

Etichettatura prodotti alimentari

La presente brochure è stata realizzata dall'Isfores, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Brindisi, nell'ambito del Fondo di Perequazione 2006, con il contributo tecnico di Dintec – Consorzio per l'Innovazione Tecnologica



E' UTILE SAPERE CHE...



L'etichetta fornisce informazioni importanti per i consumatori e permette loro di fare una scelta consapevole in merito all'alimento acquistato.

A livello comunitario e nazionale sono state definite un insieme di regole in materia di etichettatura dei prodotti alimentari con un duplice obiettivo: facilitare la circolazione dei prodotti all'interno della Comunità e garantire che il consumatore abbia accesso ad informazioni chiare, coerenti e veritiere.

I principi generali relativi all'etichettatura dei prodotti alimentari sono:

Chiarezza: le informazioni devono essere trasparenti e facilmente comprensibili per il consumatore medio (sono pertanto vietati codici o altri elementi che non siano di immediata interpretazione e comprensione);

Leggibilità: le informazioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere lette senza troppa difficoltà ed essere localizzate in punti di facile lettura;

Indelebilità: le informazioni devono essere leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto (è sconsigliato riportare informazioni su parti removibili della confezione, come ad esempio i sigilli);

Veridicità: gli operatori devono garantire che le informazioni riportate in etichetta siano vere e dimostrabili, e che non inducano in inganno il consumatore sulla reale natura o origine del prodotto.

Le etichette devono essere redatte in lingua italiana; sono ammesse altre lingue in aggiunta, ma non in sostituzione.

COSA SONO I PRODOTTI DOP, IGP E STG?

Sono prodotti alimentari che presentano caratteristiche distinte derivanti dall'ambiente geografico in cui sono stati ottenuti e/o dal metodo di produzione: data l'importanza che queste produzioni rivestono per il territorio, anche sotto l'aspetto storico e culturale, la Commissione Europea ha introdotto specifici riconoscimenti per la loro tutela: le DOP, IGP e STG.



La **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) designa il nome di un prodotto alimentare ottenuto in una zona delimitata e le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a tale zona.



La **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) designa il nome di un prodotto alimentare la cui produzione e/o trasformazione avvengono nella zona delimitata e le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente a tale zona.



La **STG** (Specialità Tradizionale Garantita) designa il nome di un prodotto alimentare che possiede delle specificità dovute essenzialmente alle materie prime impiegate e/o al metodo di produzione e trasformazione.

Oltre alle indicazioni obbligatorie, le etichette dei prodotti DOP/IGP/STG devono riportare:

- le indicazioni "*Denominazione di Origine Protetta*", "*Indicazione Geografica Protetta*" o "*Specialità Tradizionale Garantita*", eventualmente nei rispettivi acronimi (DOP, IGP, STG), dopo la denominazione di vendita;
- per le DOP/IGP, la dicitura "*Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. Ce n. 510/2006*";
- il simbolo comunitario.

In aggiunta a queste informazioni possono essere presenti il **marchio identificativo** del prodotto, del Consorzio di tutela o dell'Associazione promotrice della DOP/IGP/STG.



ETICHETTATURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è un particolare metodo di produzione basato sull'integrazione tra le migliori pratiche ambientali, il mantenimento di un alto livello di biodiversità e la salvaguardia delle risorse territoriali, il tutto finalizzato ad una gestione eco-compatibile e sostenibile dell'agricoltura.

Solo i prodotti alimentari contenenti ingredienti di origine biologica in **quantità superiore al 95%** possono completare la denominazione di vendita con i termini "bio", "eco" o "biologico" (es. "Olio extravergine di oliva biologico"). Sulle etichette devono inoltre figurare:

1. il nuovo logo UE della produzione biologica (il vecchio logo potrà essere utilizzato fino al 1° luglio 2012);
2. il codice identificativo dell'organismo di controllo preceduto da "Organismo di controllo autorizzato Mipaaf";
3. l'indicazione dell'origine: "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE" oppure "Agricoltura UE/non UE" (il termine UE può essere sostituito da IT);
4. il codice dell'operatore attribuito dall'organismo di controllo.

Macedonia di frutta BIO
Ingredienti: xxxx, xxxx, xxxx, xxxx.



Prodotto e confezionato da Rossi Spa
Via Trieste - Paternò (CT)

Organismo di controllo autorizzato Mipaaf IT BIO 12AZ

Agricoltura UE
123ABC

500 g  Da consumarsi entro: 01/genn.

1: Points to the EU Organic Logo.
2: Points to the producer information.
3: Points to the origin 'Agricoltura UE'.
4: Points to the operator code '123ABC'.

I prodotti alimentari che contengono ingredienti biologici in **quantità inferiore al 95%** possono utilizzare il termine "biologico" (o le sue abbreviazioni "bio" ed "eco") esclusivamente in riferimento all'ingrediente ed esclusivamente nella lista degli ingredienti; non è ammesso l'utilizzo del logo UE né della indicazione dell'origine.

CONFEZIONI E IMBALLAGGI

I prodotti alimentari immessi in commercio si distinguono in tre diverse tipologie, alle quali fanno riferimento regole di etichettatura differenti.

Prodotti preconfezionati: sono gli alimenti confezionati nello stabilimento di produzione ed avvolti in un imballaggio che deve essere mantenuto integro fino al momento del consumo.

Prodotti preincartati: sono gli alimenti confezionati sul punto vendita ai fini della vendita immediata (es. salumi e formaggi porzionati nel supermercato).

Prodotti sfusi: sono quei prodotti alimentari sui quali non è possibile apporre l'etichetta in quanto privi della confezione (frutta, ortaggi freschi, ecc.).

Il formaggio, può essere venduto a spicchi **preconfezionati** dal produttore, oppure **preincartato** con film protettivo applicato nel punto vendita per la commercializzazione immediata. I due casi hanno modalità di etichettatura differenti che prevedono una diversa tipologia di informazioni: più completa nel primo caso, più sintetica nel secondo.



Il pittogramma a fianco viene utilizzato in caso di utilizzo di **imballaggi attivi** o **intelligenti**, una moderna tipologia di imballaggi che aiuta a prolungare la conservabilità dei cibi. Questi imballaggi, a volte, possono dare l'impressione di essere commestibili e pertanto l'utilizzo del simbolo suggerisce al consumatore la non commestibilità dell'im-



ETICHETTATURA DEI

L'etichetta dei prodotti preconfezionati deve riportare le seguenti informazioni:

1. denominazione di vendita: corrisponde al nome del prodotto; se del caso, deve essere seguita dallo stato fisico del prodotto (es. solubile, in polvere, surgelato, ecc.);

2. elenco degli ingredienti: menzionati in ordine ponderale decrescente riferito al momento del loro utilizzo preceduti dal termine "ingredienti" o "ingr."; sono esentati i prodotti costituiti da un solo ingrediente (es. caffè, olio di oliva, sale, vino, ecc.);

3. responsabile commerciale: nome (o ragione sociale o marchi) e indirizzo del produttore, o del confezionatore o del venditore;

4. sede dello stabilimento di produzione: se uguale alla sede del responsabile commercio è ammesso l'utilizzo della dicitura "prodotto e confezionato da..."; i prodotti di origine animale possono riportare il bollo CE in sostituzione della sede dello stabilimento;

5. termine minimo di conservazione o data di scadenza: per i prodotti con durabilità superiore ai 3 mesi viene indicata con "Da consumarsi preferibilmente entro..." seguita dal giorno e dal mese; i prodotti con durabilità inferiore ai 3 mesi riportano la data di scadenza indicata con "Da consumarsi entro..." seguita dal giorno e mese;

6. quantità: indica il peso del prodotto al momento del suo confezionamento e deve essere indicata in unità di volume per i prodotti liquidi (litri, cl, ml) ed in unità di massa per gli altri prodotti (grammi, chilogrammi); sono vietate diciture ambigue (es. +/-, circa, ecc.); il simbolo "e" attesta che l'imballaggio è conforme alla normativa comunitaria;

7. lotto: è un codice alfa numerico attribuito al prodotto che serve ad indicare una quantità omogenea di prodotto lavorata in condizioni identiche; è preceduto dalla lettera "L".

GLI ALLERGENI SULL'ETICHETTA

Gli allergeni sono ingredienti o sostanze che se ingerite possono determinare allergie e intolleranze nei consumatori, rappresentando un pericolo serio per le persone che soffrono di queste patologie; tra gli allergeni figurano alimenti come cereali, uova, latte e derivati.

Sebbene le allergie alimentari siano da sempre esistite, è solo negli ultimi anni che i consumatori ne hanno preso una maggiore coscienza, anche perché molte sono state le variazioni che si sono verificate nell'ambito delle abitudini alimentari.



Se l'allergene è contenuto nella denominazione di vendita (es. "pasta di grano duro") non sono previste ulteriori indicazioni.

Se l'allergene è contenuto tra gli ingredienti, esso deve essere riportato chiaramente nell'elenco (es. "olio di nocciola" e "non olio vegetale") eventualmente preceduto dalla indicazione "Contiene".

Se l'alimento non contiene allergeni, ma il produttore ritiene che vi possa essere la possibilità di contaminazioni accidentali in etichetta può figurare la dicitura "Può contenere tracce di" seguito dal nome del potenziale allergene.

I prodotti per celiaci, persone intolleranti al glutine, possono riportare in etichetta la dicitura "con contenuti di glutine molto basso", se il contenuto di glutine non supera 100 mg/kg, oppure "senza glutine", se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg.

Il *spiga barrata* è un marchio ad applicazione facoltativa rilasciato dall'AIC - Associazione Italiana Celiachia - ed identifica i prodotti con contenuto di glutine inferiore a 20 mg/kg.



LE INDICAZIONI FACOLTATIVE

Sono quelle informazioni che hanno lo scopo di fornire al consumatore maggiori indicazioni in merito alle caratteristiche e proprietà dell'alimento.

Le indicazioni facoltative più comuni sono le:

Indicazioni nutrizionali: informano il consumatore sul possesso o meno di determinati nutrienti in misura maggiore o minore rispetto alla media degli altri alimenti appartenenti alla stessa categoria (es. "senza calorie", "light", "fonte di fibre", ecc.); devono essere sempre accompagnate dalla tabella nutrizionale.

Indicazioni salutistiche: informano il consumatore sui possibili benefici per la salute derivanti dal consumo dell'alimento (es. "facilita la digestione", "migliora le funzioni dell'organismo"); devono essere accompagnate dalla tabella nutrizionale nonché da indicazioni sulle modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto indicato e dalle avvertenze per le persone che devono evitare il consumo dell'alimento.

Indicazioni commerciali: informano sulle caratteristiche merceologiche di un alimento; le diciture ammesse sono: "extra", per le conserve di pomodoro e di frutta, "fresco", per le paste alimentari, latte, prodotti della pesca e uova, "alta qualità", per il latte e il prosciutto cotto; infine si evidenzia che il termine "puro" non è indicativo di una qualità superiore della materia prima ma viene utilizzato in luogo di "solamente" o "esclusivamente".

PRODOTTI PRECONFEZIONATI



Altre informazioni obbligatorie:

- **titolo alcolometrico:** per le bevande con contenuto di alcool superiore a 1,2%;
- **origine geografica:** solo per alcuni prodotti, ovvero ortofrutta, uova, carni di pollo e bovine, latte, miele, olio extravergine di oliva, vino, pesci, crostacei e molluschi;
- **modalità di conservazione:** solo per quei prodotti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione (es. "Conservare lontano da fonti di calore");
- **istruzioni per l'uso:** se necessarie per orientare sulle modalità di preparazione (es. "Cottura 10 minuti").

Denominazione di vendita, termine minimo di conservazione, (o data di scadenza), quantità e titolo alcolometrico devono figurare nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente leggibili in una sola occhiata.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI SFUSI E PREICARTATI

Le indicazioni obbligatorie per questa categoria di prodotti sono:

1. denominazione di vendita;
2. elencazione degli ingredienti, salvo i casi in cui il prodotto ne è esente;
3. negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura.

A queste vanno poi aggiunte:

- per le **paste fresche**: la data di scadenza;
- per i **prodotti ortofrutticoli**: la varietà, l'origine e il calibro/categoria;
- per i **prodotti della pesca**: la tecnica di produzione (pescato/allevato) e la zona di origine;
- per i **prodotti a base di carne**: la quantità netta e il lotto;
- per le **bevande contenenti alcool** in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- per i **prodotti particolarmente deperibili**: le modalità di conservazione.

Le informazioni possono figurare sulla confezione, sul banco di vendita o in altri modi ma devono essere sempre vicine al prodotto. Spesso è possibile trovare un c.d. "Libro degli ingredienti", a disposizione dei clienti, nel quale è riportata la descrizione di ogni singolo prodotto commercializzato.

Olio extravergine di oliva



Denominazione di vendita seguita dalla dicitura "Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";
Riferimenti al responsabile commerciale (nome e/o marchio + indirizzo);
Sede dello stabilimento di confezionamento seguito dal codice alfanumerico identificativo della provincia;
Indicazione del Paese di origine, dove sono state raccolte le olive e dove è stato ottenuto l'olio;
Quantità;
Termine minimo di conservazione;
Lotto.

Vino DOC/DOCG/IGT



Denominazione di vendita, seguita da DOC/DOCG/IGT, in sigla o per esteso;
Titolo alcolometrico volumico;
Indicazione del Paese di origine, dove sono state raccolte le uve e dove è stato ottenuto il vino;
Riferimenti all'imbottigliatore (nome e/o marchio + indirizzo);
Indicazioni relative alla presenza di allergeni;
Lotto;
Indicazione della quantità.

Salumi



Denominazione di vendita;
Riferimenti al responsabile commerciale (nome e/o marchio + indirizzo);
Bollo comunitario e, facoltativamente, la sede dello stabilimento di confezionamento;
Elenco degli ingredienti;
Termine minimo di conservazione;
Lotto;
Modalità di conservazione.

Formaggi



Denominazione di vendita;
Riferimenti al responsabile commerciale (nome e/o marchio + indirizzo);
Bollo comunitario e, facoltativamente, la sede dello stabilimento di confezionamento;
Elenco degli ingredienti;
Termine minimo di conservazione;
Lotto;
Modalità di conservazione.

OGM

Gli alimenti che contengono OGM, o ingredienti da essi derivati, in misura superiore allo 0,9% in peso del prodotto finito, devono riportare in etichetta il nome dell'ingrediente seguito dalla dicitura "geneticamente modificato" o "prodotto con ... geneticamente modificato". Nel caso di prodotti senza imballaggio le diciture devono ancora essere riportate in prossimità del prodotto (ad esempio su un cartello informativo posto vicino agli scaffali espositivi).