono confezionati, sui luoghi di vendita, su richiesta dell'acquirente.

2.2.7 Origine

È obbligatoria l'indicazione dell'origine per alcuni prodotti, essi sono:

- carni bovine
- carni avicole
- latte fresco
- uova
- prodotti ittici
- passata di pomodoro
- miele
- olio di oliva
- carni suine, ovine, caprine, volatili.

Per gli altri prodotti la normativa generale sull'etichettatura impone che sia indicata l'origine solo nei casi in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore, in particolare quando le informazioni, che accompagnano l'alimento, potrebbero far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine. Quindi nel caso di etichette che riportano immagini (es. bandiere) o colori che richiamano un Paese, mentre l'alimento è stato prodotto in un altro Paese, scatta l'obbligo di indicare l'origine. Si lascia comunque la responsabilità al produttore di stabilire, a parte i casi obbligatori, se tale indicazione sia necessaria o meno. Facendo

una veloce indagine di mercato, si nota come spesso si negano alcune informazioni al consumatore, come in questo caso, poiché l'origine viene indicata in etichetta quasi esclusivamente per i prodotti sopraindicati, cioè quelli per i quali esiste una normativa, nazionale o comunitaria, che la rende obbligatoria.

L'etichetta delle carni bovine (figura 20) deve riportare il codice di identificazione dei bovini, il Paese di nascita e di ingrasso, di macellazione e di sezionamento. Nel punto vendita, per la carne venduta al taglio, l'etichetta può essere sostituita con un'informazione scritta e ben visibile.

Si ricorda che il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, apposti sull'etichetta, non costituiscono un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi regolamento comunitario.



Figura 20

Esempio di etichetta di carne bovina

2.3 Condizioni particolari di conservazione e/o di impegno

Le modalità di conservazione e di utilizzazione devono essere indicate in etichetta solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto. Diventano obbligatorie per i prodotti deperibili, cioè per quei prodotti per i quali è indicata la data di scadenza, es. latte fresco, carne fresca.

Tali indicazioni rendono note la temperatura e le condizioni ideali in cui il prodotto va conservato per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche e per evitarne un rapido degrado dopo l'acquisto. Nel caso del latte ad esempio troveremo indicata la temperatura di conservazione, mentre per l'olio d'oliva, che non è un prodotto deperibile, ma è un prodotto per il quale è necessario adottare particolari accorgimenti per la conservazione, troveremo ad esempio "tenere lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce".

È frequente l'omissione di tali indicazioni poiché in molti casi i metodi di conservazione sono ormai considerati una consuetudine assodata, ad esempio è noto a tutti che la pasta o il tonno in scatola non hanno bisogno di essere conservati in frigorifero. Se, però, le modalità di conservazione di un prodotto non sono generalmente note, le aziende si impegnano a non lasciare i propri consumatori nel dubbio e forniscono questo genere di informazioni. È il caso ad esempio di alcuni prodotti non così chiaramente definibili "deperibili" o "non deperibili", come alcuni snacks, desserts, o di alcuni prodotti tradizionali o tipici, consumati principalmente in alcune aree geografiche, che non hanno una diffusione così ampia da garantire la conoscenza delle corrette modalità di conservazione ovunque.

Può accadere, però, che un'azienda di prodotti largamente diffusi e utilizzati decida comunque di dare questo genere di informazioni perché ha rilevato, con ricerche di mercato, che i consumatori commettono degli errori nella conservazione del prodotto stesso. L'indicazione sarà d'aiuto al consumatore che imparerà come prolungarne la vita e migliorarne la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

Tra le indicazioni sulla conservazione si possono trovare: "Teme l'umidità"..... "Conservare in luogo fresco" (che non è il frigorifero, ma solo il locale meno caldo che si ha a disposizione.)



Figura 21

Esempio di etichetta con l'indicazione delle modalità di conservazione

2.3.1 Le istruzioni per l'uso

Non le troviamo sempre indicate poiché la normativa ne richiede l'indicazione solo se ritenute necessarie, lasciando così, anche in questo caso, ampia scelta al produttore. Sono importanti, ma spesso trascurate. In linea di principio non vengono indicate le modalità che si considera siano note al consumatore medio, mentre si rendono necessarie quando si possa ritenere che non tutti i consumatori siano a conoscenza di limitazioni d'uso.

Rientrano tra queste indicazioni menzioni come “da consumare esclusivamente previa cottura”, in alcuni casi sono specificate anche le modalità di cottura, ad esempio: “Scaldare in forno a 180°C per 5 minuti”. Una categoria particolare di alimenti sono i surgelati, per i quali potremmo trovarci di fronte a due tipi di istruzioni: “Scongelare prima dell’utilizzo” oppure “Mettere direttamente il prodotto congelato in forno/padella”; è bene attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione per utilizzare al meglio e in “sicurezza” il prodotto, evitando cioè di avere ripercussioni sulla salute, come dolori addominali, nausea, vomito, diarrea, segni tipici di malattia alimentare, causata cioè dall’ingestione di alimenti mal conservati o mal utilizzati.

Prodotti alimentari non preimballati



3.1 Indicazioni obbligatorie

I prodotti non preimballati sono i prodotti privi di confezione che si trovano esposti sui banchi di vendita dei negozi, dei supermercati o dei mercati, che vengono acquistati a peso: al momento dell'acquisto si richiede la quantità di merce desiderata che verrà così confezionata.

La normativa definisce "non preimballati" prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività (es. ristoranti, mense) senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita, su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita immediata. Reg. UE 1169/11 art. 44.



Come facciamo a raccogliere le informazioni necessarie a scegliere il prodotto alimentare più adatto alle nostre esi-

genze, se non è presente l'etichetta? Per legge su questi prodotti, non essendo possibile apporre un'etichetta in quanto privi della confezione, devono essere presenti appositi cartelli, applicati al recipiente che li contiene, o affissi nei comparti in cui sono esposti per la vendita. Sul cartello devono essere riportati, secondo l'articolo 44 del Regolamento UE 1169/2011, gli ingredienti allergeni, quindi molte meno indicazioni rispetto ai prodotti confezionati. Tuttavia la normativa comunitaria lascia la libertà agli Stati Membri di disciplinare la fornitura di altre indicazioni. In Italia non è ancora stato emanato un provvedimento applicativo che implementi a livello nazionale l'articolo 44 del regolamento comunitario, così come non ci sono provvedimenti che si discostano dalla precedente normativa nazionale sull'etichettatura (D.Lgs 109/92), che prevedeva ulteriori indicazioni per i prodotti sfusi. In questo momento quindi oltre agli allergeni si dovranno indicare sul cartello le informazioni previste dal D.Lgs 109/92:

- la denominazione dell'alimento
- l'elenco degli ingredienti, salvo casi di esenzione
- le modalità di conservazione per gli alimenti rapidamente deperibili, ove necessario
- la data di scadenza, solo per le paste fresche o per le paste fresche ripiene
- il titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume
- la percentuale di glassatura, per i prodotti congelati/surgelati glassati. Al momento del congelamento alcuni prodotti alimentari, come il pesce, vengono ricoperti con uno strato di ghiaccio, allo scopo di evitare alcuni inconvenienti quali

la disidratazione e l'imbrunimento del colore, ma anche contaminazioni e danni dovuti ad urti, quindi in modo da assicurarne una corretta conservazione: questa operazione è chiamata glassatura. Lo strato di ghiaccio è considerato tara, ecco perché deve sempre essere indicata la percentuale di glassatura sui prodotti da vendersi sfusi. Sui prodotti preimballati la corretta informazione viene data indicando il peso al netto della glassatura, dando così al consumatore le garanzie necessarie sulla quantità effettiva.



Figura 22

Esempio di etichetta di prodotto non preimballato

3.1.1 Collettività

Il Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, cioè dalle mense, ristoranti, bar, scuole, ospedali, etc..

Sono quindi compresi i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering etc. e somministrati al consumatore finale.

In quest'ambito assume rilievo la questione "allergeni", la cui disciplina sino ad oggi non era applicabile alla ristorazione, che dovranno essere oggetto di informativa nei locali di somministrazione degli alimenti. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

La scelta circa le modalità da utilizzare per informare correttamente il consumatore è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale.

In linea di principio le informazioni devono essere fornite in forma scritta, quindi essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili, mentre all'informazione orale si può ricorrere in aggiunta, ma non in sostituzione, alla scritta.

Indicazioni facoltative

Le indicazioni facoltative che più comunemente si trovano nell'etichetta dei prodotti alimentari, sono indicazioni di tipo nutrizionale e di tipo salutistico, i cosiddetti "claims". L'inserimento di queste informazioni aggiuntive in etichetta, dopo quelle obbligatorie, è facoltativo, ma questo non vuol dire che si possa inserire qualsiasi indicazione e in qualsiasi modo. Spesso è questo tipo di informazione a coinvolgere maggiormente il consumatore, rendendo il prodotto più interessante e /o appetibile rispetto agli analoghi.

La legge non vieta queste forme di pubblicità, ma impone che tali messaggi risultino veritieri e non siano formulati in modo da trarre in inganno il consumatore. I claims sono disciplinati da una specifica normativa comunitaria(Reg. CE 1924/2006), che tutela il consumatore, vietando le indicazioni false, ingannevoli o non accertate scientificamente. Il produttore che decide di inserire delle indicazioni facoltative in etichetta lo deve fare nel rispetto di questa normativa che riporta nel dettaglio quali ulteriori indicazioni si possono aggiungere e con che modalità.

Come le menzioni obbligatorie, devono assicurare una corretta e trasparente informazione.

4.1 Indicazioni nutrizionali

Sono indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono che un alimento ha particolari proprietà benefiche,

sono i claims più utilizzati e indicano sostanzialmente "con espressioni particolari" ciò che un prodotto contiene o non contiene rispetto alla media degli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria.

Ne sono esempio:

- "a basso contenuto calorico", "a ridotto contenuto calorico", "senza calorie", indicazioni che si riferiscono all'apporto di energia e/o
- "senza grassi", "a basso contenuto di zuccheri", "ricco di fibre" indicazioni che si riferiscono alle sostanze nutritive o di altro tipo che un alimento contiene, non contiene o contiene a tasso ridotto

In questi ultimi anni i consumatori hanno dimostrato la volontà di seguire una dieta sana ed equilibrata per mantenersi in salute, sono così più propensi a scegliere quegli alimenti che si presentano salutari nella composizione: ad esempio "senza zuccheri", "a basso contenuto di grassi" e simili.

L'inserimento di tali claims in etichetta comporta l'obbligo dell'etichettatura nutrizionale (vedere capitolo quinto). Facciamo un esempio: se si scrive sull'etichetta di un prodotto alimentare "a basso contenuto calorico" è obbligatorio redigere l'etichetta nutrizionale.

Le indicazioni nutrizionali consentite sono quelle che figurano nell'elenco, allegato alla normativa (Reg. CE 1924/2006) che regola i claims, riportato nel seguito. I produttori devono utilizzare esclusivamente i claims autorizzati per ognuno dei quali sono stati definiti i requisiti che devono possedere gli alimenti cui sono destinati. I requisiti sono uno strumento per

stabilire se un prodotto è idoneo a riportare o meno in etichetta il messaggio. Ad esempio si può indicare "a basso contenuto di grassi" nell'etichetta di un alimento, solo se esso contiene il quantitativo di grassi indicato nella normativa, se invece il quantitativo di grassi è superiore tale claims non si può utilizzare.

Claims Nutrizionali Previsti dal regolamento Ce 1924/2006

INDICAZIONI SULL'ENERGIA APPORTATA

A BASSO CONTENUTO CALORICO

Consentita solo se il prodotto contiene meno di

40 Kcal (170 KJ)/100 g per i solidi

20 Kcal (80 KJ)/100 ml per i liquidi

4 Kcal (17KJ)/dose unitaria pari a un cucchiaino di zucchero per gli edulcoranti da tavola

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

Consentita solo se

il valore energetico è ridotto di almeno il 30%

SENZA CALORIE

Consentita solo se il prodotto contiene meno di

4 kcal (17 kJ)/100 ml

0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero per gli edulcoranti da tavola

INDICAZIONI SUI GRASSI

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

Consentita solo se il prodotto non contiene più di

3 g di grassi per 100 g per i solidi

1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI

Consentita solo se il prodotto non contiene più di

0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

Consentita 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

0,75 g/100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI SATURI

Consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera

0,1 g di grassi saturi per

100 g o 100 ml

In entrambi i casi il valore energetico apportato dagli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10% dell'apporto energetico.

INDICAZIONI SUGLI ZUCCHERI

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

Consentite solo se il prodotto non contiene

Più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi

Più di 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi

SENZA ZUCCHERI

Consentite solo se il prodotto non contiene

più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Consentite solo se il prodotto non contiene

zuccheri o prodotti alimentari impiegati per le loro proprietà dolcificanti.

Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, deve figurare sull'etichetta:

"contiene in natura zuccheri", come esempio la marmellata.

INDICAZIONI SUL CONTENUTO DI SODIO O SALE

A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE

Consentite solo se il prodotto non contiene più di

0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml

A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE

Consentite solo se il prodotto non contiene più di

0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml

SENZA SODIO o SENZA SALE

Consentite solo se il prodotto non contiene più di

0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g

SENZA SODIO/SALE AGGIUNTO

L'indicazione che all'alimento non è stato aggiunto sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo quando il prodotto non contiene sodio/sale aggiunto né ogni altro ingrediente contenente sodio/sale aggiunto e il contenuto di sodio del prodotto non supera 0,12 g, o il valore equivalente di sale, per ogni 100 g o 100 ml.

INDICAZIONI SUL CONTENUTO DI FIBRE

FONTI DI FIBRE

Consentite solo se il prodotto contiene almeno

3 g di fibre per 100 g o 1,5 g di fibre per 100 kcal

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

Consentite solo se il prodotto contiene almeno

6 g di fibre per 100 g o 3 g di fibre per 100 kcal.

INDICAZIONI SULLE PROTEINE

FONTI DI PROTEINE

Consentite solo se è apportato da proteine almeno il

12 % del valore energetico dell'alimento

AD ALTO CONTEUTO DI PROTEINE

Consentite solo se è apportato da proteine almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento

INDICAZIONI SULL'APPORTO DI MICRONUTRIENTI (VITAMINE E SALI MINERALI)

FONTE DI (NOME DELLA O DELLE VITAMINE) E/O (NOME DEL O DEI MINERALI)

AD ALTO CONTEUTO DI (NOME DELLA O DELLE VITAMINE) E/O (NOME DEL O DEI MINERALI)

INDICAZIONI SULL'APPORTO DI ALTRE SOSTANZE NUTRITIVE

CONTIENE (NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO)

A TASSO ACCRESCIUTO DI (NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA)

A TASSO RIDOTTO DI (NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA)

L'indicazione «a tasso ridotto di grassi saturi» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo:

- a) se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore almeno del 30% alla somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans in un prodotto analogo; nonché
- b) se il contenuto in acidi grassi trans del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello rintracciabile in un prodotto analogo.

L'indicazione «a tasso ridotto di zuccheri» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se la quantità di energia del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore alla quantità di energia di un prodotto analogo.

INDICAZIONI DI ALTRO TIPO

LEGGERO/LIGHT

L'indicazione è soggetta alle stesse condizioni fissate per il termine "ridotto" e deve essere accompagnata dalla descrizione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light".

Indicazioni facoltative

NATURALMENTE/NATURALE

Tale indicazione può essere associata alle altre precedentemente esposte se un alimento soddisfa in natura le indicazioni a cui si riferisce.

FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

RICCO DI GRASSI MONOINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

RICCO DI GRASSI POLINSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono con-

sentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

RICCO DI GRASSI INSATURI

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.

4.2 Indicazioni salutistiche

Sono indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono l'esistenza di un rapporto tra un alimento, o i suoi componenti, e la salute. In generale sono vietate, ma la normativa comunitaria che disciplina i claims introduce una deroga a tale principio, purché le aziende utilizzino esclusivamente i claims salutistici autorizzati e conformi ai requisiti previsti.

Il regolamento UE 432/2012 (consultabile sul sito <http://euro-lex.europa.eu/it/index.htm>) riporta l'elenco delle indicazioni sulla salute (oltre 200) che possono essere fornite sui prodotti alimentari. Come per i claims nutrizionali, il loro inserimento in etichetta comporta l'obbligo dell'etichettatura nutrizionale.

Inoltre, le indicazioni sulla salute sono consentite solo se sull'etichetta sono comprese le seguenti informazioni:

- una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;

- se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento;
- un'avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

Queste informazioni sono inserite al fine di evitare che il consumatore, erroneamente, possa convincersi che sia sufficiente l'assunzione di tali prodotti per raggiungere e mantenere uno stato di benessere fisico, che invece dipende da un insieme di fattori.

Alcuni claims sulla salute possono essere forniti senza inoltrare la domanda di autorizzazione, purchè siano basati su prove scientifiche generalmente accettate e siano facilmente comprensibili per il consumatore medio.

Tali claims descrivono o fanno riferimento ad uno o più dei seguenti elementi:

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, sviluppo e funzionalità dell'organismo,
- le funzioni psicologiche e comportamentali;
- il dimagrimento o controllo di peso o riduzione dello stimolo della fame o senso di sazietà o riduzione di energia apportata dal regime alimentare.

Un particolare tipo di claims salutistici è rappresentato da quelli relativi alla riduzione di rischio di malattia e quelli che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini. Le condizioni specifiche per il loro utilizzo sono le stesse dei claims salutistici, nell'etichetta dovrà però comparire un'indicazione aggiuntiva, indicante che la malattia, cui il claim fa riferimento, è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento dell'alimento su uno di questi fattori può anche non avere un effetto benefico.

4.3 Indicazioni commerciali

Un altro tipo di informazioni facoltative è rappresentato dai messaggi, diversi da quelli nutrizionali e salutistici, utilizzati ai fini commerciali per esaltare alcune caratteristiche dei prodotti alimentari. Sono informazioni utilizzate per “definire” meglio il prodotto, si possono riferire a particolari metodi di lavorazione (es. utilizzo di strumenti tradizionali), alla varietà delle materie prime impiegate (es. cultivar impiegate), etc. Questi messaggi hanno un forte impatto sul consumatore che spesso, trascurando le informazioni obbligatorie, li ritiene fondamentali ai fini dell’acquisto, infatti, in molti casi sono loro ad influenzare le scelte.

Alcuni sono disciplinati da normative specifiche, ma in linea generale, come le informazioni obbligatorie, devono assicurare la corretta e trasparente informazione. Inoltre il Codice del Consumo³, a tutela del consumatore, ribadisce che le informazioni devono essere palesi, veritiere e corrette, quindi l’azienda deve garantire ed essere in grado di dimostrare, con adeguata documentazione di supporto, la veridicità delle informazioni aggiunte. Fra i termini più utilizzati vi sono:

EXTRA: è previsto l’utilizzo del termine extra solo per alcuni prodotti quali i pomodori pelati e i concentrati di pomodoro, le confetture, le gelatine di frutta, il cioccolato, le uova, nel rispetto della normativa specifica che, per ognuno dei prodotti menzionati, indica quali caratteristiche devono possedere per fregiarsi del termine “extra”. Negli altri casi, non

Note

³ Codice del consumo. È il D.lgs. n. 206 del 6 settembre 2005 che armonizza e ordina le normative concernenti i processi di acquisto e consumo, al fine di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori e degli utenti.



specificatamente previsti dalla normativa, l'utilizzo del termine "extra" per differenziare e attribuire caratteristiche di superiorità ad un prodotto rispetto ad uno similare, presente sul mercato, deve trovare rispondenza nella realtà, quindi essere veritiero e dimostrabile.

PURO: vuole significare "solo" o "esclusivamente", cioè che sono stati impiegati esclusivamente uno o più ingredienti, ad esempio la dicitura "puro suino" evidenzia unicamente che le carni utilizzate nella preparazione del prodotto sono "solo" di suino.



FRESCO: termine disciplinato per taluni prodotti quali le paste alimentari, il latte pastorizzato e il latte pastorizzato di alta qualità, i prodotti della pesca, i formaggi a pasta filata, le uova di categoria A. Il suo utilizzo è riservato alle categorie di prodotti sopramenzionati e subordinato al rispetto di alcuni parametri, previsti da normative specifiche; al di fuori di questi casi, l'uso del termine "fresco" potrebbe configurarsi in contrasto con gli obiettivi della normativa vigente, potrebbe rientrare cioè in quel tipo di informazione che induce in errore il consumatore o che attribuisce al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede o che possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.



ALTA QUALITÀ: è disciplinato da normative specifiche per il latte fresco pastorizzato e per il prosciutto cotto.



Etichettatura nutrizionale

Con il termine etichettatura nutrizionale si intendono le informazioni che riguardano la dieta, cioè l'assunzione di sostanze indispensabili per le funzioni vitali dell'organismo e per il suo metabolismo, oltre che per lo stato di salute dell'individuo. Le informazioni devono quindi consentire di assumere gli alimenti secondo i fabbisogni.

Attualmente l'etichettatura nutrizionale è ancora facoltativa, ma diviene obbligatoria se in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari compare un'indicazione nutrizionale che affermi, suggerisca o sottolinei che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali, come ad esempio la presenza in etichetta di messaggi quali ... "ad alto contenuto di fibre" oppure "a basso contenuto di zuccheri", ecc. In ogni caso sono escluse dal campo di applicazione dell'etichettatura nutrizionale le acque minerali naturali e gli integratori alimentari, che seguono regole specifiche.

Per la stesura dell'etichettatura nutrizionale occorre fin d'ora riferirsi al Regolamento Comunitario n. 1169/2011, che la renderà obbligatoria dal 13 dicembre 2016 per tutti gli alimenti, ad eccezione di alcune categorie come ad esempio il sale, le spezie, gli edulcoranti da tavola, le infusioni a base erbe e frutta, le gomme da masticare ecc. (vedere All. V del Regolamento UE 1169/2011).

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

Energia kJ/kcal

Grassi g di cui

acidi grassi saturi g

Carboidrati g di cui

zuccheri g

Proteine g

* Sale g

* Occorre precisare che per Sale si intende il valore che deriva moltiplicando il contenuto di sodio per il fattore 2,5.

Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato, in forma volontaria, con l'indicazione della quantità di uno o più dei seguenti elementi:

acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, vitamine e sali minerali, sempre espressi in quantità su 100 g o 100 ml. L'espressione anche come percentuale dell'assunzione di riferimento (%GDA) sarà obbligatoria per le vitamine e i sali minerali, che potranno essere riportati solo se il valore in %GDA supera il 15%, mentre per gli altri nutrienti rimane facoltativa. Qualora compaiano riferimenti ai valori di GDA, dovrà essere riportata la dicitura che le percentuali indicate si basano su "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)".

Le informazioni nutrizionali potranno essere riferite alla porzione o alla quantità di consumo qualora siano quantificati in etichetta il numero di porzioni o di unità contenute nella confezione.

Le informazioni, oltre ad essere chiaramente leggibili ed indelebili, come già previsto dall'attuale legislazione, dovranno comparire in un unico campo visivo e avere una dimensione, con riferimento alla lettera "x", di almeno 1,2 mm. Certamente queste disposizioni consentiranno di poter leggere senza lente di ingrandimento, e il consumatore avrà la possibilità di usufruire di queste informazioni per compiere le sue scelte.

Le informazioni, come avviene attualmente, devono figurare in un'unica tabella con i valori incolonnati; qualora lo spazio non consenta questa presentazione, l'etichettatura nutrizionale può essere disposta su una o più righe, ma l'ordine delle informazioni è tassativo.

In relazione al fatto che vengano riportate in tabella solo le indicazioni obbligatorie o anche quelle facoltative, il consumatore potrà trovarsi di fronte a due tipologie di etichette:

ETICHETTA A

Valori medi per 100 g	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui	
- zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

ETICHETTA B

Valori medi per 100 g	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
- acidi grassi monoinsaturi	g
- acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui	
- zuccheri	g
- polioli	g
- amido	g
- fibre	g
Proteine	g
Sale	g

I valori dichiarati sono valori medi, rilevati in base alle analisi sull'alimento oppure al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati, oppure ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati.

Per gli alimenti posti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio (sfusi) NON è obbligatoria la dichiarazione nutrizionale.

Visto il recente aumento dell'incidenza di malattie cardiovascolari e degenerative legate all'alimentazione, la tabella nutrizionale è stata identificata come un utile strumento per permettere al consumatore di essere informato sulla composizione degli alimenti e scegliere il prodotto più adatto al proprio stato di salute, alla propria dieta e al proprio stile di vita.



Legenda RDA: *razione giornaliera raccomandata, indica in quale percentuale la quantità di quel nutriente soddisfa i fabbisogni giornalieri medi di un individuo.*

BISCOTTI NONNA AMELIA

VALORI NUTRIZIONALI					
	100 g di prodotto	30 g di prodotto con 125 ml di LATTE PARZIALMENTE SCREMATO		100 g di prodotto	30 g di prodotto con 125 ml di LATTE PARZIALMENTE SCREMATO
Valore energetico Kcal	380	175	VITAMINE	% RDA (*)	% RDA (*)
kJoules	1.600	736		B1 mg	1,2 (85%)
Proteine g	5	6	B2 mg	1,3 (80%)	0,6 (40%)
Carboidrati g	85	32	B6 mg	1,7 (85%)	0,5 (25%)
di cui zuccheri g	39	18	PP mg	15 (85%)	4,6 (25%)
di cui amido g	46	14	FOLACINA mcg	167 (85%)	50,1 (25%)
Grassi g	2,5	3,0	B12 mcg	0,85 (85%)	0,7 (70%)
di cui saturi g	1	1,7	MINERALI	% RDA (*)	% RDA (*)
Fibre g	2,5	1	CALCIO mg	453 (55%)	136 (17%)
Sodio g	0,45	0,2	FERRO mg	7,9 (55%)	2,5 (17%)

(*) RDA: quantità giornaliere raccomandate dalla CEE in vitamine e minerali

Figura 23

Esempio di etichetta nutrizionale

Ulteriori indicazioni: marchi e simboli

6.1 *Marchi*

I marchi sono segni distintivi, differenziano i prodotti rispetto ad altri della stessa categoria merceologica. Il crescente interesse verso il settore "alimentare", legato ai prodotti italiani, ha spinto la comunità europea e gli Stati membri a riconoscerli e valorizzarli, per questo sono stati creati e regolamentati degli appositi marchi di identificazione di queste particolari produzioni. L'adesione ad un marchio è volontaria, ma comporta il rispetto di normative precise di riferimento. In questi casi si ha la certezza di acquistare un prodotto la cui origine è controllata e certificata, questi prodotti si riconoscono facilmente grazie al marchio colorato sulla confezione. Vigè l'obbligo di riportare in etichetta simboli e diciture al fine di tutelare il consumatore, garantire quindi la provenienza, la qualità del prodotto e consentirne un'immediata individuazione. Sono denominazioni tutelate giuridicamente contro ogni impiego scorretto, imitazione e contro ogni altro uso che possa indurre in inganno il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Ottenere il riconoscimento di un marchio non è semplice, richiede un percorso lungo, circa due anni, partendo dal coinvolgimento delle pubbliche amministrazioni fino alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

6.1.1 I marchi di origine

In questo contesto ritroviamo i seguenti marchi:

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA che identifica prodotti con una propria storia, originari di un territorio specifico, regione, luogo determinato o, in casi eccezionali, paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico e tutte le fasi della sua produzione, trasformazione e elaborazione avvengono in quel determinato ambiente geografico.



<http://www.politicheagricole.it>

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA che identifica prodotti originari di un territorio specifico, regione, luogo determinato o, in casi eccezionali, paese, di cui una determinata qualità o caratteristica sia attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.



Per questi prodotti è sufficiente che anche una sola delle fasi del processo produttivo sia effettuata nell'area determinata.

<http://www.politicheagricole.it>

STG – SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA che identifica prodotti tradizionali la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità europea, che ha emanato un regolamento che definisce "specificità" come l'elemento o l'insieme di elementi

che distinguono nettamente un prodotto da altri prodotti analoghi, appartenenti alla stessa categoria; i prodotti sono svincolati da una specifica origine, ma sono caratterizzati da una composizione tradizionale del prodotto o da un metodo di produzione tradizionale.



Il termine tradizionale indica un uso sul mercato comunitario, attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale, cioè almeno 25 anni. Possono essere prodotti ovunque, non sono legati al territorio.

I prodotti DOP, IGP, STG presentano caratteristiche chimico-organolettiche distintive rispetto agli altri appartenenti alla medesima categoria merceologica, che derivano dall'ambiente geografico in cui sono stati ottenuti o dal metodo di produzione. Sono una componente sempre più significativa della produzione agroalimentare nazionale, i prodotti riconosciuti sono parecchi e comprendono:

- carni fresche (e frattaglie)
- prodotti a base di carne
- formaggi
- altri prodotti di origine animale
- oli e grassi
- ortofrutticoli e cereali
- pesci, molluschi, crostacei freschi
- pasta alimentare
- prodotti di panetteria, pasticceria
- oli essenziali
- altri prodotti dell'Allegato I del trattato

- vini (DOP e IGP) - il registro delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche protette, le indicazioni geografiche e le denominazioni di origine dei paesi extra UE protette nell'UE dagli accordi bilaterali sugli scambi di vino conclusi tra l'UE e i paesi interessati e l'elenco delle menzioni tradizionali protette nell'UE sono consultabili nella banca dati "E-Bacchus"

<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?event=pwelcome&language=IT>

<http://www.dop-igp.eu/flex/FixedPages/Common/Elenco-Denominazioni.php/L/IT>

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Nel sito <http://www.dop-igp.eu/> sono anche presenti i criteri per l'utilizzo del riferimento ad una denominazione d'origine protetta o ad una indicazione geografica protetta nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato.

L'autorizzazione al riferimento ad un prodotto a denominazione d'origine può essere richiesta al consorzio di tutela riconosciuto o, in sua assenza, direttamente al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Le regole per indicare l'ingrediente a DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del prodotto composto, elaborato o trasformato sono dettagliate nel documento consultabile nel sito indicato.

L'utilizzo della denominazione tutelata esclusivamente nella lista degli ingredienti non è sottoposto ad autorizzazione ministeriale.

6.2 I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Accanto a questi prodotti riconosciuti a livello comunitario e contraddistinti da marchi specifici, livello nazionale troviamo ancora i prodotti agroalimentari tradizionali, altrimenti noti come PAT.

Nel 1999 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha emanato le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali introducendo, in modo omogeneo, un riconoscimento di alcuni prodotti agroalimentari che per tradizione locale, consolidata e costante, potevano trovare una valorizzazione sul mercato, non altrimenti già registrati come prodotti DOP o IGP.

L'inserimento nell'elenco avviene su iniziativa delle Regioni e delle Province autonome o su istanza di soggetti pubblici o privati, una volta che l'Ente regionale o provinciale abbia accertato che il prodotto per il quale si chiede l'inserimento nell'elenco possieda i requisiti richiesti di storicità e di tradizionalità. Oggi siamo giunti alla XVI revisione dell'Elenco dei prodotti tradizionali in cui sono elencati, suddivisi per Regione e Province autonome, 4881 prodotti agroalimentari.

Ad oggi non esiste un sistema nazionale, tantomeno comunitario, di certificazione dei PAT, sebbene alcune regioni italiane abbiano avviato degli schemi di certificazione a livello regionale attraverso l'utilizzo di marchi specifici.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>

6.3 Prodotti Biologici

Un alimento si definisce biologico se si ottiene mediante il metodo di produzione biologico. Tale metodo di produzione deve avvenire con l'esclusivo impiego di fattori produttivi au-

torizzati dalla normativa vigente (sementi, giovani piante, substrati, fertilizzanti, agrofarmaci, cioè fungicidi, insetticidi).

Gli operatori che intendono seguire il metodo di produzione biologico devono rispettare, in ogni fase dell'attività, le regole previste dalla normativa europea e sottoporsi a verifiche da parte di organismi di controllo. Coloro che superano i controlli potranno utilizzare la certificazione biologica e quindi ottenere per i loro prodotti l'etichettatura biologica.

Per identificare un prodotto biologico si usano i termini "biologico", "bio", "eco", che possono comparire o nella denominazione dell'alimento o nell'elenco degli ingredienti:

a) nella denominazione dell'alimento se almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico.



Figura 24

Esempio di prodotto con almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici

Tali prodotti riportano il logo comunitario (foglia), subito sotto vi sarà il codice dell'organismo di controllo autorizzato, ad esempio "Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.F. – IT BIO 009", ed immediatamente sotto al codice l'indicazione circa la provenienza delle materie prime con una delle seguenti diciture:

Agricoltura UE

Agricoltura non UE

Agricoltura UE/non UE

Il logo comunitario indica ai consumatori europei che il prodotto biologico rispetta determinati standard di qualità, imposti nella comunità europea, e garantisce che i prodotti su cui compare siano biologici. Un vantaggio del logo comunitario è che i consumatori in tutti gli Stati Membri possono più facilmente riconoscere i prodotti biologici.

L'uso del logo è facoltativo per i prodotti importati da Paesi Terzi, nel caso in cui venga apposto sulle etichette, dovrà essere riportata l'indicazione circa il luogo di coltivazione delle materie prime.

Il codice dell'Organismo di controllo è rappresentato dal codice attribuito dal Mi.P.A.A.F. a ciascun Organismo di controllo al momento dell'autorizzazione ad operare, inizia con la sigla identificativa dello Stato membro (IT), comprende un termine che rinvia al metodo di produzione biologico (es. BIO) e un numero di riferimento, stabilito dalla Commissione o dall'autorità competente, rappresentato da tre lettere. Tale codice deve essere preceduto dalla dicitura: "Organismo di Controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.";

- b Solo nell'elenco degli ingredienti, se contengono meno del 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici, ma più del 50%.



Figura 25

Esempio di prodotto con meno del 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici

Nell'elenco degli ingredienti i riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici, in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

I termini e l'indicazione della percentuale compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti. Questi prodotti non possono riportare in etichetta il logo comunitario, ma riportano il codice dell'Organismo di controllo autorizzato.

Fatte salve le disposizioni vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, sui prodotti preimballati da agricoltura biologica deve essere riportato il nome o la ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura, nonché il codice identificativo attribuito all'Organismo di controllo, tale codice è preceduto dalla dicitura " Operatore Controllato N° XXXX".

6.4 Sistema di Qualità Nazionale zootecnia (SQN)

Con il DECRETO 4 marzo 2011 è stato regolamentato il sistema di qualità nazionale zootecnica, riconosciuto a livello nazionale.

Il Sistema di qualità nazionale zootecnia (indicato per brevità come SQN), individua i prodotti agricoli, di origine zootecnica, aventi caratteristiche qualitative superiori rispetto ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Nel dettaglio il SQN prevede un disciplinare di produzione che definisca i processi produttivi e la «qualità superiore» del prodotto e/o del processo. Il rispetto dei requisiti obbligatori, indicati nel disciplinare, è verificato da un organismo di controllo, pubblico o privato, sulla base di specifici piani di controllo.

Il SQN zootecnia è identificato dalla denominazione prevista dal disciplinare di produzione, per la tipologia di prodotto, insieme alla dicitura "Sistema di qualità nazionale" o al suo acronimo "SQN".

L'etichetta del prodotto conforme al sistema di qualità nazionale - oltre alle informazioni previste dalla normativa co-

munitaria e nazionale vigente - deve riportare la denominazione prevista dal disciplinare di produzione, l'indicazione del paese di origine e di allevamento del prodotto, ove non sia già previsto. È inoltre possibile indicare in etichetta il nome del produttore o dell'associazione di produttori, un eventuale marchio commerciale legalmente detenuto dall'organizzazione o dall'associazione, l'indicazione della regione di origine o di allevamento, purché sia garantita la rintracciabilità dello stesso nonché il nome dell'organismo di controllo pubblico o privato.

Il Ministero dovrebbe istituire anche un marchio collettivo del SQN. Nel caso in cui una regione abbia istituito un Sistema qualità regionale zootecnia in conformità alle normative comunitarie e al Sistema qualità nazionale zootecnia, previsto dal presente decreto, il marchio del sistema qualità regionale può essere utilizzato dai produttori in affiancamento al marchio nazionale.

6.5 Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)

Il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (indicato per brevità come SNQPI), istituito formalmente con il Decreto Ministeriale 8 maggio 2014, prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche, previste nei disciplinari di produzione integrata regionali per la produzione di prodotti ortofrutticoli e dei relativi trasformati. Le verifiche devono essere svolte da Organismi di Controllo sulla base dei piani di controllo regionali.

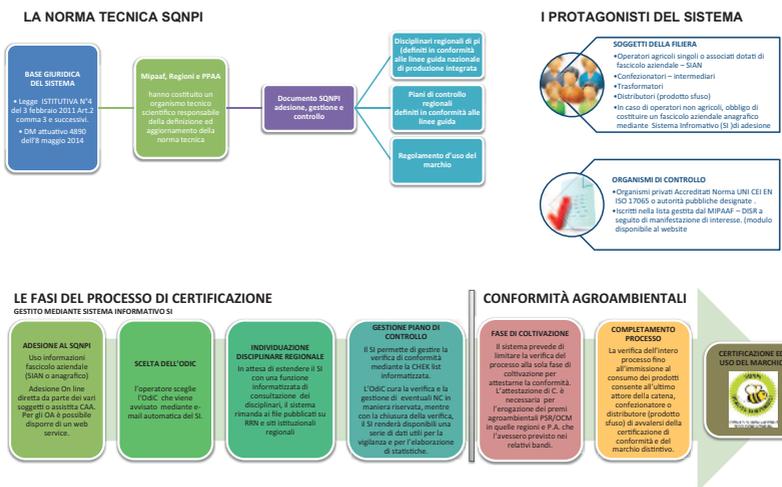
Il sistema di controlli prevede le verifiche svolte dai soggetti interessati lungo la filiera di produzione (attività di au-

Ulteriori indicazioni: marchi e simboli

tocontrollo), e dai controlli di conformità effettuati dall'Organismo di Controllo, per la verifica della conformità dei processi e del prodotto.

Gli operatori che possono aderire al sistema possono essere agricoltori, condizionatori, trasformatori o distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso).

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)



Flusso istituzionale SQNPI (tratto da www.politicheagricole.it)

Il SQNPI è stato concepito per diventare uno strumento competitivo che possa consentire alle aziende agricole anche di gestire le misure agro ambientali, garantire un rapporto di equivalenza con sistemi di qualità regionali e garantire la conformità parziale rispetto a standard volontari, ampiamente diffusi e richiesti dalle principali catene della GDO europea (es. benchmarking GlobalGAP IFA).

Nel caso del SQNPI è stato definito, a livello nazionale, un marchio collettivo, che potrà essere utilizzato ed apposto sui

prodotti da tutti i soggetti che saranno riconosciuti conformi ai requisiti, previsti dalle linee guida nazionali e dai disciplinari regionali.



www.reterurale.it

6.6 Simbolo metrologico e

Il simbolo raffigurante una "e" minuscola genera spesso confusione nella sua interpretazione. 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. Una normativa specifica detta le modalità di indicazione del simbolo "e", altezza e forma, esso deve essere collocato nello stesso campo visivo della quantità e può essere apposto sia prima che dopo, sia sopra che sotto ad essa. La marchiatura si può applicare solo su imballaggi, di contenuto compreso tra 5 g o 5 ml e 10 kg o 10 L, destinati alla vendita al consumatore in quantità unitarie costanti.



Figura 26

Esempi di etichette con e senza simbolo metrologico "e"

6.7 Codice a barre

È 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



Figura 27

Esempio di etichetta con codice a barre

di sensori specifici (es. scanner ottici) che, leggendo la sequenza dei simboli utilizzati, consentono di ottenere le informazioni contenute. La sua adozione è facoltativa, 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. Garantisce automazione, precisione e velocità alle aziende, ma non da informazioni fruibili per il consumatore.

6.8 QR Code

I codici bidimensionali, a differenza dei vecchi codici a barre (monodimensionali), consentono di memorizzare un numero di informazioni notevolmente superiore e possono essere letti anche dalla maggior parte degli smartphone oggi in commercio attraverso app dedicate.

Il "QR" deriva da "Quick Response" (risposta rapida), consente infatti una rapida decodifica del suo contenuto. Questi codici hanno raggiunto una diffusione capillare in tutto il mondo e trovano costante applicazione in settori molto differenti e per finalità differenti.

L'utilizzo dei QR Code, come strumento di marketing, va incontro all'esigenza dei produttori di aprire nuovi canali di comunicazione verso il consumatore finale. Questo "quadrato" permette di accedere ad un numero elevato di informazioni sui prodotti che acquistiamo o consumiamo al ristorante o a casa. Per leggere il QR Code, presente sull'etichetta di un prodotto alimentare, è sufficiente inquadrare/leggere il codice con il proprio telefonino, dopo aver scaricato una tra le diverse applicazioni presenti sugli store Apple e Android. Una volta che la lettura è stata effettuata, lo smartphone emette un suono che conferma la scansione e rapidamente appaiono le informazioni; si ha così la possibilità di avere informazioni ad

esempio sulle modalità di preparazione del prodotto, sul territorio di provenienza ed interagire direttamente con l'azienda produttrice.



Figura 28

Esempio di etichetta con QR Code

6.8.1 I progetti della Camera di Commercio di Torino relativi al QR code

Le soluzioni adottate in questi progetti, coordinati dalla Fondazione Torino Wireless e replicabili anche in altri contesti di filiera, hanno visto, sotto il forte impulso sia economico che organizzativo della Camera di Commercio di Torino – Settore Sviluppo e Valorizzazione delle Filiere, il coinvolgimento di aziende del Distretto ICT Piemontese con competenze differenti, Università e Centri di Ricerca. Partendo dall'assunto che l'obiettivo è quello di valorizzare le produzioni locali e i prodotti tipici, si è cercato di far diventare la tracciabilità da un obbligo di legge ad una opportunità di comunicare con il consumatore finale tutte le caratteristiche del prodotto.

1. "e-Wine: tracing the bottle"

Il progetto "E-wine, tracing the bottle" ha permesso di dotare le bottiglie di vino di una carta di identità elettronica, costituita da una semplice etichetta intelligente adesiva, capace di ospitare e veicolare a consumatori, distributori, ristoratori, numerose e più complete informazioni sul vino contenuto nella bottiglia.

L'etichetta del vino contiene quindi un QR Code, leggibile dalla maggior parte degli smartphone in circolazione. Il funzionamento è semplice: si avvia l'applicazione, si fotografa il codice e si accede automaticamente al contenuto multimediale.

Relativamente al consumatore, il sistema consente di fruire di contenuti informativi aggiuntivi rispetto a quelli disponibili ad oggi sulle etichette – ad esempio, informazioni sull'azienda produttrice, immagini e mappe dell'area geografica, caratteristiche organolettiche del vino, abbinamenti consigliati con i cibi ecc. – fornendo maggiori garanzie, sia sulla qualità del processo produttivo, sia sull'autenticità del prodotto.

http://www.torinowireless.it/e_wine_tracing_the_bottle.php



Figura 29

E-Wine:tracing the bottle

2. Trace Cheese

Trace Cheese, progetto finanziato dalla Camera di commercio di Torino e coordinato dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, vede come partner la presenza dell'Università di Torino – Dipartimento AgroSelviter – della Fondazione Torino Wireless e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

L'obiettivo era quello di valorizzare l'eccellenza dei formaggi d'alpeggio tramite l'applicazione di nuove tecnologie ICT per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti da latte. La soluzione sviluppata è una carta d'identità elettronica per i formaggi d'alpeggio, che può essere consultata attraverso la lettura di un'etichetta intelligente (tag RFID e QRcode).

Attraverso dispositivi mobili il consumatore può accedere ai contenuti informativi di tracciabilità del formaggio, precedentemente raccolti e archiviati tramite un software: ad esempio si possono avere informazioni sulle caratteristiche delle erbe, sugli elementi nutritivi del latte e sulle fasi di stagionatura delle forme.

Trace Cheese ha realizzato una soluzione tecnologica di tracciabilità per la filiera casearia, aprendo un nuovo filone di attività nel quale le aziende del territorio possono investire per il futuro.

Il progetto ha lo scopo di valutare l'influenza dei processi caseari sull'igiene dei prodotti e di valorizzare i formaggi d'alpeggio, ed anche di valutare l'incidenza dei microrganismi che possono essere causa di alterazioni della qualità commerciale dei prodotti e determinarne una perdita per l'operatore.

<http://www.lab-to.camcom.it/TraceCheese>



Figura 30

Trace Cheese

ETICHETTATURA AMBIENTALE

7.1 Sai leggere l'etichetta ambientale?

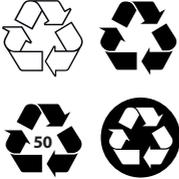
Dopo aver utilizzato un prodotto (sia esso alimentare che non alimentare), prestiamo attenzione all'etichetta posta sulla confezione: il riconoscimento di marchi e simboli utilizzati per lo smaltimento dell'imballaggio hanno lo scopo di informare ed aiutare il consumatore a partecipare al corretto recupero del materiale di cui è composto, valorizzando così il rifiuto che da esso deriva.

Il cittadino ha un ruolo chiave nel processo del riciclo, che si concretizza attraverso il riconoscimento ed il corretto conferimento dei rifiuti.

La lettura delle etichette, però, non è sempre immediata e facile: spesso vengono utilizzati codici troppo tecnici, senza un'adeguata spiegazione del loro significato.

Ecco quindi i principali simboli, ritrovabili sulle etichette degli imballaggi che si ritrovano sui prodotti che acquistiamo:

<p>Simboli generici:</p>	
	<p>Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso - indica genericamente che la confezione non va abbandonata nell'ambiente, ma riposta negli appositi contenitori. Si utilizzano ad oggi solo per gli imballaggi del settore alimentare.</p>
	<p>Appiattare dopo l'uso, per ridurre il volume dell'imballaggio ed occupare meno spazio nel cassonetto</p>

<p>Simboli generici:</p>					
	<p>Simboli generici per la raccolta differenziata - Si usano per esortare il consumatore a separare i rifiuti per tipologia di materiale, smaltendoli nell'apposito cassonetto</p>				
	<p>Marchio internazionale per i materiali riciclabili - Ha un duplice significato: è utilizzato per indicare che l'imballaggio o il prodotto è riciclabile, ma anche che l'imballaggio o il prodotto è fatto di materiale riciclato (in questo caso deve essere indicato il valore percentuale)</p>				
	<p>Il punto verde: Attesta che il prodotto è soggetto a recupero da parte dell'organizzazione locale che gestisce il recupero e il riciclo dei rifiuti da imballaggio. Molto utilizzato nel nord Europa, ma in Italia di scarso significato perché le Autorità competenti in materia non hanno dato istruzioni specifiche. È utilizzato soprattutto da aziende che esportano all'estero dove i Consorzi locali riconoscono la specificità del simbolo.</p>				
	<p>Compostabile CIC / OK Compost - Marchi assegnati agli imballaggi che rispettano la norma europea EN13432:2002 che definisce le caratteristiche che un materiale o un prodotto devono possedere per essere considerati a tutti gli effetti compostabili e biodegradabili.</p>				
<p>Simboli che specificano il tipo di materiale utilizzato:</p>					
<table border="1" data-bbox="169 1233 561 1385"> <tr> <td data-bbox="169 1233 425 1310">  <p>Banda stagnata Latta, Barattoli, coperti, ecc.</p> </td> <td data-bbox="425 1233 561 1310">  </td> </tr> <tr> <td data-bbox="169 1310 425 1385">  <p>Alluminio Lattine, vassoi, stagnola, ecc.</p> </td> <td data-bbox="425 1310 561 1385">  </td> </tr> </table>	 <p>Banda stagnata Latta, Barattoli, coperti, ecc.</p>		 <p>Alluminio Lattine, vassoi, stagnola, ecc.</p>		<p>Simboli per alluminio e banda stagnata</p>
 <p>Banda stagnata Latta, Barattoli, coperti, ecc.</p>					
 <p>Alluminio Lattine, vassoi, stagnola, ecc.</p>					

I rifiuti visti da vicino

 <p>01 PET</p> <p>Polietilene tereftalato Plastica trasparente - bottiglie</p>	 	Simboli per le materie plastiche
 <p>02 PE-HD</p> <p>Polietilene alta densità Plastica resistente Flaconi detersivi, saponi, ecc...</p>	 	
 <p>03 PVC</p> <p>Cloruro di polivinile Plastica Confezioni uova, scatolette, ecc...</p>	 	
 <p>04 PE-LD</p> <p>Polietilene bassa densità Plastica sottile Flaconi, sacchetti, buste, ecc...</p>	 	
 <p>05 PP</p> <p>Polipropilene Plastica morbida Sacchetti legumi, pasta, ecc...</p>	 	
 <p>06 PS</p> <p>Polistirene Polistirolo Vaschette, piatti, bicchieri, ecc...</p>	 	
 <p>07 O</p> <p>Plastiche miste non riciclabili</p>		
 <p>20 PAP</p> <p>Cartone ondulato</p>	Simboli per materie cellulosiche	
 <p>21 PAP</p> <p>Cartone e cartoncino</p>		
 <p>22 PAP</p> <p>Carta</p>		
 <p>70 GL</p> <p>Vetro trasparente/bianco</p>	 	Simboli per il vetro
 <p>71 GL</p> <p>Vetro verde</p>	 	
 <p>72 GL</p> <p>Vetro marrone</p>	 	

<p>Simboli per imballaggi misti (poliaccoppiati o multi materiale)</p>	
 <p>Carta + metallo (es. conf. con interno argentato)</p> <p>(PI)</p>	<p>Costituiti da più materiali non separabili manualmente per la raccolta differenzia.</p> <p>Il loro riciclaggio dipende dal Comune, ma in generale valgono le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i poliaccoppiati a prevalenza plastica sono conferibili nella raccolta della plastica. - i poliaccoppiati a prevalenza carta sono conferibili nella raccolta della carta <u>SOLO</u> se hanno superato i test di riciclabilità. Questa informazione viene indicata in etichetta sull'imballaggio. In caso contrario devono essere gettati nella raccolta indifferenziata - i poliaccoppiati a prevalenza alluminio sono conferibili nella raccolta dell'alluminio. - i poliaccoppiati senza indicazioni specifiche devono essere gettati nell'indifferenziata.
 <p>Carta + plastica</p> <p>(PI)</p>	
 <p>Carta + alluminio</p> <p>(PI)</p>	
 <p>Carta + latta (es. incarto burro)</p> <p>(PI)</p>	
 <p>Carta + plastica + alluminio</p> <p>(PI)</p>	
 <p>Plastica + alluminio (es. sacchetto caffè)</p> <p>(PI)</p>	
 <p>Plastica + alluminio</p> <p>(PI)</p>	
	<p>Tetra Pak - è un marchio registrato che identifica un contenitore realizzato in cartoncino pressato su cui viene applicato un foglio esterno di plastica (polietilene) e internamente un sottile strato di alluminio.</p> <p>Per conoscere se è attiva la raccolta e in quale cassonetto conferire i contenitori di Tetra Pak in Italia, è sufficiente collegarsi al sito http://www.tiriciclo.it/ e digitare il nome del Comune di interesse</p>

Per maggiori informazioni sulle etichette ecologiche e sulla raccolta differenziata, è possibile consultare, della stessa collana editoriale, le Guide ai Diritti pubblicate dalla Camera di commercio di Torino "ECOLOGIA E AMBIENTE? VAI SUL SICURO" e "RACCOLTA DIFFERENZIATA? VAI SUL SICURO".

Consigli per gli acquisti

Non sempre è possibile esaminare attentamente le etichette dei prodotti che finiscono sulle nostre tavole, ma è normale che sia così, la spesa potrebbe durare anche parecchio tempo, però un po' di attenzione si può sempre fare. Diffidare delle etichette poco chiare o con scritte molto piccole, potrebbero celare volutamente delle informazioni di scarsa qualità. Anche immagini che attirano molto l'attenzione sul concetto di naturalità o tradizione, nonnine che cucinano, la cucina casalinga, fanno presa sul consumatore più per le immagini che per l'etichetta, quasi certamente si tratta di prodotti industriali, è questo non è sinonimo di scarsa qualità, ma le immagini vogliono dare tutta un'altra informazione, sono quindi fuorvianti.

Ogni giorno acquistiamo molti prodotti alimentari, quando scegliamo quali comprare, qual è la prima cosa che guardiamo?

Generalmente la marca, poi la data di scadenza e, infine, il prezzo, cioè le informazioni che ci sembrano sufficienti per scegliere il prodotto "migliore".

Ma "migliore" in che senso?

"Migliore" perché è garantito dal marchio di un'azienda di alta qualità, perché, avendo una data di scadenza lontana dura di più e perché costa meno degli altri prodotti? O "migliore" in termini di rapporto qualità/prezzo?

In realtà oggi non ci accontentiamo più che il nostro cibo sia solo buono ed economico, desideriamo nutrirci di alimenti

sani, che ci permettano di mantenerci in forma e in salute, che ci offrano delle garanzie rispetto alla qualità degli ingredienti che li compongono, che possiedano le caratteristiche e le qualità che sono indicate nell'etichetta e presentate nella pubblicità.



Poche regole per scegliere i prodotti.

Prima regola: *impariamo a leggere attentamente l'etichetta, di fronte a parole sconosciute, cioè di cui non si conosce il significato, confrontare il prodotto con altri simili le cui informazioni in etichetta siano più semplici e comprensibili.*

Seconda regola: *valutiamo la quantità dei dati riportati in etichetta. Le etichette non devono essere troppo "povere" o troppo "ricche" di indicazioni, ma devono essere complete, avere cioè un numero adeguato di informazioni e facciamo attenzione che ci siano soprattutto quelle obbligatorie.*

Terza regola: *attenzione alle indicazioni relative all'assenza di alcuni ingredienti, quali "Senza....", l'obiettivo dell'etichetta è informare su cosa contiene il prodotto e non cosa non contiene. Inoltre spesso indicazioni quali ad esempio "senza zuccheri" possono essere fuorvianti, se non valutate e lette con attenzione. Esse vogliono significare che non sono stati aggiunti zuccheri, ma l'alimento in sé magari contiene naturalmente zuccheri, come esempio la marmellata, e in questo caso deve figurare sull'etichetta un'altra indicazione, che quindi va cercata, che è "contiene in natura zuccheri". Ad una prima e veloce lettura quest'ultimo dato potrebbe sfuggire e quindi indirizzare il consumatore verso scelte errate.*

Quarta regola: *scegliamo, per quanto possibile, i prodotti di stagione. Saranno al meglio le loro caratteristiche*

qualitative e nutrizionali e minori saranno i trattamenti di conservazione subiti e gli ingredienti poco desiderati, come ad esempio gli additivi.



Quinta regola: controlliamo il prezzo. Non sempre un prezzo alto è sinonimo di qualità e viceversa. A parità di prezzo valutiamo il peso e l'elenco degli ingredienti, in questo modo potremmo farci un'idea delle caratteristiche dell'alimento e scegliere quindi il migliore rispetto alle nostre esigenze e alle nostre "conoscenze" in materia.



I due Sportelli camerale al servizio delle imprese e dei consumatori

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con la sua Azienda Speciale Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, ha attivato da alcuni anni due sportelli: uno a disposizione delle imprese e uno rivolto ai consumatori.

Sportello etichettatura e sicurezza alimentare per le imprese



L'assistenza viene fornita gratuitamente da personale qualificato ed esperto nel settore alimentare per supportare le imprese agro-alimentari del territorio provinciale, aiutandole ad assolvere gli obblighi di legge e allo stesso tempo contribuire a diffondere un elevato livello di informazione sull'etichettatura fornendo le basi, per effettuare scelte consapevoli.

Le aziende alimentari dovranno inoltrare i quesiti oppure richiedere un appuntamento, utilizzando l'apposito modulo di-

sponibile sul sito internet (www.lab-to.camcom.it/etichettatura) tramite posta elettronica all'indirizzo: etichettatura@lah-to.camcom.it

Sportello analisi e informazione tecnica per consumatori



L'iniziativa prevede la possibilità, ai soli consumatori della provincia, di ricevere informazioni ed effettuare eventuali analisi sui beni destinati all'uso privato e che non sono o non saranno immessi sul mercato (es. olio, vino, confettura, miele, etc.).

I consumatori possono usufruire dell'abbattimento del 50% dei costi sostenuti dal privato per il servizio di analisi e l'abbattimento degli interi costi di consulenza realizzati presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

L'attività al pubblico è svolta dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 16.00 previo appuntamento via mail esperto.risponde@lab-to.camcom.it oppure telefonicamente ai numeri 011 6700212 - 241

Le domande redatte tramite l'apposito modulo devono essere presentate direttamente al Laboratorio Chimico all'atto della richiesta dei servizi (info: www.lab-to.camcom.it/consumatori).

D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

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 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 (CE) n. 1334/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/ CE.

Regolamento CE n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91

Regolamento CE n. 1924/2006 del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Regolamento CE. n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e della rintracciabilità

Circolare 31 marzo 2000, n. 165 “Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art. 8 del D. Lgs. n. 109/1992) nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l’etichettatura dei prodotti alimentari”

D. Lgs 206 del 6 settembre 2005, “Codice del Consumo, a norma dell’articolo 7 della legge 29 luglio 2003, n. 229”

Regolamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

D. Lgs 224 del 8 luglio 2003, “Attuazione della direttiva 2001/18/CE concernente l’emissione deliberata nell’ambiente di organismi geneticamente modificati”

Regolamento CE 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio

Decreto Ministeriale 5 agosto 1976 - Disposizioni in materia di preimballaggi CEE e di bottiglie recipienti-misura CEE