

La presente Guida al Consumo è stata realizzata dall'ISFORES, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Brindisi, con la collaborazione di Dintec – Consorzio per l'Innovazione Tecnologica

PREMESSA	4
1. QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO.....	6
2. PRINCIPI GENERALI RELATIVI AL COMMERCIO DEGLI ALIMENTI	6
3. CONFEZIONI ED IMBALLAGGI	8
3.1 IMBALLAGGI CE	8
3.2 IMBALLAGGI ATTIVI O INTELLIGENTI	9
3.3 CORRETTO SMALTIMENTO	9
4. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI	11
4.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA	11
4.2 ELENCAZIONE DEGLI INGREDIENTI	12
4.2.1 <i>Ingrediente composto</i>	12
4.2.2 <i>Ingrediente evidenziato</i>	13
4.2.3 <i>Particolari tipologie di ingredienti</i>	14
4.3 RIFERIMENTI AL RESPONSABILE COMMERCIALE	16
4.4 QUANTITÀ NETTA E QUANTITÀ NOMINALE	17
4.4.1 <i>Prodotti immersi nel liquido di governo</i>	19
4.4.2 <i>Preimballaggi multipli</i>	20
4.5 TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E DATA DI SCADENZA	20
4.6 TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	22
4.7 LOTTO.....	22
4.8 ISTRUZIONI PER L'USO	23
4.9 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	23
4.10 ORIGINE O PROVENIENZA.....	23
5. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI SFUSI E PREINCARTATI	25
6. ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI	27
6.1 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE.....	29
7. LE INDICAZIONI FACOLTATIVE	30
7.1 L'ETICHETTA E LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI	30
7.1.1 <i>I claims nutrizionali e la tabella nutrizionale</i>	31
7.1.2 <i>I claims salutistici</i>	36
7.1.3 <i>I claims relativi alla riduzione di rischio di malattia</i>	37
7.2 I CLAIMS COMMERCIALI	37
8. ETICHETTATURA DI PARTICOLARI CATEGORIE DI ALIMENTI	38
8.1 I PRODOTTI DOP IGP E STG	38
8.2 L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	40
8.2.1 <i>Alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95%</i>	41
8.2.2 <i>Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95%</i>	43
8.2.3 <i>Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione</i>	43
8.3 ETICHETTATURA DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM).....	43
9. CONTROLLI E REGIME SANZIONATORIO	45

Premessa

L'etichetta è diventata negli ultimi anni lo strumento prioritario per informare i consumatori sugli alimenti in commercio. Concepita inizialmente per agevolare le prassi commerciali e facilitare il libero scambio di merci, essa ha acquisito un progressivo valore ai fini della tutela dei diritti dei consumatori.

Nel settore agro-alimentare la normativa comunitaria in materia di etichettatura è piuttosto dettagliata ed impone agli operatori di riportare una serie di indicazioni sulle caratteristiche commerciali del prodotto acquistato; queste regole hanno sicuramente avvantaggiato i consumatori e tutelato le loro scelte di acquisto. Ciò, invece, non è accaduto in altri comparti produttivi di largo consumo dove "lacune normative" hanno permesso il diffondersi di prassi commerciali che possono ingenerare confusione nel consumatore circa la vera origine o natura dei prodotti acquistati.

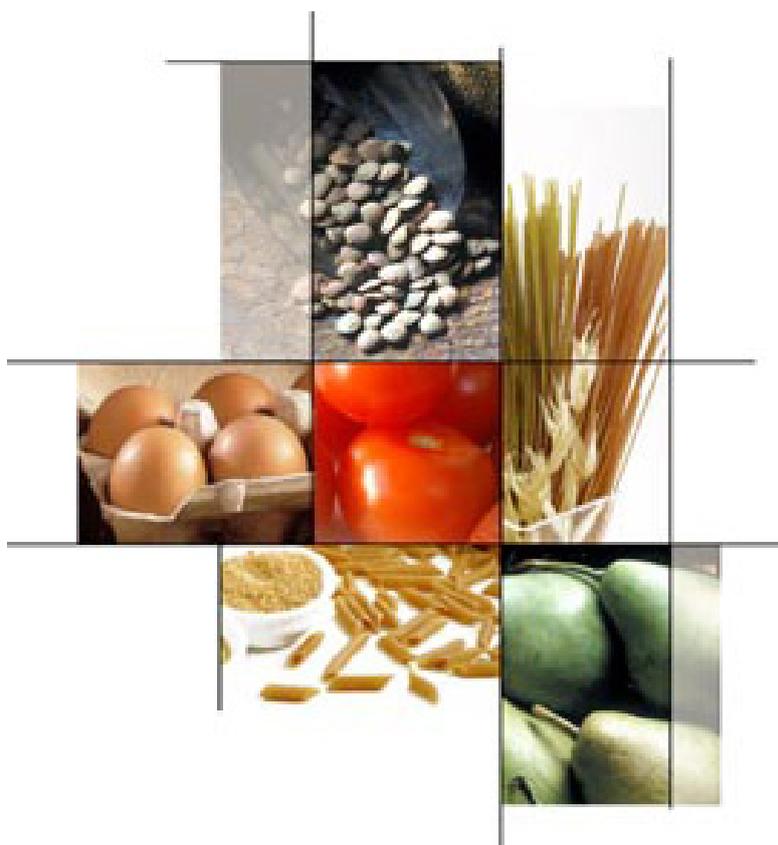
I risultati forniti dalle Autorità nazionali deputate al controllo sul mercato (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Antitrust, Ispettorato Controllo Qualità, ecc.), segnalano che continuano ad essere presenti sul mercato prodotti che forniscono al consumatore indicazioni errate o ambigue creando al riguardo false aspettative. Tra le frodi più comuni si segnalano: la mancata indicazione della quantità del prodotto, l'omissione di taluni ingredienti e/o sostanze dannose per categorie sensibili di consumatori, indicazioni false o ambigue sull'origine del prodotto.

Queste prassi commerciali scorrette sono contrarie al principio della diligenza professionale sancito dal Codice del Consumo e lesive dei diritti del consumatore: devono essere quindi fortemente combattute perché alterano, o falsano in misura apprezzabile, le decisioni di acquisto in relazione ad un determinato prodotto e possono essere potenzialmente pericolose per la salute umana.

L'etichetta rappresenta uno degli strumenti più importanti che i consumatori hanno a disposizione per tutelarsi. La correttezza delle indicazioni e la chiarezza dei contenuti rappresentano i primi indicatori della serietà del produttore e, quindi, dell'affidabilità dell'alimento acquistato. Attraverso la Guida al consumo ISFORES, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Brindisi, si pone l'obiettivo di informare il consumatore sulle regole di etichettatura e presentazione dei prodotti agroalimentari, illustrando le modalità che gli operatori commerciali devono adottare per etichettare correttamente i loro prodotti.

Si auspica, così facendo, di dare un contributo operativo alla crescita dell'educazione al consumo dei cittadini ed alla crescita delle scelte di acquisto consapevoli.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI



1. Quadro normativo di riferimento

La normativa comunitaria in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari è estremamente dettagliata. La Commissione Europea è, infatti, intervenuta massicciamente negli ultimi anni per disciplinare le regole di produzione e commercio degli alimenti, sia dal punto di vista della sicurezza igienico – sanitaria che della presentazione. L'apparato normativo comunitario nel settore agroalimentare è composto da una serie di Direttive e Regolamenti che, adeguandosi continuamente al progresso scientifico ed alle esigenze di tutela ed informazione del consumatore, rappresenta oggi uno dei più completi e rigorosi in ambito internazionale.

La normativa di riferimento in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari è rappresentata dalla **Direttiva 2000/13/CE**, recepita in Italia con il **D. Lgs. 109 del 1992**.

La Commissione Europea sta lavorando ad una proposta di Regolamento in materia di informazione dei consumatori sui prodotti alimentari, che andrà a sostituire la Dir. 2000/13/CE. Il provvedimento, ancora in fase di definizione, si pone l'obiettivo di migliorare il sistema unitario di regole per l'etichettatura dei prodotti, favorire la libera circolazione delle merci all'interno dell'Unione evitando la proliferazione di disposizioni nazionali che possono causare problemi agli operatori nelle operazioni commerciali (ostacolo alla libera circolazione delle merci).

Con il termine etichettatura si intende *“l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare”* e che possono essere applicate sulla confezione o, in mancanza di essa, sui documenti di accompagnamento della merce (D. Lgs. 109/1992, art. 1).

Con il termine alimento intendiamo, invece, *“qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani”* (Reg. Ce. 178/02). Nella definizione di alimento rientrano le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

2. Principi generali relativi al commercio degli alimenti

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha un ruolo strategico in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche del prodotto consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze: essa rappresenta, quindi, una sorta di carta d'identità del prodotto, un *ponte* tra il produttore e il consumatore.

Nell'elaborare il contenuto informativo delle etichette, gli operatori del settore alimentare devono ispirarsi ad alcuni principi generali, ovvero:

- chiarezza: le indicazioni devono risultare facilmente comprensibili per un consumatore medio e non devono ingenerare dubbi sulle caratteristiche del prodotto acquistato; sono pertanto da evitare codici o altri elementi che non siano di immediata interpretazione e comprensione (es. il numero di iscrizione al REA del Registro Imprese della CCIAA in sostituzione della sede dello stabilimento di produzione);
- leggibilità: le informazioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni tali da poter essere letti senza troppa difficoltà; a tale scopo, per alcune tipologie di informazioni (ad esempio la quantità nominale) il legislatore ha definito la dimensione minima dei caratteri al di sotto dei quali non è possibile scendere;
- facilità di lettura: le indicazioni di seguito elencate devono figurare nello stesso campo visivo, in modo da essere facilmente leggibili in una sola occhiata; gli operatori inoltre non devono riportare informazioni in punti nascosti, di difficile lettura o rimovibili (es. sigillo di confezionamento);

Nello stesso campo visivo	In campo visivo facoltativamente diverso
Denominazione di vendita	Elenco degli ingredienti
Termine minimo di conservazione o data di scadenza	Sede o indirizzo
Quantità	Nome o ragione sociale o marchio
Titolo alcolometrico	Sede dello stabilimento
	Lotto
	Altre informazioni previste per particolari tipologie di prodotti (es. istruzioni d'uso, valori nutrizionali, ecc).

- indelebilità: gli operatori devono garantire l'indelebilità delle informazioni riportate in etichetta, affinché esse siano leggibili per tutta la vita commerciale del prodotto.

Tali principi generali sono anche richiamati nel **Codice del Consumo**, (D. Lgs. 206 del 6 settembre 2005), il testo normativo fondamentale, che nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale, definisce le regole comuni dei processi di acquisto e di consumo nel nostro Paese. Ispirandosi al principio generale di **diligenza professionale**, il Codice del Consumo vieta le pratiche commerciali ingannevoli e scorrette, tali da influenzare in modo rilevante il comportamento economico del consumatore medio. Rientrano in questa fattispecie i prodotti che omettono o riportano in modo occulto e poco trasparente le informazioni rilevanti per il consumatore così come quelli che inducono a pensare che l'alimento possiede caratteristiche che invece non ha.

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere riportate in **lingua italiana**. E' consentito l'utilizzo di altre lingue solo se:

- il termine è diventato di uso talmente corrente e generalizzato da non richiedere traduzioni (es.: *Croissant* utilizzato come denominazione di un prodotto da forno);
- le menzioni originali non hanno corrispondenti nei termini italiani (es. *Brandy*).

Possono essere presenti anche altre lingue ufficiali della Unione Europea, ma in aggiunta e non in sostituzione alla lingua italiana.

3. Confezioni ed imballaggi

Ai fini dell'etichettatura è necessario distinguere tre tipologie di prodotti alimentari:

- *prodotti confezionati (o preimballati)*: sono quei prodotti alimentari confezionati nello stabilimento di confezionamento e in assenza dell'acquirente, avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio che deve essere mantenuto integro fino al momento del consumo;
- *prodotti preincartati (o confezionati per la vendita immediata)*: sono quei prodotti alimentari confezionati sul punto vendita al momento della richiesta del cliente o antecedentemente, ma ai fini della vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati (pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio, ecc.);
- *prodotti sfusi*: sono quei prodotti alimentari sui quali non è possibile apporre l'etichetta in quanto privi della confezione (frutta, ortaggi freschi, ecc.).

Un formaggio, come ad esempio il Parmigiano Reggiano, può essere venduto a spicchi confezionati dal produttore, oppure preincartato con film protettivo applicato nel punto vendita per la commercializzazione immediata: i due casi soggiacciono a modalità di etichettatura differenti che prevedono una diversa tipologia di informazioni, come illustreremo nel corso delle prossime pagine.

3.1 Imballaggi CE

Gli imballaggi ad uso alimentare possono essere di tipo CE o diversi da quelli CE.

Gli **imballaggi CE** sono conformi alla normativa comunitaria in materia di metrologia avendo superato appositi controlli relativi alla capacità effettiva e, pertanto, possono circolare liberamente sul mercato comunitario; questi imballaggi sono contraddistinti dal simbolo **E** riportato vicino all'indicazione della quantità.

Gli imballaggi di tipo **diverso da quelli CE**, avendo capacità diverse da quelle previste a livello comunitario, non hanno subito i controlli metrologici; si identificano per l'assenza del simbolo **E** riportato vicino all'indicazione della quantità.

Indicazione quantità in un imballaggio CE

100 ml e

Indicazione quantità in un imballaggio non CE

100 ml

La lettera **E** deve avere un'altezza di almeno 3 mm e può essere riportata anche solo sull'imballaggio secondario (cioè quello non a diretto contatto del prodotto) e deve essere posta a fianco dell'indicazione della quantità o nello stesso campo visivo.

3.2 Imballaggi attivi o intelligenti

Una recente tipologia di imballaggi è quella denominata **imballaggi attivi o intelligenti**. Di recente innovazione, questa tipologia di imballaggio viene sempre più impiegata nel confezionamento dei prodotti alimentari (ad esempio i salumi porzionati in vaschetta) poiché, attraverso l'azione di specifiche sostanze, consente di prolungare la conservabilità e mantenere o migliorare le condizioni dei cibi. Le sostanze che possono essere utilizzate come componenti degli imballaggi attivi sono autorizzate dalla Commissione Europea e non devono risultare mutagene, cancerogene o tossiche per la salute umana. Gli imballaggi attivi o intelligenti, per la loro particolare composizione, possono dare l'impressione di essere commestibili pertanto, come disposto dalla normativa comunitaria di riferimento (Reg. Ce 450/09), devono riportare la dicitura "NON MANGIARE" e, quanto tecnicamente possibile, il pittogramma riportato in figura 1.

Figura 1 - Pittogramma degli imballaggi intelligenti



3.3 Corretto smaltimento

Sugli imballaggi o sulle etichette possono, inoltre, figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore ad una gestione "ecologicamente" corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio.

Tra questi i più diffusi sono:

		<p>Il primo pittogramma riguarda le confezioni di carta o cartone, mentre il secondo quelle di plastica. Entrambi possono voler dire due cose: che l'imballaggio è riciclabile ma non necessariamente riciclato, oppure che parte del materiale è riciclato. I numeri da 1 a 6 contenuti nel secondo marchio, indicano il tipo di plastica utilizzata secondo un codice prestabilito. Il numero 7 indica che il materiale non è riciclabile.</p>
		<p>Indicano che la confezione deve essere dispersa nei contenitori della raccolta differenziata.</p>
		<p>Questo simbolo indica che il produttore aderisce ai consorzi previsti dalla legge per organizzare il recupero e il riciclaggio degli imballaggi.</p>
		<p>Questi simboli specificano il materiale utilizzato per la confezione. Le sigle più frequenti sono: ACC: indica che il contenitore è in acciaio (banda stagnata) e può essere messo nei contenitori per la raccolta differenziata delle lattine.</p>

AL: indica che il contenitore è di alluminio e può essere messo nei contenitori per la raccolta differenziata delle lattine.
CA: indica che si tratta di carta accoppiata a materiale non riciclabile e pertanto deve essere buttata nei rifiuti misti.
PE: indica che la plastica è composta da polietilene.
PET: indica che la plastica è composta da polietilene tereftalato.
PP: indica che la plastica è composta da polipropilene.
PS: indica che il contenitore è di polistirolo.
PVC: indica che la plastica è composta da polivinilcloruro.
VE: indica che il contenitore è di vetro.

4. Etichettatura dei prodotti preconfezionati

Le etichette dei prodotti alimentari preconfezionati devono obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni (art. 3 del D. Lgs. 109/92):

1. **la denominazione di vendita;**
2. **l'elenco degli ingredienti;**
3. **la quantità netta o la quantità nominale;**
4. **il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
5. **il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;**
6. **la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
7. **il titolo alcolometrico volumico effettivo;**
8. **il lotto di appartenenza del prodotto;**
9. **le modalità di conservazione e/o utilizzazione;**
10. **origine o di provenienza;**
11. **la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.**

Alcune delle suddette indicazioni sono *assolutamente obbligatorie*, altre *obbligatorie salvo casi di deroga* previsti dalla legge, altre ancora *obbligatorie in relazione alla destinazione d'uso*.

Nei paragrafi seguenti approfondiremo i requisiti relativi all'utilizzo di ciascuna indicazione.

4.1 Denominazione di vendita

E' l'indicazione più importante in quanto rappresenta il **nome del prodotto** e pertanto è sempre obbligatoria.

DIFFERENTI TIPOLOGIE DI DENOMINAZIONE DI VENDITA

Alcune denominazioni di vendita sono **legali**, ovvero disciplinate a livello comunitario (es. olio extravergine di oliva, vino) o nazionale (es. pasta di semola di grano duro, panettone, formaggio): ciò vuol dire che la normativa definisce le caratteristiche merceologiche che deve possedere l'alimento per poter utilizzare quella determinata denominazione di vendita.

Altre denominazioni di vendita sono, invece, **merceologiche** ovvero fanno riferimento ad alimenti diffusi negli usi e nelle consuetudini alimentari (es. pizza, gelato, torrone) e quindi, pur non essendoci una codifica normativa, sono comunemente conosciuti come tali sul mercato nazionale.

Infine, una terza ed ultima tipologia, è la denominazione di vendita di **fantasia** (es. Grancereale, Tartufone, ecc.) ed è associata ad un prodotto alimentare nuovo, innovativo, frutto della ricerca dell'azienda; essa, pertanto, deve essere sempre seguita da una breve descrizione sulle caratteristiche del prodotto (ad esempio, nel caso del Grancereale, la descrizione sarà: Biscotto a base di cereali).

I prodotti alimentari commercializzati in un particolare stato fisico devono riportarne indicazione immediatamente accanto alla denominazione di vendita, ad esempio: **Orzo solubile, Latte in polvere, Pane surgelato, ecc.**

La denominazione di vendita è differente dalla **denominazione commerciale**: infatti mentre la prima corrisponde al nome del prodotto, la seconda è facoltativa e serve unicamente a qualificarlo meglio.

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Nel comparto delle paste alimentari, ad esempio, la denominazione di vendita è "Pasta di semola di grano duro", mentre la denominazione commerciale è rappresentata dall'indicazione 'spaghetti', 'fusilli', 'farfalle' e via dicendo. Un altro caso può essere osservato nel comparto dei latticini: la denominazione di vendita è "Formaggio fresco a pasta filata", mentre la denominazione commerciale è 'fior di latte', 'mozzarella' e via dicendo. Quest'ultimo è anche un caso in cui la denominazione commerciale è diventata più famosa della denominazione di vendita, tanto da evocare essa stessa le caratteristiche del prodotto finito.

4.2 Elencazione degli ingredienti

Le etichette dei prodotti alimentari devono riportare l'elenco di tutti gli ingredienti impiegati nella realizzazione dell'alimento.

Non hanno l'obbligo di riportare in etichetta l'elenco degli ingredienti:

- a) i vini, la birra e i distillati (quali grappa, rum, cognac e via dicendo);
- b) i prodotti costituiti da un solo ingrediente (es.: olio extravergine di oliva, latte, ecc.) e nei quali la denominazione di vendita coincide perfettamente con il prodotto;
- c) gli ortofruitticoli freschi non sottoposti ad alcuna manipolazione;
- d) le acque gassate che riportano l'eventuale aggiunta di un altro ingrediente nella denominazione di vendita (es. "acqua con aggiunta di anidride carbonica");
- e) gli aceti provenienti da una sola materia prima;
- f) il latte fermentato, creme di latte fermentato, formaggi e burro purché non contenenti prodotti di natura diversa dal latte, sale, enzimi, coltura di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.

Gli ingredienti devono essere menzionati in ordine ponderale decrescente riferiti al momento della preparazione del prodotto - partendo, quindi, dalla ricetta e non dall'alimento finito - e devono essere preceduti dalla parola "**Ingredienti:**" oppure "**ingr.:**".

4.2.1 Ingrediente composto

Per ingrediente composto si intende un ingrediente utilizzato per la realizzazione di un prodotto, che, a sua volta, è composto da più ingredienti: il *cioccolato al latte* impiegato per la farcitura di un biscotto è il tipico caso di ingrediente composto.

L'ingrediente composto è riportato in etichetta nella lista degli ingredienti e menzionato con la propria denominazione di vendita (legale o merceologica) seguito dalla lista dei suoi ingredienti riportata tra parentesi.



Cornetto farcito

*Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", grassi vegetali, zucchero, uova fresche, **crema** (uova, farina, latte, zucchero), sale, aromi naturali.*

L'indicazione degli ingredienti di un ingrediente composto può essere omessa solo se:

- a) questo rappresenta meno del 2% del peso del prodotto finito;
- b) non contiene ingredienti di natura allergenica.

4.2.2 Ingrediente evidenziato

L'etichetta deve riportare la quantità di un ingrediente solo se esso viene chiaramente evidenziato nella denominazione di vendita oppure in etichetta attraverso immagini e frasi.

La quantità è indicata in valore percentuale, calcolato al momento del suo utilizzo, e subito dopo il nome dell'ingrediente evidenziato.



Taralli al sesamo

*Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, **semi di sesamo (6%)**, sale, lievito di birra.*

L'indicazione dell'ingrediente evidenziato è obbligatoria se:

- a) l'ingrediente e/o la categoria di ingredienti figurano nella denominazione di vendita o per caratterizzare il prodotto (ad es. yogurt alla fragola, succo di arancia/aranciata, formaggio alle noci, bastoncini di merluzzo);
- b) l'ingrediente è messo in risalto con parole, immagini o rappresentazioni grafiche riportate sulla confezione;
- c) viene espressamente previsto dalla normativa (ad esempio la pasta all'uovo deve riportare obbligatoriamente in etichetta il contenuto di uova presente (in grammi) che, per legge, non deve essere inferiore a 200 g di uova per 1 kg di semola).

YOGURT INTERO ALLA FRAGOLA



Richiamo all'ingrediente con immagini

*Ingredienti: yogurt di latte fresco intero, **fragole (18%)**, zucchero.*

La regola dell'ingrediente evidenziato vale anche per gli ingredienti degli ingredienti composti: nel caso del prodotto "Wafer con crema di nocciole", ad esempio, la lista degli ingredienti deve riportare la percentuale di crema alle nocciole contenuta e, nell'elencazione dei suoi ingredienti, la percentuale di nocciole utilizzata.

Se la denominazione di vendita fa riferimento ad eventuali farciture e ripieni, ma senza dare ulteriori specificazioni della tipologia degli ingredienti utilizzati (ad esempio denominazione come "Biscotti farciti", "Minestrone alle verdure"), non vi è l'obbligo di indicazione dell'ingrediente evidenziato, poiché nessun ingrediente è messo in risalto rispetto agli altri.

4.2.3 Particolari tipologie di ingredienti

Approfondiamo ora le modalità di indicazione di particolari tipologie di ingredienti.

Acqua

L'acqua, come gli altri ingredienti volatili utilizzati per la preparazione di un alimento, non viene menzionata nell'elenco degli ingredienti se:

- a) rappresenta meno del 5% in peso del prodotto finito;
- b) rappresenta il liquido di governo o di copertura di un prodotto, ovvero quello che non viene consumato (per ulteriori dettagli cfr § 4.4.1);
- c) viene usata per la ricostituzione di un ingrediente concentrato, liofilizzato o disidratato (es. latte in polvere).

Queste eccezioni non valgono per gli ingredienti volatili di natura alcolica, quali vini, spumanti, distillati e via dicendo, che devono essere sempre menzionati in etichetta.

Additivi

Gli additivi idonei all'uso alimentare sono disciplinati a livello comunitario e sono classificati nelle categorie di seguito riportate.

Tabella – Categorie di additivi ad uso alimentare

Acidificanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Addensanti	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di carica	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di resistenza	Coloranti	Sali di fusione
Agenti di rivestimento	Conservanti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Correttori di acidità	Umidificanti
Agenti lievitanti	Edulcoranti	
Amidi modificati	Emulsionanti	

Gli additivi devono essere designati con il nome della categoria di appartenenza seguito dal codice CE¹ o dal nome specifico.

caso a: *Antiossidante E 300 oppure Antiossidante acido ascorbico.*

Se un prodotto alimentare contiene, ad esempio, tre diverse tipologie di additivi appartenenti alla stessa categoria è sufficiente riportare una sola volta il nome della categoria, seguita dal numero CE o dal nome.

caso a: *Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio.*
caso b: *Addensanti: E 1422, E 410, E 440.*

Se un additivo ha più funzioni, deve essere indicata unicamente quella principale.

I gas utilizzati per il confezionamento dei prodotti alimentari (azoto, elio, idrogeno, e via dicendo come previsto dal DM 209/96), pur essendo additivi, non vengono considerati ingredienti e quindi non soggiacciono ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92. L'unico obbligo previsto consiste nel riportare, sulla confezione, la dicitura "*confezionato in atmosfera protettiva*".

Aromi

Gli aromi sono menzionati in etichetta in uno dei seguenti modi:

- a) con il nome generico di "*aromi (a)*", che può essere utilizzato per qualsiasi forma di aromatizzante (naturale, artificiale, naturale-identico);
- b) con il nome specifico, ad esempio "*vanillina*";
- c) con una descrizione dell'aroma, ad esempio "*estratto di erbe alpine*".

L'aggiunta della menzione "*naturale*" è ammessa solo per gli aromi la cui parte aromatizzante contiene, o viene ottenuta esclusivamente da, sostanze naturali e con procedimenti naturali (ad es. distillazione, essiccazione, fermentazione, ecc.). La miscelazione di aromi di origine naturale con quelli di origine artificiale non consente l'utilizzo di questa aggettivazione; pertanto l'aroma dovrà essere menzionato in etichetta come riportato nei casi a), b) o c).

Per meglio tutelare i consumatori, sono previste regole particolari di etichettatura relative all'aroma *caffeina* ed all'aroma *chinino*. La loro menzione deve essere riportata in etichetta subito dopo il termine "*aromi (a)*" e nel seguente modo "*compreso chinino e/o caffeina*". Inoltre, per i soli prodotti liquidi, quando il contenuto di caffeina supera i 150 mg/L, è obbligatorio riportare, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, la specifica dicitura "*Tenore elevato di caffeina*" seguita dall'indicazione tra parentesi del relativo quantitativo calcolato su mg/L. L'obbligo non si applica alle bevande a base, o agli estratti, di caffè e tè la cui denominazione di vendita contenga il termine "caffè" o "tè".

¹ Un esempio di codice CE è "E 150 a". La sigla deve essere così interpretata: la lettera "E" sta ad indicare che l'additivo è riconosciuto a livello comunitario; il numero "150" rappresenta la sua classificazione; la lettera "a" la categoria di appartenenza.

Carni e prodotti a base di carne

Le carni impiegate nella preparazione di prodotti alimentari devono essere indicate adottando una delle seguenti modalità:

- a) indicando il nome della parte anatomica seguito dalla specie animale (es. petto di tacchino, coscia suina);
- b) indicando la dicitura "carne" o "carni" seguita dal nome della specie animale (es. carni bovine).

Modalità A

Filetto di manzo

Modalità B

Carne bovina

Il legislatore comunitario ha disciplinato anche i requisiti della 'carne', stabilendo le percentuali di grasso e di tessuto connettivo ammesse per l'utilizzo del termine:

SPECIE ANIMALE	GRASSO (%)	TESSUTO CONNETTIVO (%)
Carne suina	30	25
Carne di volatili e conigli	15	10
Altri mammiferi, miscugli di specie con predominanza mammiferi	25	25

Se questi limiti vengono superati, il contenuto di carne si riduce e pertanto, in etichetta, non dovrà figurare il termine 'carne' ma la percentuale di grasso e/o di tessuto connettivo presente nell'alimento.

UTILIZZO DEL TERMINE 'PURO'

Nei prodotti di salumeria è frequente trovare in etichetta l'indicazione "puro/a" riferita alla tipologia di carne impiegata: ad esempio "Pura carne suina". L'aggettivo 'puro' non sta a significare che la qualità della carne è superiore da un punto di vista chimico-organolettico ma che il prodotto è stato ottenuto esclusivamente da una tipologia di carne (nel nostro esempio da carne suina). *Puro* è uno dei claims (dichiarazioni) commerciali il cui uso è previsto dalla normativa italiana, ma a specifiche condizioni (per maggiori dettagli vedi § 7.2)

4.3 Riferimenti al Responsabile commerciale

L'etichetta di un prodotto alimentare deve obbligatoriamente riportare:

- l'indirizzo dello stabilimento di produzione, o di confezionamento se diverso da quello di produzione;
- il nome (o la ragione sociale o il marchio depositato) più la sede di almeno uno dei tre operatori sotto indicati, purché localizzati sul territorio comunitario:
 - produttore;
 - confezionatore;
 - venditore.

Nel caso in cui l'indirizzo del produttore e del confezionatore coincidano, è possibile utilizzare anche la dicitura "*prodotto e confezionato da...* [nome o ragione sociale o marchio depositato + indirizzo]".

Possono essere facoltativamente inseriti anche altri soggetti professionali coinvolti nella filiera commerciale del prodotto (es. venditore, distributore, importatore, ecc.) purché la loro sede sia localizzata in uno Stato membro.

Se il prodotto alimentare ha origine extra-comunitaria, l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione/confezionamento è facoltativa; devono obbligatoriamente figurare, invece, i riferimenti al responsabile commerciale dell'immissione del prodotto sul territorio comunitario (es. distributore, importatore, grossista, ecc.).

Le indicazioni relative al responsabile commerciale devono essere riportate in modo chiaro e facilmente comprensibile dal consumatore: non sono ammessi, ad esempio, codici di iscrizione al registro delle CCIAA o altre tipologie di sigle che non siano in grado di far risalire alla localizzazione dello stesso, eccezion fatta per il bollo sanitario sui prodotti di origine animale.



BOLLO SANITARIO

I prodotti di origine animale, trasformati e non (latte, uova, formaggi, salumi, pesce e derivanti, ecc.), possono sostituire l'indicazione dello stabilimento di produzione/confezionamento con il bollo sanitario. Il bollo sanitario è un codice che viene assegnato dal Ministero della Salute ed attesta che i locali di

lavorazione sono conformi ai requisiti igienico-sanitari fissati dalla normativa comunitaria e nazionale. Il bollo sanitario, riconoscibile per la forma circolare, reca al suo interno la sigla identificativa dello Stato in cui è localizzato lo stabilimento produttivo (per l'Italia IT), il numero di riconoscimento assegnato dal Ministero della Salute e la sigla CE indicativa della sede comunitaria dello stabilimento.

4.4 Quantità netta e quantità nominale

Rappresenta il peso del prodotto alimentare calcolato all'atto del suo confezionamento.

Non hanno l'obbligo di riportare in etichetta il valore della quantità:

- i prodotti singoli venduti sfusi o preincartati;
- i prodotti venduti a collo (es. la singola bottiglia d'acqua inserita nella confezione da 6; in questo caso l'indicazione della quantità è obbligatoria sulla singola confezione ma non sull'imballaggio globale);
- i prodotti la cui quantità è inferiore a 5 g o 5 ml, salvo le spezie e le piante aromatiche;
- i prodotti dolciari la cui quantità è inferiore a 31 g;
- i prodotti soggetti a notevole calo di peso o di volume (ad esempio farine, legumi); in questi casi la quantità deve essere riportata al momento dell'esposizione per la vendita oppure i prodotti devono essere pesati al momento dell'acquisto.

Le modalità ammesse per l'indicazione della quantità sono:

- *quantità netta*, ovvero al netto della tara, dove per tara si intende tutto ciò che contiene e avvolge l'alimento o è unito ad esso; si applica ai prodotti confezionati nei punti vendita oppure a quelli confezionati in imballaggi non CE;
- *quantità nominale*, ovvero la quantità contenuta in un imballaggio a norma CE, e rappresenta la maggior parte dei casi.

Gli operatori sono liberi di scegliere quale delle due indicazioni riportare in etichetta considerando, però, che la quantità netta si adotta tutte le volte che si utilizza un imballaggio a norma CE (riconoscibile dall'apposizione del simbolo e).

La quantità di un prodotto alimentare deve essere espressa in unità di volume, per i prodotti liquidi, ed in unità di massa per gli altri prodotti. Al valore numerico deve fare immediatamente seguito il simbolo dell'unità di misura usata come previsto dalla legge in materia, ovvero:

- litro, L o l;
- centilitro o cl;
- millilitro o ml;
- grammo o g;
- chilogrammo o kg.

Il quintale non è un'unità di misura legale e pertanto non può essere usata in etichetta né sui documenti commerciali; al suo posto devono essere impiegati grammi o chilogrammi. Nella tabella seguente sono indicati gli errori più comuni nella compilazione delle etichette e le corrispondenti diciture corrette da utilizzare:

Dicitura errata	Dicitura esatta
Litri 1,500	1,500 l oppure 1,500 litri
80 CL	80 cl
700 ml.	700 ml
1 Kg	1 kg
grammi: 300	300 g
800 gr.	800 g
1 etto	100 g

Sebbene non sia esplicitamente previsto dalla normativa, è ormai prassi comune a livello europeo indicare anche la capacità dell'imballaggio: il valore viene indicato in un rettangolo e riportato a fianco a quello della quantità; pertanto se il contenuto del prodotto è di 100 ml e la capacità del contenitore è 150, l'indicazione sarà così riportata:



La quantità nominale deve rispettare anche specifiche indicazioni in materia di grandezza dei caratteri, tese a favorire una facile leggibilità da parte dei consumatori. Le grandezze stabilite dalla normativa sul confezionamento sono:

- 6 mm, se la quantità è superiore a 1000 g/ml;
- 4 mm, se la quantità è compresa tra 1000 g/ml e 200 g/ml;
- 3 mm, se la quantità è compresa tra 200 g/ml e 50 g/ml;
- 2 mm, se la quantità è inferiore o uguale a 50 g/ml.

E' ammesso l'utilizzo di altre grandezze (es. decilitri, once, ecc.), purché indicate con caratteri di dimensioni non superiori a quelli impiegati per le misure legali. Non sono invece ammesse diciture ambigue del tipo: "circa", "+/-", "peso all'origine", ecc.

4.4.1 Prodotti immersi nel liquido di governo

Con il termine "liquido di governo" si intende il liquido accessorio che non entra a far parte dell'alimento ma che viene usato esclusivamente per facilitare la sua conservazione e per mantenere le caratteristiche organolettiche.

Sono considerati liquidi di governo:

- acqua, salamoia, soluzioni acquose di sale;
- aceti, soluzioni acquose di acidi alimentari;
- soluzioni acquose di zuccheri e/o altre sostanze edulcoranti;
- succhi di frutta o di ortaggi utilizzati nelle conserve di frutta o di ortaggi.

Gli alimenti confezionati in un liquido di governo devono riportare in etichetta l'indicazione relativa alla quantità totale ed alla quantità del prodotto sgocciolato adottando una delle seguenti modalità:

- a) riportare la doppia quantità (totale e sgocciolata – caso A), oppure
- b) riportare la quantità totale e la percentuale di prodotto sgocciolata, secondo le modalità previste per la regola del QUID (caso B).



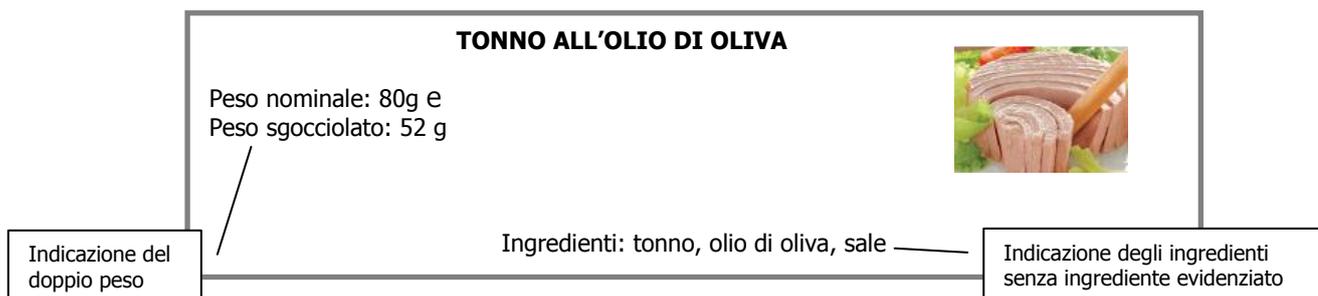
Pesche sciroppate – indicazione della quantità

caso a: *peso nominale 100 g – prodotto sgocciolato 60 g*

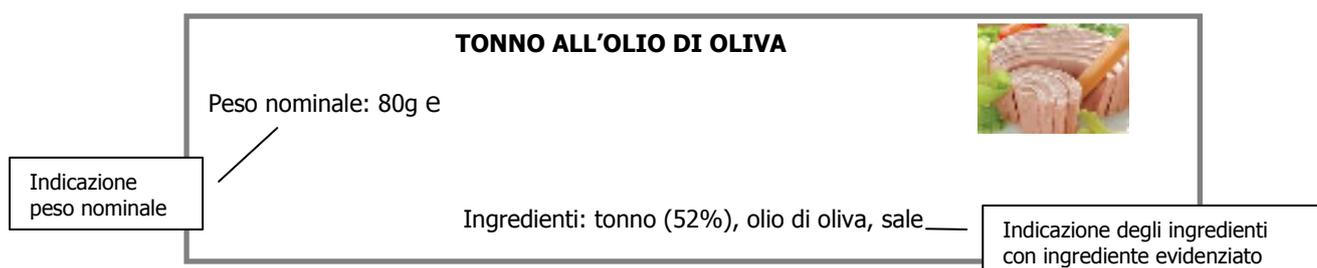
caso b: *peso nominale 160 g – pesche 60%*

Gli alimenti immersi nell'olio di oliva, sebbene esso possa essere considerato liquido di governo, devono adottare le regole stabilite per questa categoria di prodotti e quindi riportare in etichetta, in via alternativa, o l'indicazione del doppio peso (Modalità A) o la regola del QUID (Modalità B).

Modalità A



Modalità B



4.4.2 Preimballaggi multipli

Nel caso di imballaggio costituito da preimballaggi individuali contenenti tutti la stessa quantità di prodotto, l'indicazione della quantità può fare riferimento al peso globale (caso A) oppure alla quantità dei singoli preimballaggi indicando, però, anche il numero (caso B).



Indicazione quantità nei preimballaggi multipli

caso a: "200 g"

caso b: "10 confezioni da 20 g"

Se invece l'imballaggio contiene preimballaggi individuali che non rappresentano unità di vendita (ad esempio merendine, confezioni di the o camomilla), su di esso devono essere indicate la quantità totale e il numero dei preimballaggi, ad esempio: "10 kg. *Contiene 15 confezioni*".

4.5 Termine minimo di conservazione e Data di scadenza

Il termine minimo di conservazione (Tmc) indica la *shelf-life* del prodotto, ovvero il tempo massimo entro il quale si mantiene sano e garantisce le caratteristiche chimiche-organolettiche.

Sono esentati dall'obbligo di apposizione del Tmc:

- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non hanno subito alcuna manipolazione (es. sbucciatura, lavaggio, cottura, ecc.);
- b) i vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti, vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva, con contenuto alcolico pari o maggiore al 10% in volume;
- c) prodotti della panetteria e della pasticceria che vengono comunemente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- d) aceti;
- e) sale da cucina;
- f) zuccheri allo stato solido;
- g) prodotti di confetteria (caramelle, confetti, ecc.) composti *quasi unicamente* da zuccheri, aromi e coloranti;
- h) gomme da masticare;
- i) gelati monodose.

Il Tmc deve essere indicato in etichetta usando una delle seguenti modalità:

- "*da consumarsi preferibilmente entro il*", se la data è composta almeno da giorno/mese;
- "*da consumarsi preferibilmente entro fine*", se composta da mese/anno o solo anno;

L'utilizzo di una delle due modalità è in funzione del TMC; essa viene determinata dal produttore o dal confezionatore sulla base delle analisi effettuate sul prodotto ed adottando le seguenti regole previste dalla normativa:

MODALITÀ DI INDICAZIONE DEL TMC		
Prodotti conservabili per	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
Meno di 3 mesi	GG/MM	Da consumarsi preferibilmente entro il 10 gennaio
Dai 3 ai 18 mesi	MM/AA	Da consumarsi preferibilmente entro fine gennaio 2008
Oltre 18 mesi	AAAA	Da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2008

Il Tmc deve essere riportato in modo chiaro e facilmente leggibile, e rispettando sempre il seguente ordine di informazioni: giorno/mese/anno.

I prodotti alimentari **deperibili** dal punto di vista microbiologico devono indicare il Tmc con la **data di scadenza**; essa rappresenta il termine ultimo entro il quale il prodotto può essere commercializzato, oltre il quale può diventare pericoloso per la salute umana, perdendo le caratteristiche di salubrità previste.

PRODOTTI ALIMENTARI DEPERIBILI

La legge italiana considera come deperibili quei prodotti alimentari con una durata di commercializzazione inferiore ai 90 giorni. I più comuni sono: latte, derivati del latte (yogurt, particolari formaggi delicati come robiolo o stracchini), carni fresche, paste alimentari fresche con ripieno, ecc.

La data di scadenza deve essere indicata con la dicitura "da consumarsi entro" seguita dal giorno e mese ed, eventualmente, dall'anno.

4.6 Titolo alcolometrico volumico

Indica la quantità totale di alcool che un alimento contiene ed è un'indicazione obbligatoria per le bevande aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume.

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata con la dicitura "...% vol." riportando, al posto dei puntini, la quantità di alcool; l'indicazione può essere preceduta da termine "alcool" o "alc".

Gli errori più frequentemente commessi dagli operatori nel riportare la dicitura del contenuto alcolico sono del seguente tipo:

Dicitura errata	Dicitura esatta
12°	12% vol.
10 gradi	10% vol.
35° vol.	35% vol.
gradazione alcolica 45°	alcool 45% vol. alc. 45% vol.

L'indicazione del titolo alcolometrico volumico deve essere riportata nello stesso campo visivo della denominazione di vendita o della quantità o, ove previsto, del Tmc.

4.7 Lotto

Il lotto è un'indicazione obbligatoria in etichetta e deve essere riportata sull'etichette di tutti i prodotti alimentari ad eccezione di:

- i prodotti etichettati con la data di scadenza o un Tmc indicato con almeno giorno/mese (cfr. § 4.5) in quanto queste informazioni sono sufficienti per risalire al lotto di produzione;
- i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda, non sono destinati al commercio ma alla manipolazione;
- i prodotti preincartati o venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale e per la loro vendita immediata (es. affettati incartati al banco di un negozio di alimentari);
- i prodotti confezionati in recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²;
- i gelati monodose (la dicitura del lotto deve essere tuttavia riportata sull'imballaggio globale).

Con il termine "lotto" si identifica una quantità omogenea di prodotto lavorata in condizioni praticamente identiche e viene apposto mediante un codice numerico o alfanumerico attribuito dal produttore e preceduto dalla lettera "L" o dall'indicazione "Lotto".

Il Ministero dello Sviluppo Economico può fissare, annualmente, modalità di indicazione del lotto per le categorie di prodotti che ricevono sostegni comunitari (ad esempio le conserve di ortofrutticoli). Questi prodotti possono utilizzare lettere dell'alfabeto sostitutive alla "L" per indicare il lotto.

Il lotto è una informazione molto importante per il consumatore perché consente di identificare chiaramente, in caso di richiamo, se il prodotto alimentare in proprio possesso è a rischio o meno.

RITIRO/RICHIAMO: CHE DIFFERENZA?

Il Codice del Consumo definisce *ritiro* le misure volte ad impedire la distribuzione di un prodotto perché ritenuto potenzialmente pericoloso. Il *richiamo* comprende, invece, le misure volte ad ottenere la restituzione di un prodotto (potenzialmente) pericoloso che il fabbricante/distributore ha già immesso in commercio.

4.8 Istruzioni per l'uso

Sono le informazioni necessarie per consumare correttamente l'alimento e diventano obbligatorie solo nei casi in cui ce ne sia realmente bisogno (es. prodotti che necessitano di operazioni di cottura, assemblaggio di più ingredienti, scongelamento, ecc.).

Rientrano in questo ambito le indicazioni tipo "*Scaldare in forno a 180° per 20 minuti*", "*Tempo di cottura: 15 minuti*", "*Una volta aperto conservare in frigorifero*", ecc.

4.9 Modalità di conservazione

Questa tipologia di informazioni è obbligatoria solo per quei prodotti che necessitano di eventuali accorgimenti in merito al luogo di conservazione: nel caso del latte, ad esempio, la dicitura obbligatoria da riportare sulla confezione è "*Conservare ad una temperatura non superiore a 4°C*".

Per gli alimenti di lunga durata, invece, le informazioni più utilizzate sono "*Tenere lontano da fonti di calore*" oppure "*Tenere lontano dalla luce*".

L'applicazione delle modalità di conservazione riportate in etichetta garantisce il mantenimento delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche ottimali e, pertanto, anche la shelf-life del prodotto.

4.10 Origine o provenienza

L'indicazione dell'origine o della provenienza geografica di un alimento diventa un'informazione obbligatoria solo nei casi in cui la sua assenza potrebbe trarre in errore il consumatore sulla reale origine o provenienza del prodotto. In altre parole se due prodotti sono uguali, ma provenienti da Paesi diversi, e non presentano alcuna differenza sul piano merceologico, chimico, organolettico, non vi è alcuna necessità di indicare l'origine in quanto questa non sarebbe un'informazione necessaria o di utilità

al consumatore per effettuare la sua scelta di acquisto. Del resto i riferimenti al responsabile commerciale (così come riportati al § 4.3) sono più che sufficienti per far capire al consumatore la provenienza di un alimento.

Tuttavia il legislatore comunitario ha ritenuto necessario rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine in etichetta per alcune tipologie di prodotti la cui provenienza geografica può incidere sostanzialmente sulle caratteristiche chimico fisiche e/o organolettiche.

I prodotti alimentari che devono riportare in etichetta i riferimenti al Paese (inteso come Stato o Nazione) e/o alla zona di origine sono:

ALIMENTO	MODALITA' DI INDICAZIONE DELL'ORIGINE
Ortofrutticoli freschi	Nome del Paese e, facoltativamente, della sottozona (es. Italia – Toscana).
Uova	Sigla del Paese apposta sul guscio (es. IT).
Carni di pollo e di volatili	Nome del Paese apposta in etichetta.
Carni bovine	Nome del Paese di nascita, di ingrasso e di macello.
Latte fresco pastorizzato Latte fresco pastorizzato di alta qualità	Nome della Provincia degli allevamenti.
Pesci, crostacei e molluschi	Nome del Paese di origine assieme alla tecnica di produzione (pescato/allevato).
Miele	Nome del Paese e, facoltativamente, della sottozona (es. Italia – Toscana).
Olio di oliva	Nome del Paese dove sono state raccolte le olive ed estratto l'olio.
Vino	Nome del Paese dove sono state raccolte le uve e prodotto il vino.

Per tutti gli altri prodotti alimentari, non inclusi nelle suddette categorie, l'indicazione dell'origine è vietata.

5. Etichettatura dei prodotti sfusi e preincartati

Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto da parte del consumatore soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto a quelle dei prodotti preconfezionati, finalizzate a facilitare le operazioni di vendita garantendo, al contempo, l'adeguata informazione e tutela del consumatore.

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 (cfr. § 4.2);
3. negli alimenti surgelati, il peso totale e il peso al netto della glassatura.

A queste vanno poi aggiunte:

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

Tali informazioni devono essere apposte sul prodotto e/o sulla confezione che lo contiene e/o sul banco di vendita; nei casi più comuni è possibile trovare vicino al bancone dove sono esposti gli alimenti un c.d. "Libro degli ingredienti", a disposizione dei clienti, nel quale è riportata la descrizione di ogni singolo prodotto commercializzato.

Le indicazioni obbligatorie che devono figurare sui principali prodotti agroalimentari

Olio extravergine di oliva



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

Vino DOC/DOCG/IGT



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

Salumi



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

Formaggi



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

Prodotti DOP/IGP



In aggiunta alle informazioni obbligatorie previste per il prodotto, devono comparire:

1. l'indicazione DOP/IGP, in acronimo o per esteso, dopo la denominazione;
2. l'indicazione "Garantito dal Ministero politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento CE n. 510/2006";
3. il simbolo comunitario (facoltativo).

Prodotti Biologici



In aggiunta alle informazioni obbligatorie previste per il prodotto, devono comparire:

1. l'indicazione biologico (o bio o eco) in riferimento alla denominazione di vendita o agli ingredienti di origine;
2. Codice identificativo dell'operatore seguito dall'indicazione "Organismo di controllo autorizzato con D.M. MiPAAF n. XXX";
3. Logo comunitario (obbligatorio dal 01/07/2010).

6. Etichettatura degli allergeni

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.

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.

Ciò ha spinto il legislatore comunitario a definire delle misure preventive atte a garantire la salute e la tutela dei consumatori con particolare riferimento alle categorie sensibili; è stata pertanto pubblicata la **Direttiva 2003/89/CE** recepita in Italia dai **Decreti Legislativi n. 114 del 8 febbraio 2006 e n. 178 del 27 settembre 2007**.

Le regole introdotte dalla normativa comunitaria in materia di allergeni hanno come sostanziale obiettivo quello di rendere obbligatoria in etichetta l'indicazione di tutte le sostanze allergeniche che entrano a far parte di un alimento, siano esse ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici o altro.

ELENCO DEGLI ALLERGENI

- cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
- 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, tocoferoli misti naturali (E 306), 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, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
- latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
- frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- 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 espressi come SO₂;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio, la lisozima prodotta dalle uova ed utilizzata come additivo

del vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi, le caseine e via dicendo.²

Se il prodotto alimentare contiene già nella sua denominazione di vendita il riferimento all'allergene (ad esempio "*Cioccolato al latte*"), non sono previste ulteriori informazioni che devono figurare in etichetta.

Se, invece, l'allergene o la sostanza da esso derivata non è presente nella denominazione di vendita esso dovrà essere menzionato in etichetta utilizzando uno dei modi seguenti:

- a) inserendolo nell'elenco degli ingredienti, anche se rientra in uno dei possibili casi di esclusione;
- b) riportandolo in etichetta preceduto dalla menzione "contiene" oppure "può contenere", se l'elenco degli ingredienti non è obbligatorio (ad esempio nel caso del vino).



Lazio Igt – vino rosso

Ingredienti: elenco non obbligatorio

Dicitura prevista dal D. Lgs. 114/06: "*Contiene solfiti*" oppure "*Contiene anidride solforosa*"

Gli allergeni devono, dunque, essere sempre e comunque menzionati in etichetta perché avendo natura allergica devono essere comunicati chiaramente al consumatore.

Prima dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni	A seguito dell'entrata in vigore della Direttiva allergeni
Olio vegetale	Olio di nocciola
Emulsionanti: lecitine oppure Emulsionante: E 322	Emulsionanti: lecitina di soia
Aroma vegetale	Aroma contenente senape
Sciroppo di glucosio	Sciroppo di glucosio da frumento
Ortaggi in proporzione variabile	Ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolle)

Se l'alimento non contiene allergeni, ma vi è la ragionevole possibilità di contaminazione accidentale di sostanze allergeniche (dovuta, ad esempio, alla presenza di allergeni nello stabilimento produttivo o di macchinari che ne eseguono la manipolazione) il fabbricante può riportare in etichetta la dicitura "*Può contenere tracce di*" seguito dal nome del potenziale allergene.

² La lista degli allergeni è suscettibile di continui aggiornamenti, inserimenti e cancellazioni, che la Commissione Europea, attraverso il parere scientifico dell'EFSA – Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, provvederà ad effettuare in relazione ai risultati delle costanti attività di ricerca svolte sugli alimenti.

6.1 Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine

L'industria alimentare, negli ultimi anni, ha elaborato una vasta gamma di prodotti presentati come "senza glutine" (o con termini equivalenti) diretti alle persone affette da celiachia, ovvero l'intolleranza permanente al glutine.

Il glutine - proteina presente nei cereali quali frumento, segale, orzo e avena - è un allergene che può provocare effetti negativi per la salute delle persone intolleranti che devono, quindi evitare ogni contatto con questa sostanza. In alcuni casi l'intolleranza è "totale", in altri, invece, parziale poiché si possono tollerare piccole quantità di glutine.

In virtù delle varie casistiche che si possono presentare e dell'accresciuta presenza sul mercato dei prodotti per celiaci etichettati in maniera differente, la Commissione Europea ha ritenuto necessario intervenire con un Regolamento che, a livello comunitario, definisse regole chiare per la commercializzazione e medesimi livelli di tutela del consumatore.

Il 20 gennaio 2009 è stato quindi pubblicato il **Reg. Ce 41/2009** "relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine". In base a quanto disposto dal Regolamento in etichetta dei prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine possono figurare le seguenti indicazioni:

- "con contenuti di glutine molto basso", solo se il contenuto di glutine presente nell'alimento non supera 100 mg/kg;
- "senza glutine", solo se il contenuto di glutine presente nell'alimento non supera 20 mg/kg.

L'avena contenuta nei prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine deve essere stata prodotta, preparata e/o lavorata in modo tale da evitare ogni possibile contaminazione da parte degli altri cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo e/o delle loro varietà incrociate); inoltre il suo contenuto di glutine non deve superare i 20 mg/kg.



Il marchio Spiga Barrata identifica tutti i prodotti alimentari, dietetici e convenzionali, che presentano un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg. Il marchio registrato è di proprietà dell'AIC - Associazione Italiana Celiachia - ed ha l'obiettivo di consentire una più agevole e facile identificazione degli alimenti idonei alla dieta del celiaco, nonché di garantire un ulteriore controllo sulla effettiva composizione dell'alimento. L'accertamento della compatibilità delle caratteristiche dell'alimento all'utilizzo del marchio verrà condotto dalla stessa AIC attraverso controlli ed analisi svolte da una struttura tecnica dell'Associazione (per maggiori informazioni consultare il sito dell'AIC www.celiachia.it).

7. Le indicazioni facoltative

Le indicazioni facoltative hanno lo scopo di fornire maggiori informazioni in merito alle caratteristiche dell'alimento. Esse possono essere riferite a particolari metodi di lavorazione (es. impiego di strumenti tradizionali), alla qualità delle materie prime (es. cultivar impiegate), alle proprietà dell'alimento, e via dicendo. Gli operatori possono fornire al consumatore, attraverso l'etichetta, tutte le informazioni che ritengono utili per qualificare meglio il proprio prodotto.

La regola generale per l'utilizzo di queste indicazioni, richiamandosi al Codice del consumo, impone la **veridicità delle informazioni** (cfr § 2): tutto ciò che viene comunicato al consumatore mediante l'etichetta (o altri supporti informativi) deve corrispondere al vero, e deve essere supportato da evidenze documentali che le Autorità competenti verificheranno durante i controlli presso l'azienda. Le indicazioni facoltative, inoltre, non possono in alcun modo sostituire quelle obbligatorie, che devono essere sempre presenti in etichetta.

Nei paragrafi successivi approfondiremo le tipologie di indicazioni facoltative più comuni e diffuse, ovvero le indicazioni nutrizionali e quelle commerciali.

7.1 L'etichetta e le indicazioni nutrizionali

La ricerca scientifica sugli alimenti ha evidenziato che alcune sostanze nutritive (vitamine, sali minerali, amminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre, estratti di erbe, ecc.) hanno un effetto positivo sulla salute umana. Negli ultimi anni, pertanto, si è assistito ad un crescente numero di prodotti che richiamano, in etichetta o attraverso la pubblicità, questi elementi.

Gli alimenti promossi con queste indicazioni possono essere percepiti dal consumatore come portatori di un beneficio nutrizionale, fisiologico o, in generale, positivo per la salute. Questo crea un indubbio vantaggio commerciale perché può influenzare direttamente gli acquisti dei consumatori oltre che le loro modalità di assunzione dell'alimento.

La Commissione Europea ha pertanto ritenuto necessario intervenire in questo settore stabilendo principi generali, applicabili per la pubblicità ed etichettatura di questa particolare tipologia di alimenti, finalizzati a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori e la piena consapevolezza delle scelte di acquisto. A queste motivazioni si affiancano anche quelle dirette a garantire la correttezza negli scambi commerciali tra i diversi operatori economici: la presenza di differenti disposizioni nazionali relative alle indicazioni nutrizionali e salutistiche può impedire la libera circolazione degli alimenti ed instaurare condizioni di concorrenza disuguali.

Sulla base di queste considerazioni è stato pubblicato il **Reg. Ce 1924/2006**, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari: il Regolamento individua tre diverse categorie di indicazioni (o, in inglese, *claims*) che possono essere riportate su etichette e pubblicità - *indicazioni nutrizionali*, *indicazioni sulla salute* e *indicazioni relative alla riduzione di un rischio di malattia* - fornendo, per ciascuna di esse, i requisiti specifici di utilizzo. La normativa comunitaria

va ad integrarsi alla normativa nazionale, già presente in Italia con il **D. Lgs. 16 febbraio 1993 n. 77**, relativa alle modalità di predisposizione della tabella nutrizionale, che deve obbligatoriamente figurare sui prodotti che recano tali indicazioni.

Per quanto riguarda le condizioni generali di utilizzo dei claims che approfondiremo in questo capitolo, il Reg. Ce 1924/2006 precisa che essi:

- non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- devono essere comprensibili per il consumatore medio ovvero quello che la giurisprudenza comunitaria ha definito come "normalmente informato, ragionevolmente attento e cauto";
- devono essere formulati sulla base di prove scientificamente accertate, rese disponibili alle Autorità competenti dei controlli se richiesto, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova.

Approfondiamo le caratteristiche delle tre diverse categorie di claims.

7.1.1 I claims nutrizionali e la tabella nutrizionale

Sono i claims che 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.

Le tipologie di claims nutrizionali ammesse sul territorio comunitario sono definite all'allegato 1 del Reg. Ce 1924/06, assieme ai loro requisiti d'uso, e sono di seguito riportate.

I CLAIMS NUTRIZIONALI AMMESSI IN AMBITO COMUNITARIO

A BASSO CONTENUTO CALORICO

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

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

SENZA CALORIE

L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7kJ)/dose unitaria equivalente a un cucchiaino di zucchero.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

SENZA GRASSI

L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura «X % SENZA GRASSI » sono tuttavia proibite.

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

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

SENZA GRASSI SATURI

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

SENZA ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «CONTIENE IN NATURA ZUCCHERI ».

A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE

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

A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE

L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

SENZA SODIO o SENZA SALE

L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

FONTI DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

FONTI DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

FONTI DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) n.1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una «fonte di [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] e/o [NOME DEL O DEI MINERALI]».

CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]

L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «FONTE DI ».

A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «FONTE DI» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.

A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE del Consiglio, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.

LEGGERO/LIGHT

L'indicazione che un prodotto è «LEGGERO» o «LIGHT» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «RIDOTTO»; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «LEGGERO» o «LIGHT».

NATURALMENTE/NATURALE

Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «NATURALMENTE/NATURALE» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

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 consentite 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.

Quando sull'etichetta o nella pubblicità di un alimento figura uno o più claims nutrizionali è anche obbligatoria la presenza della **tabella nutrizionale**.

La tabella può essere elaborata in due modalità:

1. **modalità a:** riporta le indicazioni relative a valore energetico, quantità di proteine, carboidrati e grassi;

2. **modalità b:** riporta le indicazioni relative a valore energetico, quantità di proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio.

La modalità b è obbligatoria se si riporta in etichetta una indicazione relativa al contenuto di zuccheri, acidi grassi saturi, fibre o sodio.

Alle informazioni minime previste da ciascuna delle due modalità, l'operatore può facoltativamente aggiungerne altre relativamente ad uno o più seguenti nutrienti: amido, polialcoli, acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi, colesterolo; possono essere aggiunte informazioni relative a vitamine e sali minerali se questi elementi sono presenti nella misura pari ad almeno il 15% della dose giornaliera raccomandata (RDA) riportata nella tabella seguente:

Vitamine/Sali minerali e relativa dose giornaliera raccomandata

Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mcg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 12	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mg 80	Calcio	mg 800
Diammina	mg 1,4	Fosforo	mg 800
Riboflavina	mg 1,6	Ferro	mg 14
Niacina	mg 18	Magnesio	mg 300
Vitamina B6	mg 2	Zinco	mg 15
Folacina	mcg 200	Iodio	mcg 150
Vitamina K	µg 75	Tiammina	mg 1.1
Riboflavina	mg 1.4	Niacina	mg 16
Biotina	µg 50	Acido pantotenico	mg 6
Potassio	mg 2000	Cloruro	mg 800
Rame	mg 1	Manganese	mg 2
Fluoruro	mg 3.5	Selenio	µg 55
Cromo	µg 40	Molibdeno	µg 50
Iodio	µg 150		

I nutrienti facoltativi diventano obbligatori quando essi sono oggetto di un claims nutrizionale (es. "Fonte di vitamina A").

Sono previste alcune regole che gli operatori devono rispettare nel predisporre la tabella nutrizionale, ovvero:

- i valori devono essere espressi sempre in forma numerica e devono fare riferimento a 100 g o a 100 ml; possono, inoltre, essere espressi anche per razione (o porzione) di prodotto se questa è chiaramente quantificata e indicata in etichetta;
- il valore energetico ed il tenore dei nutrienti o i loro componenti devono essere espressi numericamente; le unità di misura da usare sono riportate nella tabella seguente:

Indicazione	Unità di misura
Valore energetico	Kcal e kJ
Proteine	grammi (g)
Carboidrati	grammi (g)
Grassi	grammi (g)
Fibre alimentari	grammi (g)
Sodio	grammi (g)
Colesterolo	milligrammi (mg)
Vitamine e Sali m.	vedi tabella 1

- c) le vitamine e i sali minerali devono essere seguiti dall'indicazione della % coperta rispetto alla RDA;
- d) è obbligatorio fare riferimento alla quantità di acidi grassi saturi solo se viene indicata la quantità di acidi grassi polinsaturi, acidi grassi monoinsaturi e colesterolo; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
Grassi (g) di cui:
saturi (g)
monoinsaturi (g)
polinsaturi (g)
colesterolo (mg)
- e) nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente quella relativa al tenore dei carboidrati; tale informazione deve, inoltre, essere riportata nel seguente ordine:
Carboidrati (g) di cui:
zuccheri (g)
polialcoli (g)
amido (g)
- f) i valori dichiarati devono essere valori medi e in quanto tali devono fare riferimento ad analisi effettuate dal produttore sull'alimento (o di ciascun ingrediente) o, in alternativa, sulla base di dati ufficiali generalmente accettati.

Dal punto di vista grafico le informazioni devono figurare su un'unica tabella con le cifre incolonnate (o qualora lo spazio non lo consentisse su una o più righe) in modo tale da essere ben visibili e chiaramente leggibili.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
VALORI MEDI	per 100g	per porzione (30g)
VALORE ENERGETICO Kcal	441	139
Kj	1856	585
PROTEINE	10,0	3,2
CARBOIDRATI	68,7	21,6
di cui zuccheri	3,0	0,9
GRASSI	14,0	4,4
di cui saturi	4,1	1,3
FIBRA ALIMENTARE	2,5	0,8
SODIO	1,100	0,347

I dati riportati in tabella sono puramente casuali ed al solo fine esemplificativo

Per i prodotti alimentari non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento e per i prodotti preincartati, le informazioni nutrizionali possono figurare su un cartello posto in evidenza nel negozio di vendita del prodotto alimentare o accanto allo stesso o nel bancone ove è esposto.

7.1.2 I claims salutistici

Sono quei claims diretti ad informare il consumatore sui possibili benefici per la salute derivanti dal consumo dell'alimento.

Un elenco dei possibili claims salutistici e delle relative condizioni d'uso non è ancora stato definito.³ Per venire in contro alle esigenze delle aziende è stato definito un apposito regime transitorio che, fino al 2010, consentirà alle stesse di utilizzare claims salutistici da loro ideati, previa autorizzazione da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza degli Alimenti (EFSA) secondo una precisa istruttoria (esempi di questi claims sono *"Riduce l'invecchiamento cellulare"*, *"Facilita il transito intestinale"*, *"Migliora le funzioni dell'organismo"*, ecc.)

Oltre al rispetto delle condizioni generali d'uso (cfr. § 7.1), le indicazioni salutistiche devono essere accompagnate da:

- a) una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- b) la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c) ove necessario, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare il consumo dell'alimento;
- d) un'avvertenza per i prodotti che, se consumati in dosi eccessive, potrebbero avere controindicazioni.

L'aggiunta di queste avvertenze è obbligatoria per prevenire nel consumatore l'erronea convinzione che sia sufficiente l'assunzione di questi prodotti per raggiungere e mantenere uno stato di benessere fisico, che invece dipende da un concorso di fattori.



Claim: "Migliora le funzione intestinali"

Indicazioni associate: *"Per ottenere la massima efficacia si consiglia di consumare il prodotto per almeno 1 settimana"; "Si raccomanda l'uso del prodotto associato ad uno stile di vita sano e ad una dieta equilibrata"; "Se consumato in dosi eccessive può avere effetti lassativi"; "Non somministrare ai bambini di età inferiore ai 5 anni".*

Non è invece consentito:

³ Infatti, come previsto all'art. 13 del Reg. Ce. 1924/06, entro il 31 gennaio 2008, gli Stati Membri avrebbero dovuto fornire alla Commissione gli elenchi delle indicazioni in uso sul loro territorio, corredate dalle condizioni di applicabilità; a seguito delle segnalazioni pervenute, la Commissione, sentito il parere dell'EFSA, deciderà entro i primi mesi del 2010 le indicazioni consentite, redigendo un apposito elenco.

- suggerire che il mancato consumo dell'alimento può creare problemi per la salute;
- fare riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso corporeo nel consumatore che ingerisce l'alimento;
- dare indicazioni che fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario.

Una volta individuati dalla Commissione i claims salutistici ed il loro campo di applicazione, gli operatori del settore alimentare potranno utilizzarli previa richiesta di autorizzazione al competente organo nazionale (per l'Italia il Ministero della Salute).

7.1.3 I claims relativi alla riduzione di rischio di malattia

Una particolare tipologia di claims salutistici sono quelli relativi alla riduzione di rischio di malattia e quelli che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini (i c.d. *claims pediatrici*).

Le condizioni specifiche per l'utilizzo di questa tipologia di claims sono le stesse indicate per i claims salutistici; in aggiunta, però, dovrà essere sempre presente una dicitura indicante che la malattia, cui il claim fa riferimento, è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento dell'alimento può avere un effetto benefico solo su una parte di essi.

Come per i salutistici, un elenco di questi claims non è stato ancora definito, e le aziende interessate ad adottarli dovranno presentare apposita domanda di autorizzazione come previsto dal Reg. Ce 1924/06 corredata dalla documentazione tecnica di supporto.

Sono, questi, claims utilizzati su alimenti altamente innovativi, ottenuti dalla ricerca e dalla innovazione aziendale. Rappresentano, quindi, prodotti particolari, al confine tra alimento e farmaco e, pertanto, soggetti ad un approfondito controllo, sia sulla produzione che sulla commercializzazione, da parte delle Autorità Comunitarie (EFSA) e nazionali (Ministero della Salute) competenti in materia.

7.2 I claims commerciali

Esistono altre tipologie di claims utilizzate per fini meramente commerciali, ovvero atti a evidenziare particolari caratteristiche merceologiche di un alimento.

I claims commerciali ammessi sono:

- "*extra*": può essere utilizzato solo se il prodotto presenta caratteristiche qualitative superiori rispetto alla media dei prodotti analoghi, in base a norme specifiche ad esso applicabili; nel settore delle conserve l'utilizzo della dicitura "extra" è disciplinato per i pomodori pelati e i concentrati di pomodoro e per le confetture di frutta;
- "*puro*": sta ad indicare l'esclusivo utilizzo di uno o più ingredienti, e viene usato in luogo di "*solamente*" o "*esclusivamente*"; ad esempio "*puro formaggio di pecora*" sta ad indicare che per realizzare il prodotto è stato utilizzato esclusivamente latte ovino e non di altre specie;
- "*fresco*": è utilizzato per indicare quei prodotti lavorati da poco tempo e serve per distinguerli da quelli destinati alla medio-lunga conservazione; il

- suo uso è riservato a specifiche categorie di alimenti e sulla base di norme nazionali o comunitarie: paste alimentari, latte, prodotti della pesca, uova;
- "*alta qualità*": è attribuibile solo in riferimento alla produzione di latte fresco e di prosciutto cotto.

In tutti gli altri casi non espressamente previsti da specifica normativa, nazionale o comunitaria, l'utilizzo di questi termini senza una reale motivazione è da ritenersi vietato e quindi oggetto di possibile sanzione (cfr. § 9).

8. Etichettatura di particolari categorie di alimenti

8.1 I prodotti DOP IGP e STG

Alcuni prodotti alimentari 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.

Tenuto conto dell'importanza e del pregio che queste produzioni rivestono, la Commissione Europea ha istituito specifici strumenti per la loro tutela e valorizzazione valevoli su tutto il territorio Comunitario: tali strumenti sono la DOP – Denominazione di Origine Protetta - e l'IGP – Indicazione Geografica Protetta – disciplinate dal Reg. Ce 510/2006 e la STG – Specialità Tradizionale Garantita – disciplinata dal Reg. Ce 509/2006.

La **DOP** identifica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, inclusivo dei fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono all'interno dell'area geografica determinata.

Simbolo comunitario
della DOP



Simbolo comunitario
della IGP



Simbolo comunitario
della STG



L'**IGP** identifica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- del quale una qualità determinata, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite all'origine geografica;

- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione hanno luogo nell'area geografica determinata.

La **STG**, riconoscimento meno diffuso ma altrettanto importante, identifica un prodotto agricolo o alimentare che possiede delle specificità dovute essenzialmente alle materie prime impiegate e/o al metodo di produzione e trasformazione.

I prodotti alimentari che possono beneficiare della protezione **DOP IGP STG** sono:

Birre	Cocciniglia (prodotto greggio di origine animale)	Carni (e frattaglie) fresche
Bevande a base di estratti di piante	Fiori e piante ornamentali	Preparazioni di carni (scaldate, salate, affumicate, ecc.)
Prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria e biscotteria	Lana	Formaggi
Gomme e resine naturali	Sughero	Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro, ecc.)
Pasta di mostarda	Vimine	Grassi (burro, margarina, oli, ecc.)
Paste alimentari	Lino stigliato	Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati
Fieno	Sale	Pesci, molluschi, crostacei freschi e loro preparazioni
Oli essenziali	Cotone	Spezie, ecc.
Aceti di vino	Piatti composti *	Salse per condimento *
Minestre e brodi *	Gelati *	Sorbetti *

* prodotti che possono ottenere solo la protezione STG.

I riconoscimenti DOP, IGP e STG vengono rilasciati a seguito di una rigorosa istruttoria sulle caratteristiche del prodotto e il metodo di produzione. Questa valutazione vede coinvolti, a livello nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e le Regioni dei territori interessati dalla produzione e, a livello comunitario, la Commissione Agricoltura.

Le denominazioni riconosciute vengono iscritte in un apposito registro gestito dalla Commissione stessa e reso pubblico attraverso il sito http://ec.europa.eu/agriculture/food/index_it.htm

L'ITALIA PRIMA IN EUROPA PER PRODOTTI DOP IGP STG

L'Italia vanta attualmente il primato europeo per numero di prodotti **DOP, IGP e STG**. I prodotti riconosciuti sono distribuiti su tutto il territorio nazionale e comprendono numerose categorie merceologiche: aceti, oli di oliva extravergine, salumi, formaggi, ortaggi e frutta, legumi, prodotti della panetteria, conserve, miele, oli essenziali e spezie.

L'elenco completo dei prodotti DOP, IGP e STG, diviso per Regioni e categorie merceologiche, è reperibile sul sito del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari - www.politicheagricole.it/default.html - alla sezione "Prodotti di qualità".

Le DOP o IGP sono tutelate giuridicamente contro ogni imitazione, evocazione o usurpazione nonché contro ogni altra prassi che possa indurre in inganno il consumatore sulla vera identità del prodotto. L'etichetta, pertanto, è uno strumento indispensabile per il consumatore in quanto aiuta a distinguere il prodotto originale da quello contraffatto.

Oltre alle indicazioni obbligatorie e/o facoltative previste dalla normativa nazionale, ed illustrate nei precedenti capitoli, i prodotti DOP e IGP devono obbligatoriamente riportare in etichetta:

- le indicazioni "Denominazione di origine protetta", "Indicazione geografica protetta" o "Specialità Tradizionale Garantita", eventualmente nei rispettivi acronimi (DOP, IGP, STG), immediatamente 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";
- per la STG, il simbolo comunitario.

In aggiunta a queste informazioni possono essere presenti:

- per le DOP e IGP, il relativo simbolo comunitario;
- il marchio identificativo del prodotto, del Consorzio di tutela o dell'Associazione promotrice della DOP/IGP/STG;
- eventuali ulteriori indicazioni specifiche previste dal disciplinare di produzione (es. cultivar, annata, varietà, ecc.).

8.2 L'etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica

L'agricoltura biologica è un particolare metodo di gestione della produzione agricola basato sull'interazione 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.

I principi e le modalità di produzione dell'agricoltura biologica sono stabiliti nel **Regolamento Ce 834/2007** del 28 giugno 2007, che abroga e sostituisce il Reg. Ce 2092/1991, primo atto normativo comunitario in materia.

L'art. 3 del Reg. Ce 834/07 individua gli obiettivi che la produzione biologica deve perseguire, ovvero: la qualità dei prodotti, la loro varietà, compatibilmente con l'utilizzo di procedimenti agricoli che non danneggino l'ambiente, la salute umana e il benessere degli animali. Il metodo di **produzione biologica esplica, pertanto, una duplice funzione**: da un lato sociale, provvedendo alle esigenze di un specifico target di consumatori, dall'altro ambientale, fornendo beni che contribuiscono alla tutela del territorio ed allo sviluppo sostenibile.

IL BIOLOGICO IN ITALIA

In Italia si registrano circa 50 mila operatori che applicano metodi biologici di cui oltre l'80% produttori, 6% trasformatori e 4% produttori-trasformatori. La distribuzione degli operatori sul territorio nazionale vede il maggior numero di aziende agricole biologiche in Sicilia, seguita dalla Calabria, mentre per il numero di aziende di trasformazione impegnate nel settore la leadership spetta all'Emilia Romagna seguita dal Veneto. Il principale comparto produttivo ad orientamento biologico è rappresentato dai cereali (23,1% del totale, più della metà grano duro) e dai foraggi (20,7%); seguono l'olivicoltura (11,4%) e la viticoltura (4%); sotto il 3% tutte le altre colture.

Le modalità di etichettatura dei prodotti biologici si differenziano a seconda che l'alimento sia ottenuto da:

1. materia prima interamente biologica o da ingredienti biologici in quantità maggiore al 95% in peso sul prodotto finito;
2. ingredienti biologici in quantità inferiore al 95% in peso sul prodotto finito;
3. sistema agricoli in conversione.

8.2.1 Alimenti interamente biologici o con una quota di ingredienti biologici > al 95%

In questi casi i termini "biologico", o le abbreviazioni "bio" ed "eco", possono comparire nella denominazione di vendita (es. *Pasta di grano duro biologica*) o nel suo stesso campo visivo.

Sull'etichetta devono essere presenti e nel seguente ordine:

1. il logo di produzione biologica, di cui alla figura sotto riportata; il logo può essere riportato anche in bianco e nero e deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza di 123,5 mm;

Logo di produzione biologica dell'Unione Europea, normale e in bianco e nero



2. il codice identificativo dell'Organismo di controllo preceduto dall'indicazione "Organismo di controllo autorizzato Mipaaf"; le prime due lettere del codice identificano il Paese (per l'Italia IT), segue il termine Bio che identifica la produzione biologica e il codice identificativo della struttura di controllo;
3. l'indicazione dell'origine, riportata utilizzando una delle seguenti diciture:
 - a. "Agricoltura UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti hanno origine comunitaria;
 - b. "Agricoltura non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono da un Paese terzo;

- c. "Agricoltura UE/non UE" se il prodotto e/o i suoi ingredienti provengono in parte dal territorio comunitario e in parte da un Paese terzo.

L'indicazione UE/non UE può essere sostituita dal nome del/i Paese/i; gli ingredienti che pesano meno del 2% rispetto alla quantità totale del prodotto, possono essere omessi ai fini dell'attribuzione dell'origine.

4. il codice dell'operatore, attribuito dall'Organismo di controllo.

Se l'alimento proviene da un Paese terzo il logo comunitario può essere apposto solo se figura anche il codice identificativo rilasciato dall'Organismo di controllo che ha effettuato le verifiche sull'operatore.

Le indicazioni dell'origine devono essere riportate in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e in caratteri di dimensioni non maggiori a quelli impiegati per la denominazione di vendita.

Dal 1° luglio 2010 il logo comunitario e l'indicazione dell'origine devono obbligatoriamente figurare in etichetta; fino a questa data la loro apposizione è facoltativa.

In questi prodotti è vietata la presenza di OGM e/o di derivati da OGM; una soglia di tollerabilità in misura inferiore allo 0,9% (contaminazione accidentale) è tollerata purché chiaramente riportata in etichetta.

ETICHETTE CONFORMI ALLA PRECEDENTE NORMATIVA

Le regole di etichettatura dei prodotti biologici sono cambiate nei primi mesi del 2010. Per facilitare il passaggio dalla vecchia alla nuova normativa, e per non creare problemi agli operatori, gli imballaggi e le etichette predisposte sulla base della vecchia normativa potranno essere utilizzate fino ad esaurimento scorte e comunque entro e non **oltre il 1° luglio 2012**.

Le precedenti regole contemplavano l'utilizzo di un codice alfanumerico unico, per l'identificazione dell'organismo di controllo e del produttore, l'indicazione dei riferimenti del decreto di riconoscimento dell'organismo di controllo, la dicitura "Agricoltura biologica – Regime di controllo CE" e l'utilizzo di una delle tre versioni del precedente simbolo comunitario, di seguito riportato:



8.2.2 Alimenti che contengono ingredienti biologici in quantità < al 95%

I prodotti alimentari che contengono ingredienti biologici di origine agricola in quantità inferiore al 95% possono utilizzare i termini "biologico" (o le sue abbreviazioni "bio" ed "eco") esclusivamente in riferimento all'ingrediente e nell'apposita lista degli ingredienti; deve inoltre essere indicata la quota percentuale che l'ingrediente biologico ricopre sul totale degli ingredienti di origine agricola.

Il termine "biologico" (o le sue abbreviazioni "bio" ed "eco") deve essere riportato con colore, dimensione e tipo di caratteri identici a quelli utilizzati per indicare gli altri ingredienti.

E' vietato l'utilizzo del logo comunitario, dell'indicazione dell'origine nonché dei riferimenti all'Organismo di controllo responsabile delle verifiche sulle materie agricole di origine biologica.

8.2.3 Alimenti ottenuti da un sistema agricolo in conversione

Questa fattispecie include gli alimenti ottenuti da aziende agricole che hanno avviato il passaggio dal regime produttivo convenzionale a quello biologico sulla base di un piano di conversione la cui durata viene concordata con l'Organismo di controllo.

I prodotti agricoli ottenuti da aziende in conversione possono riportare in etichetta "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" solo se:

- il periodo di conversione dura da almeno 12 mesi prima del raccolto;
- il prodotto è composto da un solo ingrediente vegetale (es. olio di oliva, caffè, nonché tutta la frutta e la verdura fresca);
- è presente in etichetta il codice identificativo rilasciato dalla struttura di controllo.

La dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" deve essere riportata in colore, formato e tipologia di carattere tali da non metterla in evidenza rispetto alle altre e, soprattutto, rispetto alla denominazione di vendita.

E' vietato l'utilizzo del logo comunitario, dei termini "biologico" (o le sue abbreviazioni "bio" ed "eco") e dell'indicazione dell'origine, fino a quando non sarà terminato il periodo di conversione e l'azienda avrà positivamente superato le verifiche dell'Organismo di controllo.

8.3 Etichettatura degli organismi geneticamente modificati (OGM)

Il legislatore comunitario ha previsto un'apposita normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura degli organismi geneticamente modificati, nonché degli alimenti e mangimi da essi derivanti, al fine di garantire ai consumatori una informazione accurata e tale da consentire scelte alimentari consapevoli.

Il quadro normativo di riferimento è composto da due regolamenti fondamentali:

1. il **Reg. Ce 1829/2003**, che definisce la procedura di valutazione comunitaria attraverso la quale gli alimenti che contengono OGM, o sono costituiti o derivati da OGM, devono essere valutati prima di esseri immessi sul mercato;
2. il **Reg. Ce 1830/2003**, che stabilisce le specifiche in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti che contengono OGM, o che sono costituiti o derivati da OGM, e ne definisce le soglie per la presenza accidentale.

L'etichettatura degli OGM, come nel caso precedentemente illustrato degli allergeni, si fonda sul principio della "trasparenza": qualsiasi sostanza o ingrediente geneticamente modificato che entra a far parte dell'alimento deve essere chiaramente comunicato al consumatore mediante l'etichetta, purché presente in concentrazione superiore allo 0,9%.⁴

Nel caso di prodotti confezionati, la normativa comunitaria rende obbligatorio indicare gli ingredienti OGM, o quelli da essi derivanti, utilizzando una delle seguenti dizioni: "*[nome ingrediente] geneticamente modificato*" oppure "*prodotto con [nome ingrediente] geneticamente modificato*".

In alternativa, la dicitura può essere riportata alla fine dell'elenco degli ingredienti se a fianco dell'ingrediente OGM si pone un asterisco che la richiama; la dicitura, inoltre, deve essere riportata con caratteri di dimensioni uguali a quelli utilizzati per l'elenco degli ingredienti.

Qualora non sussista l'obbligo di inserire in etichetta la lista degli ingredienti (come nei casi riportati al § 4.2), deve comunque figurare una delle due diciture precedentemente menzionate, posizionata a fianco della denominazione di vendita oppure in un altro punto, purché facilmente individuabile dal consumatore.

Nel caso di prodotti alimentari commercializzati sfusi o preincartati la dicitura deve figurare sul bancone di vendita oppure a fianco del prodotto esposto e deve essere riportata con caratteri di grandezza tale da poter essere facilmente vista e letta.

Infine la dicitura "*OGM free*" può essere apposta in etichetta solo se in commercio esisto prodotti uguali contenenti OGM: sul territorio comunitario è ammesso l'utilizzo di mais e soia OGM quindi tale dicitura può essere presente solo su questi prodotti o sugli ingredienti da essi derivati.

LA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

Nel mercato comunitario, e quindi italiano, possono essere commercializzati la soia e il mais transgenici (soia RR e mais Mon 810) poiché gli unici che hanno superato i test di sicurezza dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. Gli alimenti che contengono questi OGM, o ingredienti da essi derivati, devono indicare in etichetta la loro presenza solo se in concentrazione superiore allo 0,9%. Le verifiche fatte dal Ministero della Salute, che ha messo in atto un piano di monitoraggio degli organismi geneticamente modificati, hanno dimostrato che in Italia i prodotti alimentari contenenti OGM ci sono e che, con maggiore frequenza, si trovano in: amido di mais (presente nelle farine nella pasta), bevande con soia, budini, creme salate, fiocchi di cereali, integratori dietetici, impasti per dolci e snack salati.

⁴ Al di sotto di questa soglia i dispositivi tecnici di analisi non riescono ad identificare le sostanze mutate.

9. Controlli e regime sanzionatorio

I controlli in materia di etichettatura e composizione dei prodotti alimentari vengono svolti a livello nazionale e comunitario.

A **livello nazionale** la competenza spetta principalmente alle Aziende Sanitarie Locali, alle Agenzie Ambientali delle Regioni, al Nucleo Antisofisticazioni e all'Ispettorato Controllo Qualità (Icq).

Le principali fonti normative del regime sanzionatorio sono stabilite dal D. Lgs. 109/92 (vedi Tabella 1), nonché dagli artt. 515 (Frode in commercio)⁵ e 517 (Vendita di prodotti industriali con segni mendaci)⁶ del Codice Penale e dagli artt. 1218 e 2043 (Risarcimento per fatto illecito)⁷ del Codice Civile.

Tabella 1 – Fattispecie sanzionatorie contemplate dal D. Lgs. 109/92

Fattispecie	Sanzione pecuniaria
Irregolarità nei contenuti delle indicazioni riportate in etichetta per una o più delle indicazioni previste ed errori di natura formale.	Da € 600 a € 3.500
Irregolarità nelle informazioni di maggiore rilievo che devono essere contenute nelle etichette (es. data di scadenza, denominazione di vendita) o assenza di una o più delle indicazioni obbligatorie.	Da € 1.600 a € 9.500
Violazioni dei principi dell'etichettatura, informazioni false e ingannevoli al consumatore, infrazioni in materia di messaggi.	Da € 3.500 a € 18.000

Le sanzioni sono destinate ai responsabili dell'infrazione, siano essi i produttori, i confezionatori o i distributori dell'alimento.

La competenza in materia di applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie spetta alle Regioni, Province e Province Autonome del territorio.

A **livello comunitario** il controllo sulla sicurezza degli alimenti sul mercato interno è assicurato dal RASFF - Sistema Allarme Rapido per gli alimenti e mangimi (Rapid Alert System for Food and Feed). Il sistema RASFF, attraverso una rete informatica che mette in collegamento le Autorità competenti dei 27 Paesi UE (oltre a Norvegia,

⁵ Art. 515 c.p.: "Chiunque nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a Euro 2.065."

⁶ Art. 517 c.p.: "Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino ad un anno o con la multa fino a Euro 20.000".

⁷ Art. 1218 c.p. "Il debitore che non esegue esattamente (1307, 1453) la prestazione dovuta è tenuto al risarcimento del danno (2740), se non prova (1673, 1681, 1693, 1784, 1787, 1805-2, 1821) che l'inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (1256; att. 160)".

Art. 2043 c.p.: "Qualunque fatto doloso o colposo, che cagiona ad altri un danno ingiusto, obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno".

Liechtenstein e Islanda), consente di scambiare informazioni in tempo reale sulle misure di ritiro o richiamo degli alimenti immessi o in fase di immissione sul mercato, al fine di garantire la sicurezza dei consumatori. Le segnalazioni vengono classificate in due categorie principali: **Alert Notifications** (per alimenti già presenti sul mercato per i quali è necessario intraprendere azioni immediate) e **Information Notification** (alimenti che non hanno ancora raggiunto i mercati e che magari sono stati segnalati alle frontiere). Allorché si identifica un prodotto potenzialmente dannoso per la salute dei consumatori, il Paese che lo rileva invia una segnalazione al RASFF, indicando le caratteristiche del prodotto (denominazione, lotto, origine, ecc.) e la non conformità rilevata, in modo tale da informare tutti gli altri Paesi membri sui rischi potenziali; in caso di prodotto alimentare proveniente da un Paese terzo, si procede anche ad informare l'Autorità competente locale affinché adotti interventi correttivi quali la cancellazione degli stabilimenti dalla lista degli esportatori, il blocco delle esportazioni o l'intensificazione dei controlli alla frontiera.

RASFF – LE SEGNALAZIONI NEL 2009

Nel corso del 2009, così come del 2008, l'Italia risulta essere stato il primo Paese UE per numero di segnalazioni inviate, seguito dalla Germania, Gran Bretagna e Olanda. Le notifiche hanno fatto riferimento, principalmente, a contaminanti microbiologici e biologici (in particolare listeria e salmonelle), chimici (in particolare micotossine e melamina) e ad altre irregolarità di vario tipo (corpi estranei, OGM non autorizzati, etichettatura non conforme, cibi funzionali irregolari).

Il RASFF è un servizio attivo 24 ore su 24 per assicurare che le notifiche aventi carattere d'urgenza siano inviate, ricevute e abbiano risposta nel più breve tempo possibile.

Infine, per quanto riguarda le pratiche commerciali scorrette relative alla **pubblicità** dei prodotti alimentari, l'Autorità di Riferimento è l'Autorità Garante per la Concorrenza sul Mercato (AGCM). L'Autorità Garante per la Concorrenza sul Mercato, meglio nota come *Antitrust*, è un'istituzione pubblica indipendente dal Governo, istituita nel 1990, che agisce per la tutela della concorrenza tra imprese e tra imprese e consumatori. Tra le competenze dell'Antitrust vi è anche la lotta alla pubblicità ingannevole a danno del consumatore; in questo campo l'Antitrust interviene attraverso la conduzione di ispezioni, realizzate in collaborazione con la Guardia di Finanza, o anche attraverso segnalazioni esterne inoltrate da cittadini. In caso di accertamento della violazione l'Antitrust interviene anche commisurando sanzioni pecuniarie.

ALCUNE INFRAZIONI RISCOSE DALL'ANTITRUST

L'AGCM è più volte intervenuta nel settore dei c.d. "novel food" ovvero quei prodotti ad alto profilo di marketing che utilizzano claims nutrizionali e salutistici. Ad esempio è stato contestato l'utilizzo di diciture in latino quali "*Iuvenis*" ed "*Immunitas*" poiché ingegnerebbero nel consumatore l'errata idea che si tratti di una sostanza esistente in natura avente le dichiarate proprietà benefiche, mentre trattasi di un mix o combinazione di sostanze di diverso tipo. L'AGCM ha, inoltre, più volte contestato l'utilizzo di dichiarazioni di approvazione del prodotto da parte di Associazioni professionali e di Federazioni (es. Medici, Pediatri, Dentisti, ecc.) come, ad esempio, l'apposizione del logo dell'Associazioni o di diciture tipo "*Approvato da ...*": molto spesso, come constatato dalle indagini svolte dall'AGCM, tali dichiarazioni sono basate su accordi commerciali di concessione del logo e non su valutazioni scientifiche sulle caratteristiche e performance del prodotto reclamizzato (l'elenco delle decisioni adottate dall'Antitrust in materia di pratiche commerciali e pubblicità ingannevole nel settore alimentare è consultabile al sito internet <http://www.agcm.it/>).

Dal novembre 2007 è possibile contattare il numero verde dell'Antitrust (**800166661**) per segnalare comportamenti scorretti di aziende o negozi. A queste segnalazioni, laddove si riscontrassero profili effettivamente rilevanti ai sensi della normativa vigente, faranno seguito specifici approfondimenti istruttori da parte degli uffici del Garante. Il servizio rientra nelle iniziative adottate dall'Antitrust a seguito dell'entrata in vigore dei due decreti legislativi che ne hanno ampliato competenze e poteri in materia di pubblicità ingannevole e pratiche commerciali scorrette (tra le principali novità, la possibilità di aprire un'istruttoria d'ufficio, il rafforzamento dei poteri ispettivi anche con l'ausilio della Guardia di Finanza e l'aumento delle sanzioni, il cui tetto massimo è passato da 100.000 a 500.000 euro).

