



7. Altre indicazioni presenti in etichetta

7.1 I marchi

Il marchio è un qualunque segno o insieme di segni suscettibili di essere rappresentati graficamente (ad esempio parole, nomi di persone, disegni, lettere, cifre, forma del prodotto o della sua confezione) capace di distinguere i prodotti o i servizi di un'impresa da quelli di altre imprese.

Questi segni **differenziano**, in qualche modo, **un prodotto o un servizio da quelli già presenti sul mercato** e non possono essere costituiti da denominazioni generiche, non devono essere stati già utilizzati come marchio o insegna da altri per prodotti simili e devono essere leciti.

Una tipologia di marchio particolarmente diffusa è il **marchio collettivo**, che garantisce **l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi**. La registrazione di tale marchio è eseguita da quei soggetti (ad esempio associazioni, consorzi, enti pubblici e privati) che, svolgendo funzioni di garanzia, hanno la facoltà di poter concedere l'uso del marchio stesso a produttori o commercianti qualora, nel rispetto dei requisiti, ne facciano richiesta.

Per ulteriori informazioni, è possibile scaricare una guida sull'uso dei marchi collettivi dal sito:



http://www.unioncamere.it/Unioncamere_gestione/allegati/studio.pdf

I marchi collettivi possono essere classificati in base all'obiettivo perseguito con il loro rilascio:

- **marchi di origine**, allorché si desidera identificare la provenienza geografica del prodotto
- **marchi di qualità**, nel caso in cui il prodotto contrassegnato abbia determinate caratteristiche qualitative
- **marchi di materie prime o di trattamento**, qualora si voglia identificare un prodotto fabbricato con determinate materie prime o secondo un certo processo produttivo
- **marchi corporativi**, per beni realizzati da produttori aderenti ad associazioni o enti.

Altra tipologia largamente diffusa è il **marchio aziendale** che identifica i **beni prodotti da una singola impresa**. È frequentemente messo in risalto in etichetta poiché dall'immagine che l'azienda riesce ad evocare nel consumatore dipende in modo considerevole il successo commerciale del prodotto. Il marchio aziendale, quindi, a differenza di quello collettivo, non offre alcun tipo di garanzia se non quella derivante dal prestigio dell'azienda.

7.1.1 Private label

La private label definisce tutti quei prodotti o servizi proposti al consumatore con un marchio o con un nome o altro segno di proprietà del distributore oppure, più raramente, senza alcuna indicazione, evitando di utilizzare il nome o il marchio dell'effettivo produttore.

La private label è un ottimo strumento di **concorrenza orizzontale** che le imprese di distribuzione utilizzano per diversificare l'offerta, aumentare i margini di profitto, diminuire i prezzi al consumo e migliorare la percezione della propria immagine da parte del consumatore. Con la sua apposizione il distributore diventa attivo nell'interazione con il consumatore, sostituendo il produttore nel fornire informazioni e nel garantire i prodotti.

Altra pratica ricorrente, in quanto vantaggiosa, consiste nell'utilizzare private label diverse per panieri di prodotti differenti, seppur facenti capo ad un unico soggetto (distributore o produttore). In questo modo il consumatore nella fase di acquisto potrà facilmente riconoscere la linea di prodotti più economici da quella ad elevato livello qualitativo o, ancora, avrà l'opzione di scelta tra prodotti legati alla tradizione e altri più vicini alle comuni abitudini alimentari.

7.1.2 Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Alcuni prodotti agroalimentari italiani sono caratterizzati dal legame con il territorio in cui vengono svolte le diverse fasi della produzione: sono conosciuti come prodotti "tipici" e sono il risultato delle sapienze artigianali, delle strutture sociali e culturali, nonché delle condizioni climatiche del luogo da cui provengono.

La tutela e la valorizzazione della suddetta tradizione della tipicità delle produzioni agroalimentari in ambito comunitario, sia per i Paesi membri sia per i Paesi terzi, è garantita dal **Regolamento CE 510/2006**, inerente le denominazioni di origine nel settore dei prodotti agroalimentari (esclusi vini e bevande spiritose). Questo, pur abrogando il vecchio Regolamento (Regolamento CE 2081/1992), lascia immutato il significato della denominazione di origine e dell'indicazione geografica.

In particolare, il Regolamento CE 510/2006 definisce la **denominazione di origine** come "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 e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione

avengano nell'area geografica delimitata" (art. 2, par. 1). L'**indicazione geografica** è definita, invece, come "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 e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata" (art. 2, par. 1).

Per la denominazione di origine è quindi previsto che **tutte le fasi del ciclo di produzione** avvengano nell'area determinata (principio dell'additività), mentre per l'indicazione geografica è **sufficiente che anche una sola delle fasi del processo produttivo** sia effettuata nell'area determinata (principio dell'alternatività).

Dopo aver ribadito l'importanza della valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari in base all'origine geografica, della salvaguardia dei produttori di zone svantaggiate o periferiche, del miglioramento dei redditi degli agricoltori, il legislatore comunitario rimarca la necessità di tutelare il consumatore in termini sia di garanzia della provenienza e della qualità del prodotto, sia di chiarezza delle informazioni fornite. Particolari disposizioni vengono dettate per quei prodotti agricoli e alimentari che presentano peculiarità determinate dall'appartenenza a specifiche zone geografiche: di qui l'**obbligatorietà di riportare simboli e diciture in etichetta** al fine di consentire una più facile conoscenza e una più diretta individuazione delle denominazioni da parte del consumatore.

In etichetta devono quindi essere inserite:

- le diciture "Denominazione di Origine Protetta" o "Indicazione Geografica Protetta"
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento CE 510/2006"
- il logo comunitario DOP o IGP, ai sensi del Regolamento CE 628/2008
- i termini e gli acronimi delle attestazioni d'origine che variano secondo il mercato di commercializzazione e, conseguentemente, in base alle espressioni linguistiche del Paese di cui il mercato fa parte.

Possono essere indicati, inoltre, il logo del prodotto o del consorzio dei produttori, il riferimento al Regolamento comunitario di approvazione dell'attestazione, il nome dell'organismo di controllo eventualmente seguito dalla dicitura "Autorizzato dal MIPAF con D.m. del ...". Altre indicazioni da riportare in etichetta possono essere previste dal disciplinare di produzione del prodotto a denominazione. I prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento europeo sono attualmente 182 (117 DOP e 65 IGP).

La denominazione d'origine nel settore vitivinicolo

Il primo settore nel quale la legislazione nazionale ed europea hanno introdotto il concetto di Denominazione di Origine e di Indicazione Geografica è quello vitivinicolo. Il Regolamento CE 24/1962, infatti, definì i **Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD)**, disciplinati in seguito da appositi regolamenti di base, e individuò come requisito essenziale per i vini di qualità lo stretto legame con una regione determinata. L'anno successivo il **Dpr 930/1963** introdusse e regolamentò in Italia l'uso della denominazione di origine dei vini.

Tale norma stabiliva che per denominazione d'origine si intendevano "i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione - accompagnati o non con nomi di vitigni od altre indicazioni - usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente". Le **denominazioni introdotte si distinguevano** in denominazioni d'origine "**semplice**", "**controllata**" (DOC), "**controllata e garantita**" (DOCG). In seguito, la Denominazione d'Origine "semplice" fu sostituita dalla Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Il **1° agosto 2009** è entrato in vigore il **Regolamento CE 607/2009, attuativo della nuova OCM Vino** (Regolamento CE 479/2008), con la quale le denominazioni storiche DOC, DOCG e IGT, ai sensi dell'art. 40, allegato 12, confluiranno nel **Registro Europeo delle DOP** (Denominazione di Origine Protetta) nei primi due casi e **delle IGP** (Indicazione Geografica Protetta) nel terzo. Alla luce delle nuove disposizioni comunitarie, le indicazioni da riportare in etichetta saranno normate da un Decreto ministeriale di prossima adozione.

7.1.3 Specialità Tradizionale Garantita (STG)

La Specialità Tradizionale Garantita è quel "prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità" attraverso la registrazione in conformità del **Regolamento CE 509/2006**, che ha modificato il Regolamento CE 2082/1992.

Il Regolamento definisce la **specificità** come "l'elemento o l'insieme di **elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare** da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria" (art. 2, par. 1). Il termine "**tradizionale**" indica invece "un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè **almeno 25 anni**" (art. 2, par. 1).

Rispetto al Regolamento CE 2082/1992, la nuova normativa elimina il concetto di Attestazione di Specificità e definisce il termine "tradizionale" al fine di rendere più esplicito e più facilmente individuabile agli occhi dei produttori e dei consumatori il significato di STG.

In etichetta deve essere riportato il **nome registrato**, accompagnato o dal simbolo comunitario o dall'indicazione "Specialità Tradizionale Garantita". Ad oggi in Europa si contano 22 Specialità Tradizionali Garantite. In Italia, la STG è stata ottenuta solo per la mozzarella.

Loghi comunitari DOP, IGP e STG



I termini e gli acronimi di denominazione d'origine protetta e di indicazione geografica protetta nelle lingue dei diversi Paesi della Comunità europea sono elencati nell'allegato 5 del Regolamento CE 1898/2006.

7.2 I simboli ed i pittogrammi a carattere ambientale

La Direttiva 94/62/CE, recepita a livello nazionale dal D.lgs. 22/1997 (il cosiddetto Decreto Ronchi), è la principale disposizione normativa relativa alla gestione degli **imballaggi post consumo**.

Fino al 2003 la Direttiva prescriveva che tutti gli imballaggi dovessero essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione europea, per **facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi**, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi. Fino alla definizione del **sistema di identificazione europeo** si applicava, agli imballaggi per i liquidi, la normativa vigente in materia di etichettatura (art. 36, c. 5). Con tale disposizione rimaneva in vigore il D.m. del 28 giugno 1989, attuativo della Legge 475/1988, sostituita e abrogata dal Decreto Ronchi, che imponeva l'obbligo di indicare sugli imballaggi o sui contenitori per liquidi il materiale di cui erano costituiti, purché diverso dal vetro. Tali materiali dovevano essere evidenziati in etichetta con un **pittogramma di forma tonda o esagonale** al cui interno doveva essere riportata una delle abbreviazioni indicanti il materiale previste dall'allegato 1 del medesimo Decreto. L'art. 3, inoltre, prescriveva l'indicazione dell'invito con un messaggio scritto o un pittogramma, a non disperdere l'imballaggio/contenitore nell'ambiente.

Per i contenitori che dovevano essere resi dopo l'uso e quindi riutilizzati, inoltre, era previsto l'utilizzo di un pittogramma o di un messaggio scritto, in modo che fosse evidenziata chiaramente la diversa destinazione dell'imballaggio.

Con la **L. 14/2003** ("Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee") è stato abrogato l'ultimo periodo del c. 5 e tacitamente il D.m. facendo venir meno i relativi obblighi previsti. Al fine di evitare smarrimento tra gli operatori del settore, il Ministero della Attività produttive, con l'emanazione della Circolare 168/2003, ha precisato che le aziende interessate **possono mantenere e applicare le disposizioni del Decreto in forma del tutto facoltativa** consentendo l'uso anche di contrassegni "nelle forme esistenti negli altri stati membri".

Un ulteriore passo verso la trasparenza e l'obbligatorietà delle informazioni a carattere ambientale in etichetta è rappresentato dal D.lgs. 152/2006 (Norme in materia ambientale). Il cosiddetto "**Codice dell'ambiente**" riprende quanto disposto dalla Legge Ronchi alla luce degli aggiornamenti introdotti dalla Direttiva 2004/12/CE, che modifica la Direttiva 94/62/CE. Esso, infatti, all'art. 219 c. 5, dispone che "tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati ... per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi" nonché "l'obbligo di indicare ... la natura dei materiali di imballaggio utilizzati". Affinché tali disposizioni possano trovare applicazione nell'ordinamento, il Codice rimanda ad un provvedimento ministeriale non ancora emanato: **attualmente, pertanto, vige l'assoluta volontarietà nel riportare in etichetta le informazioni contenute nell'abrogato D.m. del 28 giugno 1989.**

Il sistema di identificazione richiesto dalla Direttiva CEE 62/94, che descrive la **natura dei materiali utilizzati per la fabbricazione di imballaggi**, è stato previsto dalla Decisione 97/129/CE. Essa, infatti, definisce la numerazione e le abbreviazioni su cui si basa il sistema di identificazione e indica le diverse tipologie ivi comprese, quali materiali plastici, materiali di carta e cartone, metalli, materiali in legno, materiali tessili, materiali in vetro, materiali composti. L'uso di tale sistema è a **carattere volontario e comunque non vincolante** (ad esempio, ancora oggi sono commercializzati prodotti recanti l'indicazione "AL", prevista dal D.m. del 28 giugno 1989, invece di "ALU", inserita nel sistema europeo).

Sistema europeo di identificazione dei materiali per imballaggi

Materiali	Abbreviazione	Numerazione
Plastica		
Polieterileneftalato	PET	1
Polietilene ad alta densità	HDPE	2
Cloruro di polivinile	PVC	3
Polietilene a bassa densità	LDPE	4
Polipropilene	PP	5
Polistirolo	PS	6
Carta e cartone		
Cartone ondulato	PAP	20
Cartone non ondulato	PAP	21
Carta	PAP	22
Metalli		
Acciaio	FE	40
Alluminio	ALU	41
Legno		
Legno	FOR	50
Sughero	FOR	51
Tessile		
Cotone	TEX	60
Juta	TEX	61
Vetro		
Vetro incolore	GL	70
Vetro verde	GL	71
Vetro marrone	GL	72
Composti		
Carta e cartone/metalli vari		80
Carta e cartone/plastica		81
Carta e cartone/alluminio		82
Carta e cartone/latta		83
Carta e cartone/plastica/alluminio		84
Carta e cartone/ plastica/ alluminio/latta		85
Plastica/alluminio		90
Plastica/latta		91
Plastica/metalli vari		92
Vetro/plastica		95
Vetro/alluminio		96
Vetro/latta		97
Vetro/metalli vari		98

La numerazione e le abbreviazioni su cui si basa il sistema di identificazione, nonché le abbreviazioni dell'abrogato D.m. del 28 giugno 1989, sono oggi presenti in etichetta **abbinate a simboli particolari.**

Alcuni simboli, pittogrammi e indicazioni presenti in etichetta

<p>Esempi:</p> <p>Polietilentereftalato PET 1 Polietilene ad alta densità HDPE 2 Cloruro di polivinile PVC 3 Cartone ondulato PAP 20 Cartone non ondulato PAP 21 Carta PAP 22 Acciaio FE 40 Alluminio ALU 41</p>	<p>La decisione 97/129/CE istituisce un sistema di identificazione per materiali di imballaggi ai sensi della Direttiva 94/62/CEE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio</p>
<p>Esempi:</p> <p>>HDPE< Polietilene ad alta densità</p> <p>>PET+PP< polietilentereftalato e polipropilene</p>	<p>La norma volontaria UNI EN ISO 11469 prevede per i prodotti in plastica, qualora la tecnologia lo consenta, l'applicazione di codici identificativi al fine di permette un più facile riconoscimento nelle operazioni di recupero a fine vita. L'acronimo del materiale è compreso tra i caratteri ">" e "<"; nel caso siano presenti più polimeri si inserisce il carattere "+" tra le abbreviazioni dei polimeri. Nel caso vi siano anche materiali non plastici si inserisce il carattere "-".</p>
	<p>Indicano un sistema di gestione dei rifiuti di imballaggio presente in alcuni Paesi europei. Questo marchio è rilasciato da un'associazione che gestisce gli imballaggi a fine vita previo pagamento di una speciale tassa da parte dei produttori</p> <p> http://www.gruener-punkt.de</p>
	<p>Indicano che l'imballaggio è riciclabile e/o è costituito da materiale riciclato. Può riportare l'indicazione della percentuale di materiale riciclato presente. I requisiti d'uso e di applicabilità sono regolati dalla norma ISO 1402, ma non è prevista alcuna procedura di certificazione</p>





Indica il **materiale utilizzato** ed è talvolta abbinato a un numero e/o a una sigla che permette il riconoscimento del materiale utilizzato. Può essere utile per eseguire una separazione più specifica dei rifiuti al momento della raccolta differenziata. Numero e sigla sono codificati dalla Decisione 97/129/CE. Tali simboli sono nati negli Stati Uniti ad opera della Society of the Plastic Industry (SPI) e sono utilizzati nel sistema di identificazione statunitense

 <http://www.plasticsindustry.org>



Consiglia lo **smaltimento responsabile** degli imballaggi negli appositi raccoglitori. In Italia, era previsto dall'abrogato D.m.; è ancora **utilizzato volontariamente** in numerosi prodotti



Indica il **tipo di materiale utilizzato per l'imballaggio**. Inizialmente previsto dal D.m. ormai abrogato, oggi l'uso di tale simbolo è a **carattere volontario**. La sigla inserita nel cerchio o nell'esagono regolare è codificata dal suddetto Decreto



Indica che il materiale utilizzato per l'imballaggio è specifico per il **contatto con prodotti alimentari**. Il simbolo può essere riportato in alternativa alla dicitura "per contatto con i prodotti alimentari" o a una indicazione specifica del suo impiego (ad esempio bottiglia per vino). Il **Regolamento CE 1935/2004 ne prevede l'obbligatorietà**, tuttavia, per quegli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, l'indicazione è facoltativa



Il marchio CONAI indica le aziende produttrici o utilizzatrici di imballaggi facenti parte del **Consorzio Nazionale Imballaggi**, costituito con la finalità di perseguire gli obiettivi di recupero e riciclo dei materiali di imballaggio

 <http://www.conai.org>



Il marchio COMIECO indica i produttori e gli importatori di imballaggi a base cellulosica facenti parte del **Consorzio Nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica**

 <http://www.comieco.org>





Il marchio CIAI è di proprietà del Consorzio Imballaggi Alluminio, che individua come **finalità il recupero degli imballaggi in Alluminio post-consumo**

 <http://www.ciai.it>



Il **Marchio Plastica Seconda Vita** indica quei prodotti che sono composti da materie plastiche da riciclo

 <http://www.ippr.it>



Il marchio CPR System indica una tipologia di **imballaggi riutilizzabili, riciclabili, a sponde abbattibili da utilizzare nel settore agroalimentare**

 <http://www.cprsystem.it>



Il pittogramma FEVE, European Container Glass Federation, indica chiaramente al consumatore che **le bottiglie e i contenitori di vetro** possono essere raccolti in appositi recipienti per bottiglie per il successivo riciclo

 <http://www.feve.org>

Per ulteriori informazioni sull'argomento, si veda anche:

 http://www.altroconsumo.it/asp/marchi/search_product.aspx

Possono essere presenti in etichetta anche messaggi scritti. Il più comune è “Non disperdere il contenitore nell’ambiente dopo l’uso”, che in passato era obbligatorio, in alternativa al pittogramma raffigurante l’omino più o meno stilizzato che inserisce il contenitore in un cestino, come previsto dal citato D.m. ormai abrogato. Altre diciture diffuse sono “Rispetta l’ambiente” e “Difendi la natura” che, di norma, sono abbinate al pittogramma dell’omino.

7.3 Il simbolo metrologico comunitario “e”

La Direttiva 76/211/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al **precondizionamento in massa o in volume** di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati, la Direttiva 78/891/CEE recante adattamento al progresso tecnico degli allegati della Direttiva 76/211/CEE e le relative norme attuative (L. 690/1978 e successive modifiche) definiscono l'**imballaggio preconfezionato o preimballaggio** come “l’insieme di un prodotto e dell’imballaggio individuale nel quale tale prodotto è preconfezionato”. Indicano altresì che “un prodotto è preconfezionato quando è contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell’acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l’imballaggio stesso”.

Gli imballaggi preconfezionati, ovvero gli imballaggi preparati in precedenza ed il loro contenuto, devono indicare sull'etichetta, in maniera armonizzata, la massa o il volume che essi contengono, tenendo conto degli errori massimi di misurazione consentiti. Se il prodotto preconfezionato è conforme alle disposizioni comunitarie, viene apposto il marchio CEE sull'etichetta.

Il **marchio CEE** è costituito dalla lettera "e", da apporre accanto all'indicazione della quantità nominale con altezza minima di 3 mm e con forma definita, come da figura. Il simbolo deve essere collocato in modo indelebile, ben leggibile e visibile nello stesso campo visivo dell'iscrizione relativa alle quantità e può essere indicato prima o dopo, sopra o sotto tale menzione.

Marchio CE per i preimballaggi: "e"



La Comunità europea ha emanato la Direttiva 2007/45/CE con la quale stabilisce nuove regole relative alle quantità nominali di prodotti in preimballaggi, abrogando le Direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE e modificando la Direttiva 76/211/CEE. **La nuova Direttiva vieta qualsiasi disposizione che stabilisca quantità nominali obbligatorie per i prodotti preimballati**, ma prevede comunque alcune eccezioni: negli Stati membri in cui risultano stabilite quantità nominali obbligatorie per **latte, burro, paste alimentari secche e caffè**, la normativa restrittiva può continuare a produrre effetti **fino all'11 ottobre 2012**; per eventuali disposizioni relative allo **zucchero bianco**, la validità è estesa **fino all'11 ottobre 2013**.

La Direttiva contiene inoltre la gamma dei valori delle quantità nominali del contenuto dei preimballaggi per **vini e alcolici**. Tali valori sono applicabili parimenti a ciascuno dei singoli preimballaggi che compongono i preimballaggi multipli. Questa Direttiva è in attesa di recepimento a livello nazionale.

Sull'argomento, si veda anche il seguente sito:



http://europa.eu/legislation_summaries/index_it.htm

[selezionare Consumatori / Etichettatura e imballaggio dei prodotti / Deregolamentazione dei formati degli imballaggi].

7.4 Il codice a barre e l'etichetta elettronica

Il codice a barre può essere definito come una simbologia o un alfabeto per la codifica di informazioni in un formato tale da poter essere acquisito automaticamente da opportuni lettori. Il codice a barre, di cui esistono varie versioni, è costituito da una serie di barre bicolori (bianche e nere) di diverso spessore e da una serie numerica, le cui caratteristiche dipendono dal modello adottato. Appositi lettori ottici inviano un fascio di luce che, a seconda della dimensione delle barre, viene riflesso in modo diverso e consente al lettore di decifrare e tradurre in informazioni quanto rappresentato.

Il codice a barre è nato nei primi anni '70 del secolo scorso, sotto la spinta della grande distribuzione organizzata statunitense con il **sistema di codifica UPC** (Universal Product Code), gestito dall'UCC (Uniform Code Council). Successivamente questo strumento si è diffuso, anche in Europa, con il **sistema EAN** (European Article Numbering), gestito dall'EAN International.

Oggi, per garantire un **sistema di identificazione unico a livello mondiale**, è stato costituito l'**organismo GS1** (Global Standard) che sostituisce dal gennaio 2005 l'EAN International e l'UCC e al quale aderiscono 101 organizzazioni in 108 nazioni e circa 1 milione di imprese. Ogni organizzazione nazionale di codifica (in Italia Indicod-Ecr, istituto nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti) è responsabile dell'assegnazione dei codici.



<http://www.gs1.org>

[per informazioni su Indicod-Ecr selezionare "Contact your local GS1 office" e scegliere Italia].

Il sistema GS1 pur **non essendo obbligatorio** è stato sviluppato per poter essere utilizzato in qualsiasi settore produttivo e distributivo. Il sistema GS1 è "biunivoco": ogni unità consumatore, unità imballo e unità di vendita viene identificata da un solo codice e ad ogni codice corrisponde una sola unità, in tutti i Paesi del circuito GS1.

Il sistema GS1 è uno strumento prezioso per **incrementare l'efficienza della gestione delle filiere produttive**. Consente alle imprese di:

- eliminare la stampa del prezzo sul singolo prodotto
- avere una gestione ottimale delle merci su tutta la supply chain
- raccogliere ed elaborare informazioni in tempo reale ad esempio sull'andamento delle vendite
- eliminare in gran parte il supporto cartaceo, semplificando la gestione dell'archivio
- annullare gli errori.

I vantaggi per il cliente sono:

- ridurre le code alle casse
- eliminare gli errori di lettura o di trascrizione dei prezzi degli articoli acquistati da parte del personale di cassa
- emettere uno scontrino di cassa particolareggiato, dove compaiono il tipo di prodotto acquistato e l'indicazione del prezzo, indicazioni che permettono al consumatore un confronto immediato tra i prezzi degli stessi prodotti in diversi punti di vendita.

Il codice a barre più diffuso è il **GTIN-13 a peso fisso**. Esso è formato da 13 cifre e permette l'identificazione dei **prodotti a peso predeterminato destinati al consumatore**.

Tale codice permette di identificare: la nazione, la società proprietaria del marchio e il prodotto. Non contiene informazioni specifiche riguardanti ad esempio il prezzo e la descrizione del prodotto, ma rappresenta uno strumento attraverso il quale andare a reperirle in un database presente nei sistemi informativi aziendali. Nella tabella seguente è riportata la sua struttura.

Struttura del codice GTIN-13 a peso fisso

Prefisso aziendale GS1 (assegnato da Indicod-ECR)	Codice prodotto (gestito dall'azienda)	Cifra di controllo
$N_1 N_2 N_3 N_4 N_5 N_6 N_7 N_8 N_9$	$N_{10} N_{11} N_{12}$	N_{13}

Le prime tre cifre indicano il **Paese in cui ha la sede legale il proprietario del marchio**, che non è necessariamente il Paese di provenienza del prodotto. **I prefissi nazionali attribuiti dal GS1 all'Italia vanno da 800 a 839**. Il prefisso aziendale GS1 è assegnato dall'Indicod-Ecr ai suoi associati e identifica il proprietario del marchio senza possibilità di equivoci a livello internazionale. Dal 1° gennaio 2002 Indicod-Ecr ha modificato la struttura dei codici, assegnando ai propri associati prefissi a 9 cifre, mentre gli associati prima di tale data mantengono i prefissi a 7.

Ogni azienda dispone di 1.000 numeri che può utilizzare per identificare i suoi prodotti. **Ogni prodotto deve avere un suo codice**. I parametri che determinano la specificità di ogni prodotto e il conseguente cambiamento del codice riguardano la quantità, la ricetta/composizione e la confezione. L'ultima cifra è il codice di controllo, che deve risultare da un algoritmo basato sui numeri precedenti e serve al software per verificare la corretta lettura del codice a barre.

Le aziende, nel caso in cui non possano utilizzare il GTIN 13, usano il codice **GTIN-8 a peso fisso**, rappresentato nella tabella seguente.

Struttura del codice GTIN-8 a peso fisso

Codice prodotto (assegnato da Indicod-ECR)	Cifra di controllo
$N_1 N_2 N_3 N_4 N_5 N_6 N_7$	N_8

Un altro codice è il **GTIN-13 a peso variabile** utilizzato nella **grande distribuzione organizzata**. Esso viene utilizzato per tutti i prodotti (ad esempio latticini, salumi, carne, ortofrutta, pesce e pane) per i quali la confezione non ha peso predeterminato e costante e il cui prezzo di vendita varia in funzione del peso.

Struttura del codice GTIN-13 a peso variabile

Prefisso GS1	Codice Prodotto	Prezzo	Cifra di controllo
N_1	$N_2 N_3 N_4 N_5 N_6 N_7$	$N_8 N_9 N_{10} N_{11} N_{12}$	N_{13}

In questo caso il **prefisso GS1 per i prodotti commercializzati in Italia è 2**. Il codice prodotto è assegnato da Indicod-Ecr, che con il nuovo sistema di codifica ha da un lato sensibilmente incrementato la disponibilità numerica dei codici, e dall'altro consente un'identificazione più dettagliata e precisa di ogni singola referenza (ad esempio per l'ortofrutta le indicazioni presenti sono il nome del prodotto, il marchio, l'origine, la qualità, la coltivazione, il tipo di confezione, la quantità e il calibro).

Il **prezzo di vendita del prodotto viene calcolato dalla bilancia** al momento della stampa dell'etichetta **sulla base delle informazioni precedentemente impostate**. Il prezzo, espresso in euro (3 interi e 2 decimali) viene stampato sia in chiaro sia sotto forma di codice a barre pronto per essere letto dallo scanner alle casse.

Il GS1, per rispondere ad una serie di esigenze aziendali che oggi non trovano una risposta efficiente nei codici attualmente utilizzati, introdurrà all'**inizio del 2010** la nuova simbologia **GS1 DataBar**. L'obiettivo di questo nuovo codice è di essere utilizzato sui prodotti con etichette che non consentono la stampa di un normale codice a barre GTIN13 e sui prodotti a peso variabile (ad esempio ortofrutta, latticini e salumi). Esso servirà a codificare in uno spazio ridotto il GTIN ed altre informazioni (ad esempio lotto, peso netto e prezzo).

L'identificazione delle merci, tramite il codice a barre, ha ormai raggiunto una notevole maturità e da qualche anno è comparsa una **nuova tecnologia**, che dovrebbe sostituire il codice a barre, basata su tag RfId (acronimo inglese di Radio Frequency Identification). Le **etichette elettroniche** che sfruttano questa tecnologia sono composte da una micro-antenna e da un circuito elettronico, la cui interrogazione può avvenire mediante segnali a radio frequenza. Questa caratteristica consente di leggere l'identificativo di un oggetto in modo più semplice rispetto ai codici

a barre, ovvero non è più necessario che il lettore e l'etichetta siano in vista, basta che si trovino entro una certa distanza che, nel caso delle RFID per usi commerciali, va da qualche decina di centimetri ad alcuni metri in relazione agli standard e alle caratteristiche degli oggetti da identificare. Questa nuova tecnologia consentirà di memorizzare, oltre ai dati presenti attualmente sul codice a barre, altre informazioni utili per l'efficiente gestione del prodotto.

Per ulteriori informazioni:



<http://www.race-networkrfid.eu>

La Commissione europea il 12 maggio 2009 ha adottato una Raccomandazione diretta a garantire che chiunque partecipi alla progettazione o alla gestione di tecnologie che prevedano l'uso di chip intelligenti rispetti il **diritto fondamentale di ogni individuo alla privacy** e alla protezione dei dati personali, previsto dalla **Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea** proclamata il 14 dicembre 2007.

7.5 Le informazioni promozionali

Oltre alle indicazioni previste dalle normative vigenti, siano esse volontarie o obbligatorie, è possibile riscontrare la presenza di **messaggi promozionali sulle confezioni dei prodotti** alimentari, che sono inserite allo scopo di rendere il consumatore più sensibile all'acquisto. Possibili tipologie di messaggi apposti sulle etichette dei prodotti alimentari sono i seguenti:

- **frasi elaborate per attirare l'attenzione dei consumatori ed indurli all'acquisto**, sono molto diffuse e generalmente tendono a rassicurare il consumatore fornendo, ad esempio, informazioni sulla tradizione dell'azienda (ad esempio "fin dal 1960", "da oltre un secolo")
- **ricette gastronomiche**
- **buoni sconto**
- **raccolte punti**
- **concorsi a premi**
- **numero verde.**

Alle diverse tipologie di indicazioni promozionali, possono aggiungersi immagini che riproducono il prodotto o altro al fine di creare desiderio d'acquisto o necessità nel consumatore. Talvolta questi messaggi visivi occupano la maggior parte dello spazio utile in etichetta riducendo le altre informazioni in zone marginali o meno evidenti.

Secondo la Direttiva 2000/13/CE art. 2 la pubblicità dei prodotti alimentari, così come l'etichettatura e la presentazione, non deve "indurre l'acquirente in errore sulle caratteristiche o sugli effetti di tali prodotti alimentari" né, tantomeno, "attribuire al prodotto proprietà di prevenzione, di trattamento e di cura di una malattia umana".

Il D.lgs. 181/2003 ha recepito i dettami della Direttiva a livello nazionale e ha **definito in modo ancor più specifico le regole** che devono essere rispettate nel creare l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un prodotto alimentare. Esse devono essere effettuate in modo da:

- a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso
- b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede
- c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche
- d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (art. 2).

L'UE, inoltre, ha istituito regole comuni da applicare in tutti gli Stati membri al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta e allo scopo di tutelare il consumatore dalle possibili conseguenze di indicazioni fallaci e ingannevoli.

7.5.1 Pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa

Il D.lgs. 145/2007, in attuazione dell'articolo 14 della Direttiva 2005/29/CE che modifica la Direttiva 84/450/CEE, definisce i termini "pubblicità", "pubblicità ingannevole" e "pubblicità comparativa".

Secondo l'art. 2, la **pubblicità** (lett. a) è da intendersi come una "qualsiasi forma di messaggio che è diffuso, in qualsiasi modo, nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale, artigianale o professionale allo scopo di promuovere il trasferimento di beni mobili o immobili, la prestazione di opere o di servizi oppure la costituzione o il trasferimento di diritti ed obblighi su di essi"; la **pubblicità ingannevole** (lett. b) è indicata come una "qualsiasi pubblicità che in qualunque modo, compresa la sua presentazione è idonea ad indurre in errore le persone fisiche o giuridiche alle quali è rivolta o che essa raggiunge e che, a causa del suo carattere ingannevole, possa pregiudicare il loro comportamento economico ovvero che, per questo motivo, sia idonea a ledere un concorrente"; la **pubblicità comparativa** (lett. d) è considerata come una "qualsiasi pubblicità che identifica in modo esplicito o implicito un concorrente o beni o servizi offerti da un concorrente".

Il corpus normativo in esame intende tutelare gli operatori economici, i professionisti di ogni settore produttivo, i consumatori e, più in generale, gli interessi del pubblico, nella fruizione dei messaggi promozionali, dalla pubblicità ingannevole e dalle sue conseguenze. La **pubblicità**, in ogni sua forma, **deve pertanto risultare "palese, veritiera e corretta"** (art. 1).

Per valutare se una pubblicità possa essere considerata ingannevole, è necessario ponderare ogni suo elemento, con particolare attenzione ai suoi riferimenti relativi:

- a) alle caratteristiche dei beni o dei servizi, quali la loro disponibilità, la natura, l'esecuzione, la composizione, il metodo e la data di fabbricazione o della prestazione, l'idoneità allo scopo, gli usi, la quantità, la descrizione, l'origine geografica o commerciale, i risultati che si possono ottenere con il loro uso, i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove o controlli effettuati sui beni o sui servizi
- b) al prezzo o al modo in cui questo è calcolato ed alle condizioni alle quali i beni o i servizi vengono forniti
- c) alla categoria, alle qualifiche e ai diritti dell'operatore pubblicitario, quali l'identità, il patrimonio, le capacità, i diritti di proprietà intellettuale e industriale, ogni altro diritto su beni immateriali relativi all'impresa e i premi o riconoscimenti (art. 3).

Alcuni esempi di pubblicità ingannevole possono essere: la raffigurazione di alcuni frutti tropicali in un'etichetta di succo di frutta quando, invece, il prodotto è costituito da succo di mela; la presentazione di un prosciutto con la dicitura "Prosciutto al naturale" pur contenendo additivi; l'inserimento di diciture che possono far credere al consumatore di aver vinto una somma di denaro o un regalo quando in realtà è solo un invito a partecipare a un concorso.

La pubblicità comparativa è considerata lecita se:

- a) non è ingannevole ai sensi del Decreto summenzionato e degli artt. 21, 22 e 23 del D.lgs. 146/2007, che modifica il precedente articolato del D.lgs. 206/2005 (Codice del consumo)
- b) confronta beni o servizi che soddisfano gli stessi bisogni o si propongono gli stessi obiettivi
- c) confronta oggettivamente una o più caratteristiche essenziali, pertinenti, verificabili e rappresentative, compreso eventualmente il prezzo, di tali beni e servizi
- d) non ingenera confusione sul mercato tra i professionisti o tra l'operatore pubblicitario ed un concorrente o tra i marchi, le denominazioni commerciali, gli altri segni distintivi, i beni o i servizi dell'operatore pubblicitario e quelli di un concorrente
- e) non causa discredito o denigrazione di marchi, denominazioni commerciali, altri segni distintivi, beni, servizi, attività o posizione di un concorrente
- f) per i prodotti recanti denominazione di origine, si riferisce in ogni caso a prodotti aventi la stessa denominazione
- g) non trae indebitamente vantaggio dalla notorietà connessa al marchio, alla denominazione commerciale o ad altro segno distintivo di un concorrente o alle denominazioni di origine di prodotti concorrenti
- h) non presenta un bene o un servizio come imitazione o contraffazione di beni o servizi protetti da un marchio o da una denominazione commerciale depositati (art. 4).

La pubblicità comparativa può essere suddivisa in **tre diverse tipologie**:

- **diretta**, qualora vi sia un aperto confronto fra l'impresa o il prodotto pubblicizzato e una o più imprese o prodotti concorrenti espressamente nominati ovvero individuati o individuabili attraverso inequivocabili riferimenti (ad esempio, "la salsa di pomodoro X è più conveniente della salsa di pomodoro Y")
- **indiretta**, qualora il confronto avvenga in maniera tale da non rendere possibile l'individuazione delle aziende o dei prodotti concorrenti
- **superlazione**, quella in cui, pur in assenza di un confronto esplicito, si fa uso del superlativo relativo ("il migliore", "il più efficace", "il primo", "l'unico", "il solo"); ciò implica, pur non esprimendola, una comparazione generica con tutti gli altri prodotti dello stesso genere o tutte le altre aziende del settore.

Il Parlamento europeo e il Consiglio hanno emanato la Direttiva 2005/29/CE, relativa alle **pratiche commerciali sleali** tra imprese e consumatori nel mercato interno e che modifica le Direttive 84/450/CEE, 97/7/CE, 98/27/CE e 2002/65/CE e il Regolamento CE 2006/2004. Tale norma, comunemente conosciuta come "Direttiva sulle pratiche commerciali sleali", trova ispirazione dal "Libro verde sulla politica dei consumatori" ed è stata recepita in Italia con il D.lgs. 146/2007. Essa definisce le pratiche commerciali scorrette, suddivise in ingannevoli e in aggressive, e ne introduce la nuova disciplina.

La contraffazione dei prodotti alimentari

L'etichetta, da strumento di tutela del consumatore, può talvolta trasformarsi in un veicolo di disinformazione, qualora contenga **indicazioni false o ingannevoli**. Si pensi, ad esempio, alla vendita di prodotti la cui etichetta originaria indicante la data di scadenza già superata venga sostituita con altra recante una data diversa e successiva, alle false indicazioni sull'origine italiana dei prodotti, o in generale al vantare impropriamente determinate caratteristiche del prodotto.

Sull'argomento della contraffazione dei prodotti alimentari segnaliamo le guide *Cibi contraffatti? Vai sul sicuro*, *Prodotti alimentari? Vai sul sicuro* e *Truffe da contraffazione? Vai sul sicuro*, pubblicate all'interno della collana **Guide ai diritti** della Camera di commercio di Torino e reperibili gratuitamente sul sito :



<http://www.to.camcom.it/guidadiritti>



8. L'etichettatura di alcune categorie di prodotti

Accanto ad una generale disciplina sull'etichettatura, applicabile a tutte le categorie di prodotti alimentari, vi è una specifica normativa relativa ad alcune tipologie di alimenti. Uno degli obiettivi perseguiti dalla normativa di settore è quello di fornire una **rigorosa descrizione del prodotto**, dei suoi componenti, delle funzioni che può eventualmente svolgere, nonché le potenziali precauzioni all'assunzione. Attraverso una puntuale etichettatura, il consumatore dovrebbe essere in grado di effettuare scelte consapevoli.

Nei successivi paragrafi saranno esaminati alcuni esempi di **normativa di settore**. Il legislatore ha ritenuto utile concentrarsi su alcuni prodotti perché meritevoli di una particolare tutela, in virtù sia delle loro specifiche caratteristiche sia del valore che i consumatori attribuiscono a queste loro peculiarità.

I servizi del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Il Laboratorio Chimico, Azienda Speciale della Camera di commercio di Torino, opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con gli altri enti camerali piemontesi nello svolgimento dei compiti di promozione economica, **offrendo alle imprese e ai consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione assolutamente indipendente ed imparziale**.

Le **analisi merceologiche**, eseguite su alimenti e bevande, rappresentano il punto di forza del Laboratorio, affiancate a **studi e verifiche di controllo di processi produttivi** per consentire sia l'adeguamento agli obblighi di legge, sia l'ottenimento di un valore aggiunto alle produzioni alimentari. Per completare il controllo di filiera vengono condotte anche le **analisi nel settore agricolo**: alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti. Tra i servizi offerti nell'ambito della sua missione istituzionale, rientra **la verifica di conformità di contenitori e imballaggi** a contatto con gli alimenti, le **analisi OGM** e l'utilizzo dell'analisi del DNA per la tracciabilità alimentare. Il Laboratorio fornisce, inoltre, servizi di consulenza e formazione specifica sulla sicurezza alimentare, per consentire alle aziende non solo un controllo attraverso il dato analitico, ma anche e soprattutto una corretta interpretazione ed applicazione dei dati.

Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale tra cui, nel settore enologico, l'autorizzazione da parte del Ministero ad effettuare **analisi ufficiali sui vini** come ad esempio i controlli chimici per il **conferimento del marchio DOC e DOCG**. Un ruolo chiave, dunque, quello del Laboratorio Chimico: garantire il rispetto dei requisiti di legge, in un contesto di fiducia e oggettività, nell'interesse delle aziende e dei consumatori.



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

☎ 011 6700241

Guide sull'etichettatura di prodotti specifici

Su internet è possibile reperire in formato elettronico alcune guide relative all'apposizione dell'etichetta su prodotti alimentari specifici (olio di oliva, vino, acqua minerale, prodotti da forno, cacao, cioccolato ecc.); si segnala in particolare il sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali:



<http://www.politicheagricole.it/SettoriAgroalimentari>

8.1 Acque minerali naturali

In Italia la normativa sulle acque minerali naturali è di antica data. Le prime indicazioni risalgono all'inizio del secolo scorso (Regio Decreto 45/1901). Successivamente si sono susseguite numerose norme che hanno regolamentato il settore. In ambito comunitario, la materia è stata disciplinata dalla Direttiva 80/777/CEE (recentemente sostituita dalla Direttiva di rifusione 2009/54/CE), recepita in Italia dal D.lgs. 105/1992.

L'art. 1 del D.lgs. 105/1992 considera acque minerali naturali quelle che:

- hanno origine da una falda o da un giacimento sotterraneo
- provengono da uno o più sorgenti naturali o perforate
- hanno caratteristiche igieniche particolari
- hanno, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute.

Le acque minerali naturali si distinguono dalle ordinarie acque potabili per la purezza originaria, la conservazione, il tenore di sali minerali e per i loro effetti.

L'art. 11 del D.lgs. 105/1992 e gli artt. 1 e 2 del D.m. 11/9/2003, prevedono le **indicazioni che debbono essere riportate (e quelle che possono essere indicate) in etichetta.**

Sulle etichette delle acque minerali naturali, **non sono ammesse diciture indicanti la superiorità dell'acqua minerale naturale** rispetto ad altre acque minerali o altre affermazioni che abbiano scopo pubblicitario (D.lgs. 105/1992, art. 11, c. 5).

Devono essere **obbligatoriamente riportate in etichetta** le seguenti informazioni:

1. la **denominazione legale “acqua minerale naturale”**, integrata eventualmente, con le menzioni “totalmente degassata” o “parzialmente degassata” se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata, rispettivamente, totalmente o parzialmente eliminata; “rinforzata col gas della sorgente” se il tenore di anidride carbonica libera, proveniente dalla stessa falda o giacimento, è superiore a quello della sorgente; “addizionata di anidride carbonica” se all'acqua minerale naturale è stata aggiunta anidride carbonica non prelevata dalla stessa falda o giacimento; “naturalmente gassata” o “effervescente naturale” se il tenore di anidride carbonica libera, superiore a 250 mg/l, è uguale a quello della sorgente (tenuto conto dell'eventuale reintegrazione di una quantità di anidride carbonica, proveniente dalla stessa falda o giacimento dell'acqua minerale, pari a quella liberata nel corso delle operazioni che precedono l'imbottigliamento, nonché delle tolleranze tecniche abituali)
2. il **nome commerciale dell'acqua minerale naturale** e il **nome del sito sorgivo**, ai fini della corretta informazione al consumatore, l'art. 8, comma 3, della Direttiva 2009/54/CE ribadisce che “quando le etichette o iscrizioni apposte sui recipienti nei quali le acque minerali naturali sono poste in vendita recano l'indicazione di una designazione commerciale diversa dal nome della sorgente o del suo luogo di utilizzazione, tale luogo di utilizzazione o il nome della sorgente sono indicati mediante **caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezza** il carattere più grande utilizzato per l'indicazione di tale designazione commerciale”
3. i **risultati delle analisi chimica e fisico-chimica**, se l'acqua ha una concentrazione di fluoro superiore a 1,5 mg/l, in base alla Direttiva 2003/40/CE, deve essere presente con caratteri ben visibili la menzione “contiene più di 1,5 mg/l di fluoro: non è opportuno il consumo regolare da parte dei lattanti e dei bambini di età inferiore ai 7 anni”
4. la **data** e il **laboratorio** presso il quale sono state effettuate le analisi di cui sopra
5. il **contenuto nominale**
6. i **titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione** all'utilizzazione
7. il **termine minimo di conservazione**
8. la dicitura di **identificazione del lotto**
9. informazioni sugli **eventuali trattamenti consentiti**, se le acque minerali naturali sono trattate con aria arricchita di ozono, l'etichetta deve riportare, in prossimità dell'indicazione della composizione analitica, la menzione “acqua sottoposta ad una tecnica di ossidazione all'aria arricchita di ozono”.

Oltre alle informazioni obbligatorie, l'**etichetta può riportare** una o più delle seguenti menzioni connesse al **contenuto di sostanze minerali** presenti nelle acque (D.lgs. 105/1992, art. 11, c. 2):

- “**minimamente mineralizzata**” se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 50 mg/l; “**oligominerale**” o “**leggermente mineralizzata**” se non è superiore a 500 mg/l; “**ricca di sali minerali**” se è superiore a 1500 mg/l
- “**contenente bicarbonato**” se il tenore di bicarbonato è superiore 600 mg/l
- “**solforata**” se il tenore dei solfati è superiore a 200 mg/l
- “**clorurata**” se il tenore di cloruro è superiore a 200 mg/l
- “**calcica**” se il tenore di calcio è superiore a 150 mg/l

- "magnesiaca" se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg/l
- "fluorata" o "contenente fluoro" se il tenore di fluoro è superiore a 1 mg/l
- "ferruginosa" o "contenente ferro" se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg/l
- "acidula" se il tenore di anidride carbonica libera è superiore a 250 mg/l
- "sodica" se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/l
- "indicata per le diete povere di sodio" se il tenore del sodio è inferiore a 20 mg/l
- "microbiologicamente pura".

Rientrano tra le **indicazioni facoltative**, anche:

- il **codice a barre**
- il **simbolo del Polietilentereftalato (PET)**, ossia del materiale di cui è fatto il contenitore (bottiglia dell'acqua)
- il **pittogramma ambientale** che invita il consumatore a non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso
- le **indicazioni per la corretta conservazione del prodotto**.

Le etichette delle acque minerali naturali hanno inoltre la facoltà di attribuire al prodotto **peculiari proprietà** tra quelle menzionate nel Decreto di riconoscimento dell'acqua minerale (D.lgs. 105/1992, art. 11, c. 4); l'etichetta potrà, dunque, riportare le indicazioni seguenti:

- "può avere effetti lassativi" o "può avere effetti diuretici"
- "indicata per l'alimentazione dei neonati" o "indicata per la preparazione degli alimenti dei neonati"
- "stimola la digestione"
- "può favorire le funzioni epatobiliari".

Altre menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute possono essere riportate a patto che **non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana** (D.lgs. 105/1992, art. 17, c. 1 e 3).

Per quanto attiene alla classe commerciale delle **acque potabili trattate e somministrate non preconfezionate o sfuse presso esercizi pubblici e collettività** (D.lgs. 181/2003, art. 13, c. 5), queste devono riportare sul contenitore, quando trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata". Ciò significa, ad esempio, che i ristoranti possono somministrare ai clienti acqua di rubinetto trattata (con filtri), ma sulla caraffa dovranno essere riportate le indicazioni suddette.

Per ulteriori informazioni:

 <http://www.acqua2o.it>



http://www.sviluppoeconomico.gov.it/pdf_upload/documenti/phpvAC3wk.pdf

8.2 Carni bovine

La necessità di una normativa armonizzata a livello comunitario sul tema dell'etichettatura delle carni bovine ha portato all'approvazione del **Regolamento CE 1760/2000** che si articola in tre titoli principali:

1. **identificazione e registrazione dei bovini**, ossia marchi auricolari per i singoli animali, basi di dati informatizzate, passaporti per gli animali, registri individuali tenuti presso ogni azienda
2. **etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina**
3. **disposizioni comuni**.

L'introduzione di tale atto legislativo è stata in parte motivata dalla paura conseguente alla crisi del 1996 (detta "crisi della mucca pazza") dell'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE), malattia che ha colpito gli allevamenti bovini in Gran Bretagna e in altri Paesi UE (Portogallo, Francia, Belgio, Olanda e Danimarca). In Italia, sono stati registrati solo pochi casi riguardanti carni bovine importate.

Con il Regolamento si è cercato di dare **stabilità ai mercati nazionali e comunitari** e di recuperare la **fiducia dei consumatori** attraverso l'aumento della trasparenza della catena produttiva e commerciale, il rafforzamento dei controlli di filiera e la diffusione di indicazioni chiare, fondate su criteri oggettivi e verificabili. La trasparenza del mercato è oggi realizzata grazie a **norme minime di garanzia e di qualità** che permettono una **completa rintracciabilità delle carni bovine all'interno dell'UE**, oltre che ad un tempestivo ed efficace intervento in caso di potenziale pericolo per la salute umana. Questo si traduce in vantaggi sia per il consumatore che per il produttore: una maggiore e più corretta informazione per il primo, nuove regole nei processi di scambio della filiera e maggiore responsabilizzazione per il secondo.

Il sistema obbligatorio di etichettatura, previsto dal Regolamento CE 1760/2000, **impone** che a partire dal 1° settembre 2000, gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine riportino, oltre alle diciture obbligatorie generali, **le seguenti informazioni**:

- **numero o codice di riferimento** che evidenzia il nesso e il legame tra le carni e l'animale o gli animali di origine; il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali
- **numero di approvazione del macello** presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo **Stato** (membro UE o Paese terzo) in cui è **situato il macello**; la dicitura obbligatoria è "Macellato in (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione"
- **numero di approvazione del laboratorio di sezionamento** presso il quale sono stati selezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo **Stato** (membro UE o Paese terzo) in cui è **situato il laboratorio**; l'indicazione deve recare la dicitura: "Sezionato in (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione".

Dal 1° gennaio 2002 gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine indicano inoltre:

- **nome dello Stato** (membro UE o Paese terzo) **in cui è nato l'animale**
- **nome dello Stato o degli Stati** (membri UE o Paesi terzi) **in cui è stato effettuato l'ingrasso.**

Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro o Paese terzo, si può indicare "Origine (seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo)".

Per le carni ottenute da **animali importati vivi nella Comunità** e per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita e al luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "Importato vivo nella CE" oppure "Importato vivo da (nome del Paese di provenienza)".

Esempio etichettatura carni bovine



Come indica la figura precedente, l'etichetta riporta anche il **numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento**, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita.

La denominazione di vendita

Relativamente alla denominazione di vendita, il Regolamento CE 361/2008 e la Circolare 1/2008 specificano le modalità di utilizzo dei termini **"vitello"** e **"vitellone"**. Al momento della macellazione tutti i bovini di età non superiore a dodici mesi sono classificati in una delle due categorie seguenti:

- **categoria V**, bovini di età non superiore a otto mesi (vitello)
- **categoria Z**, bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi (vitellone).

Le carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi sono commercializzate negli Stati membri unicamente sotto la/le denominazioni di vendita stabilite per ciascuno Stato membro (vitello e vitellone per l'Italia), nell'allegato 11 bis del Regolamento CE 361/2008. Le denominazioni di vendita possono essere integrate da un'indicazione del nome o da una designazione dei tagli di carne o frattaglie interessati.

Fatto salvo il rispetto della Direttiva 2000/13/CE e del Regolamento CE 1760/2000, in ogni fase della produzione e della commercializzazione gli operatori appongono sulle carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi un'**etichetta** recante le seguenti informazioni:

- a) **l'età degli animali al momento della macellazione**, indicata, a seconda dei casi, con la formula "età alla macellazione: sino a 8 mesi", o "età alla macellazione: da 8 a 12 mesi"
- b) **la denominazione di vendita** ai sensi dell'allegato 11 bis.

Tuttavia, in deroga alla lett. a, gli operatori possono, in ogni fase della produzione e della commercializzazione, eccetto la distribuzione al consumatore finale, sostituire l'indicazione dell'età alla macellazione con la lettera di identificazione della categoria. Per le carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi poste in vendita non preimballate nei luoghi di vendita al dettaglio al consumatore finale, gli Stati membri stabiliscono le modalità con cui indicare le informazioni di cui ai punti a/b.

Con le informazioni sopra indicate si intende raggiungere la sicurezza sia in termini igienico-sanitari, sia in termini qualitativi: in questo modo, infatti, è garantito un sistema articolato di dati, informazioni e conoscenze che permettono di ricostruire il percorso seguito dalle carni bovine dalla nascita dell'animale fino alla sua commercializzazione, ossia il suo percorso "dall'allevamento al banco". L'etichetta rappresenta quindi un momento fondamentale per la trasparenza delle informazioni per i consumatori e per la responsabilizzazione degli operatori di filiera.

In aggiunta alle indicazioni obbligatorie, **gli operatori possono**, ai sensi del Regolamento CE 1760/2000, **indicare sull'etichetta informazioni più precise sull'animale**

rispetto a quelle richieste dal sistema obbligatorio, fornendo ulteriori informazioni chiare e sicure sul sistema produttivo.

Il sistema di etichettatura facoltativo può riguardare:

- la **macellazione** (indicazioni del macello e del laboratorio di sezionamento, età dell'animale macellato, data di macellazione e/o di preparazione delle carni, periodo di frollatura delle carni)
- l'**allevamento** (riferimento dell'azienda di nascita e/o di allevamento, tecnica di allevamento, metodo di ingrasso, indicazioni relative all'alimentazione somministrata)
- l'**animale** (razza o tipo genetico, categoria).

Chi utilizza un sistema di etichettatura facoltativo, dovrà sempre riportare in etichetta il **logotipo d'identificazione** dell'operatore o dell'organizzazione ed il relativo codice alfanumerico attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'istituzione di un **sistema di etichettatura facoltativo** presuppone che tutte le modalità di etichettatura stabilite dall'operatore o dall'organizzazione responsabile della commercializzazione delle carni siano contenute in un apposito **disciplinare da sottoporre all'approvazione dell'autorità competente** (nel caso dell'Italia al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali).

Il disciplinare deve indicare in particolare:

1. le informazioni aggiuntive che si intendono fornire oltre a quelle obbligatorie
2. le misure adottate per garantire la veridicità delle informazioni
3. i criteri e le modalità previste per garantire il nesso fra l'identificazione della carcassa, del quarto o dei tagli di carne, da un lato, e il singolo animale o il lotto degli animali interessati, dall'altro
4. il funzionamento del sistema di etichettatura, con particolare riguardo alle modalità di controllo
5. gli autocontrolli da effettuarsi su tutte le fasi della produzione e della vendita da parte dell'organizzazione e i controlli da effettuarsi ad opera di un organismo indipendente, che deve corrispondere ai criteri stabiliti nella norma europea EN/45011, riconosciuto dall'autorità competente e designato dall'operatore o dall'organizzazione.

Nello specifico, le modalità di controllo e verifica sono indicate nel D.m. del 13 dicembre 2001, nel quale sono stabiliti i **compiti degli organismi indipendenti**:

- comunicare entro 48 ore dal controllo le inadempienze riscontrate, i relativi provvedimenti adottati e le misure correttive suggerite
- segnalare al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, alla Regione territorialmente competente e all'organizzazione di etichettatura le eventuali violazioni alla vigente normativa nazionale e comunitaria

- trasmettere al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, entro il 28 febbraio di ogni anno, una relazione sull'attività di controllo svolta indicando i soggetti controllati, la frequenza dei controlli, i riferimenti degli ispettori, le non conformità riscontrate e i relativi provvedimenti adottati.

Le indicazioni e le modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000 sono indicate, per l'Italia, nel D.m. del 30 agosto 2000 che chiarisce anche la questione dell'**etichettatura per i prodotti non preimballati** (ad esempio la carne affettata nella macelleria o carne venduta al taglio). In questi casi, l'etichetta può essere sostituita con un'**informazione scritta ed apposta**, in maniera ben visibile per il consumatore, **nel punto di vendita** (ad esempio su un cartello posto a fianco del banco frigorifero).

L'**etichetta**, in qualsiasi momento della commercializzazione, **deve essere apposta in modo tale da non consentire la sua riutilizzazione**. Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento: in tal caso, però, la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta.

Sull'etichettatura delle carni bovine **si veda anche il paragrafo 4.10.**

8.3 Carni avicole

Il **Regolamento CE 543/2008**, recante le modalità di applicazione del Regolamento CE 1234/2007, ha stabilito le norme di commercializzazione per le carni di pollame (pollo, tacchino, anatra, oca, faraona) al fine di fornire al consumatore informazioni adeguate, chiare e oggettive sui prodotti posti in vendita.

Oltre al rispetto delle regole generali di etichettatura dei prodotti alimentari, **le carni di pollame preconfezionate destinate al consumatore finale** devono riportare, sull'involucro o su un'etichetta apposta su di esso, le seguenti indicazioni:

1. **denominazione di vendita**, costituita (secondo l'art. 1 del suddetto Regolamento) dall'indicazione della **specie**, della **categoria** e del **taglio**. In aggiunta, nel caso di carcasse intere, viene indicato il riferimento alla presentazione. Oltre alle denominazioni "parzialmente eviscerate" ("sfilate" o "tradizionali"), "con frattaglie", "senza frattaglie", può essere aggiunto il termine "sviscerate"; tali denominazioni possono essere completate da altri termini, a condizione che questi non inducano gravemente in errore il consumatore
2. **categoria** (classe A o B), in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli

3. per le **carni di pollame fresche**, il prezzo totale e il prezzo per unità di peso a livello di vendita al dettaglio
4. lo **stato in cui le carni di pollame sono commercializzate** (fresche, congelate, surgelate), nonché la **temperatura di magazzinaggio** raccomandata
5. **numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento**, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita
6. **indicazione dello Stato d'origine** per le carni di pollame importate da Paesi terzi
7. **l'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione impiegato**. L'etichetta può recare un riferimento all'impiego di uno dei metodi di raffreddamento, usando i termini definiti dalla normativa di riferimento (raffreddamento ad aria, raffreddamento per asperzione e ventilazione, raffreddamento per immersione).

Per le carni di pollame fresche, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla **data di scadenza**, in conformità dell'articolo 10 della Direttiva 2000/13/CE.

Ai fini dell'indicazione dei **tipi di allevamento**, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, l'etichettatura non può recare termini diversi da quelli previsti dal Regolamento CE 543/2008. I macelli autorizzati ad indicare **"allevamento organico/biologico"** sono soggetti a speciali riconoscimenti, sottoposti a regolari controlli e obbligati a tenere una registrazione dettagliata.

Esempio etichettatura carni avicole



Per le **carni di pollame non preconfezionate o preincartate** esposte per la vendita al consumatore, le informazioni previste devono essere fornite mediante cartello esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita.

Nel 2005, per far fronte ai drastici cali di consumo della carne avicola dovuti alla paura scatenata dall'influenza aviaria e per imporre norme di bio-sicurezza più restrittive, il Ministero della Salute ha istituito (**Ordinanza del 26 agosto 2005**) un **sistema nazionale** di etichettatura delle carni avicole che, oltre al rispetto delle regole di etichettatura degli altri prodotti alimentari, impone di riportare anche

il **Paese di origine della carne**. La Commissione europea ha messo in discussione questa misura, aprendo una procedura d'infrazione nei confronti dell'Italia, ritenendola in contrasto con la normativa comunitaria (per la quale l'indicazione di origine è facoltativa) e responsabile di ostacolare la libera circolazione delle merci.

L'Italia ha ritenuto di poter accogliere soltanto parzialmente le osservazioni formulate dalla Commissione europea e ha deciso con l'Ordinanza del Ministero della Salute del 17 dicembre 2007 di abrogare alcuni articoli dell'Ordinanza del 26 agosto 2005: non vi è più l'obbligo di riportare la data di introduzione sul territorio nazionale per le carni di volatili da cortile, intere o sezionate provenienti da Paesi comunitari e terzi, e non vi è più nessun obbligo particolare di etichettatura per le preparazioni e i prodotti a base di carne avicola.

Malgrado il contenzioso, tenuto conto che a livello internazionale l'influenza aviaria è ancora diffusa e che, quindi, si rende necessario mantenere elevato il sistema di controllo e di tracciabilità, il settore Salute del Ministero ha prorogato ulteriormente, con l'Ordinanza del 16 dicembre 2008, il termine di validità dell'Ordinanza del 26 agosto 2005 fino al **31 dicembre 2010**, nella convinzione che la tracciabilità delle carni sia una scelta corretta e di garanzia per i consumatori.

Pertanto, gli operatori del settore alimentare devono riportare sull'etichetta delle carni di pollame fresche preconfezionate, oltre alle diciture obbligatorie, le informazioni riportate nel seguito.

Gli **operatori responsabili della macellazione** dovranno indicare, mediante l'apposizione su un'etichetta, sulla carcassa o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

- l'**origine** con la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dal numero identificativo di registrazione dell'allevamento di provenienza degli animali nel caso di allevamenti nazionali. Nel caso di materia prima estera, occorre specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza
- la **data** o il **numero di lotto** di macellazione
- il **numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione**.

Gli **operatori responsabili delle operazioni di sezionamento** dovranno indicare su apposita etichetta, apposta su ogni singolo pezzo, o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

- l'**origine** con la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni nel caso di allevamenti nazionali. Nel caso di materia prima estera, occorre specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza
- la **data** o il **numero di lotto** di sezionamento
- il **numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento**.

Secondo l'Ordinanza del 10 ottobre 2005, nel caso di **carcasse o parti di carcasse**, fornite al consumatore **non confezionate singolarmente** nello stabilimento di produzione, le informazioni di cui sopra possono essere apposte sull'imballaggio.

La carne di pollo congelata o surgelata

Fermo restando il rispetto delle disposizioni specifiche per quanto riguarda la temperatura di conservazione (-12°C per le carni congelate e -18°C per le carni surgelate), il Regolamento CE 543/2008 stabilisce che i polli congelati/surgelati possono essere commercializzati all'interno dell'Unione europea soltanto se **il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile**, determinato secondo uno dei due metodi d'analisi descritti (dallo stesso Regolamento): **prova di sgocciolamento e prova chimica**. Nel caso in cui, il tenore d'acqua sia superiore al limite tollerato, l'autorità competente provvede affinché prima della commercializzazione, sia apposta (sull'imballaggio del prodotto o sull'etichetta) una fascetta o un'etichetta recante, in lettere maiuscole di colore rosso, la dicitura "Tenore d'acqua superiore ai limiti CE".

Anche per le carni di pollame è possibile adottare un **sistema volontario di etichettatura**. Con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 29 luglio 2004 sono state emanate le "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame". L'etichetta può fornire ulteriori informazioni sull'animale e sulle relative carni e riguardare elementi come, ad esempio, l'**alimentazione**, il **tipo di allevamento**, la **razza** o il tipo genetico, l'**età** dell'animale macellato (art. 8 del D.m.).

Gli operatori interessati ad adottare un sistema volontario di etichettatura, devono predisporre un apposito **disciplinare** da far approvare dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e designare un **organismo di controllo indipendente**, riconosciuto e rispondente ai criteri della norma europea EN 45011, che si occupi di predisporre e applicare i piani di controllo specifici. Il citato disciplinare **deve contenere** in forma chiara:

1. le **informazioni aggiuntive** che si intendono fornire
2. le **misure adottate per garantire la veridicità** delle informazioni e gli eventuali **provvedimenti disciplinari** nei confronti dell'operatore, aderente al disciplinare volontario, che non dovesse rispettare il disciplinare medesimo
3. i **criteri e le modalità previste per garantire il nesso fra l'identificazione** della carcassa, del quarto o dei tagli di carne, da un lato, e il singolo animale o il lotto degli animali interessati, dall'altro
4. il **funzionamento del sistema di etichettatura** con particolare riguardo alle modalità di autocontrollo
5. le caratteristiche del **logo dell'organizzazione** da apporre sulle carcasse o sui tagli di carne.

Sull'etichettatura delle carni avicole si veda anche il paragrafo 4.10.

L'etichettatura di altri tipi di carne (suine, ovine)

L'etichettatura delle carni provenienti da altre specie animali (ad esempio suine e ovicaprine) è regolamentata dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni come tutti gli altri prodotti alimentari, senza particolarità aggiuntive dovute ad esigenze sanitarie, come invece previsto per le carni bovine e avicole.

8.4 Prodotti ortofrutticoli freschi

A seguito dell'attenzione che le persone prestano alla propria salute, i prodotti ortofrutticoli freschi hanno assunto un'importanza sempre maggiore nella dieta del consumatore medio. Pertanto il consumatore, sempre più esigente riguardo ai prodotti che acquista, necessita di informazioni adeguate che gli consentano di conoscerne le caratteristiche essenziali.

La commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi è disciplinata da Regolamenti comunitari e dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare, con il **Regolamento CE 1221/2008**, in applicazione dal 1° luglio 2009, **scompaiono le norme di qualità specifiche** previste per 26 tipologie di prodotti; tali norme rimangono invece in vigore per altri 10 prodotti non toccati dalla nuova legislazione (si veda la tabella seguente).

Norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli Regolamento CE 1221/2008

Norme generali (allegato 1 parte A)	Norme specifiche (allegato 1 parte B)
Albicocche, meloni	Mele
Carciofi, porri	Agrumi
Asparagi, zucchine	Kiwi
Melanzane, cipolle	Lattughe, indivie ricce e scarole
Avocado, piselli	Pesche e nettarine
Fagioli, prugne	Pere
Cavoli di Bruxelles, cavoli cappucci	Fragole
Carote, spinaci	Peperoni dolci
Cavolfiori, cocomeri	Uva tavola
Ciliegie, cicoria witloof	Pomodori
Sedani da coste, cetrioli	
Funghi coltivati, aglio	
Nocchie in guscio, noci in guscio	

La discriminante per costituire le due categorie è stata l'importanza del prodotto in termini di scambi **intracomunitari**: la frutta e gli ortaggi maggiormente scambiati a livello europeo continuano ad essere regolati dalle norme di commercializzazione specifiche previste nell'allegato 1 parte B del Regolamento, contenente una scheda per prodotto con calibro, varietà e categorie qualitative. Gli Stati membri potranno comunque autorizzare deroghe specifiche, a condizione che i prodotti "fuori norma" vengano etichettati in modo da distinguerli da quelli delle categorie "extra", "I", "II".

I prodotti minori dal punto di vista dei flussi mercantili, invece, non hanno più disposizioni di qualità specifiche (calibro, varietà, categorie qualitative). Queste produzioni ortofrutticole, che si potranno trovare di qualsiasi formato e misura, devono conformarsi alla norma di commercializzazione generale indicata nell'allegato 1 parte A del Regolamento CE 1221/2008. Per tali prodotti si richiede unicamente che siano: interi, sani, puliti, privi di parassiti/danni da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, che siano sufficientemente sviluppati e maturi e che vi sia l'indicazione dell'origine del prodotto.

Il nuovo Regolamento abroga molti dei precedenti atti sulla commercializzazione della frutta e degli ortaggi e detta regole anche in materia di miscugli, controlli di conformità e riconoscimento degli operatori. Le norme si applicano a tutte le fasi della commercializzazione, compresa l'importazione e l'esportazione, salvo disposizioni contrarie della Commissione. Tutti i prodotti ortofrutticoli, destinati alla vendita al consumatore come prodotti freschi, possono essere commercializzati soltanto se di qualità sana, leale e mercantile e se è indicato il Paese di origine (Regolamento CE 1221/2008).

L'obbligo di etichettatura riguarda sia i prodotti confezionati sia quelli venduti sfusi, ma possono variare le informazioni obbligatorie.

Nella **fase di vendita al minuto** le indicazioni, previste dalla normativa vigente, devono essere presentate in modo chiaro e leggibile.

I prodotti possono essere posti in vendita allo stato sfuso a condizione che il rivenditore esponga accanto ad essi (ad esempio attraverso un cartello o un'etichetta), in caratteri chiari e leggibili, le informazioni relative a:

- Paese di origine
- denominazione di vendita (non necessaria se il prodotto è visibile)
- se del caso, categoria e varietà o tipo commerciale (prodotti elencati nell'allegato 1 parte B) e eventuali additivi
- prezzo al chilo, in modo tale da non indurre in errore il consumatore.

Esempio cartello di vendita per prodotti ortofrutticoli sfusi

Varietà MELE GOLDEN DELICIOUS		
Provenienza ITALIA	Categoria I	Calibro 70 - 76 mm
Prezzo al kg €/kg 1,99		

Per i **prodotti** presentati in **imballaggi preconfezionati** ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nell'imballaggio o fissata ad esso, le indicazioni che seguono:

- **peso netto**, ai sensi della Direttiva 2000/13/CE; tale obbligo non si applica per i prodotti venduti al pezzo, se il numero di pezzi può essere chiaramente visto e facilmente contato dall'esterno o se tale numero è indicato sull'etichetta
- **identificazione**, il nome e l'indirizzo o codice di identificazione, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, dell'imballatore e/o dello speditore
- **natura del prodotto**, denominazione di vendita dei prodotti, ad esempio "mele", se il prodotto non è visibile dall'esterno; denominazione della varietà per i prodotti elencati nell'allegato 1 parte B (per i quali sono previste norme specifiche di commercializzazione), obbligatoria per alcuni prodotti (mele, arance, pere, peperoni dolci, uva da tavola), facoltativa per altri (kiwi, pesche, fragole, pomodori). Le norme di qualità/commercializzazione relative ad ogni prodotto stabiliscono come va indicata la varietà in relazione alla specie ("pere Santa Maria", "pere Gentile"). Per alcuni ortaggi è prevista l'indicazione "ottenuto in coltura protetta"
- **origine del prodotto**, deve essere indicato il Paese di origine ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
- **caratteristiche commerciali**, per tutti i prodotti elencati nell'allegato 1 parte B deve essere indicata la categoria (extra, I, II) e per alcuni di essi deve essere specificato il calibro, espresso dai diametri minimo o massimo (per esempio mele, pomodori, peperoni, pere e pesche) o dal peso minimo e massimo dei frutti (ad esempio mele, kiwi) o da altri parametri (ad esempio per le pere e le mele, non soggette alle regole di omogeneità, dal diametro o peso del frutto più piccolo oppure dal diametro o peso del frutto più grosso, dal diametro delle circonferenze per le pesche). Va indicata la pezzatura (peso minimo a cespo) o il numero di cespi per lattughe, indivie ricce e scarole
- per alcuni prodotti (agrumi) è prevista, quando ne venga fatto uso, l'indicazione degli agenti conservanti o delle altre sostanze chimiche utilizzate in trattamenti post-raccolta

- lotto
- prezzo al kg
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo)
- nell'etichetta possono figurare **indicazioni aggiuntive volontarie**, purché coerenti con i principi del D.lgs. 109/1992; tra le indicazioni facoltative rientrano quelle previste dalle norme comunitarie di qualità: marchio ufficiale di controllo, denominazione della varietà, tenore minimo di zucchero, consistenza massima ecc.

Etichettatura per i prodotti ortofrutticoli preconfezionati

Ragione Sociale dell'operatore e del confezionatore (se diverso dall'operatore)	Azienda XXX (ragione sociale, indirizzo ed eventuale marchio d'impresa)
Natura del prodotto (denominazione di vendita)	Arance
Natura del prodotto (nome della varietà)	Tarocco
Origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale)	Italia/Sicilia*/Catania* (*facoltativo)
Categoria (qualità): Extra, I, II	Categoria Extra
Calibro (dimensione)	10 cm
Peso netto	1Kg
Lotto di produzione	L1010101
Prezzo	1,15 €/ Kg
Additivi (se eventualmente presenti)	Trattato in superficie con E320
Marchio Ufficiale UE* (*facoltativo)	

Le norme di commercializzazione specifiche per prodotto, previste dal Regolamento CE 1221/2008 per 10 prodotti ortofrutticoli, forniscono disposizioni relative a:

- **Qualità.** Le caratteristiche commerciali qualitative della frutta e degli ortaggi sono definite sotto molteplici aspetti (morfologia, assenza di danni, lesioni o ammaccature). Ogni singolo prodotto viene classificato in tre categorie: "extra" (qualità superiore, priva di difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali), "prima" (buona qualità, tollerati leggeri difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, dell'epidermide, lievi difetti cicatrizzati) e "seconda" (comprende prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime prima definite. Sono tollerati alcuni difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, difetti della buccia, rugosità della scorza, difetti dell'epidermide, purché i frutti conservino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione)

- **Presentazione.** Le disposizioni riguardano l'omogeneità, il condizionamento e l'imballaggio del prodotto ortofrutticolo e la presentazione
- **Tolleranze.** Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti delle varie categorie.

Ai sensi del Regolamento CE 361/2008, "il detentore di prodotti ortofrutticoli, freschi o trasformati, per i quali sono state stabilite norme di commercializzazione non può esporre, mettere in vendita, consegnare o commercializzare tali prodotti all'interno della Comunità secondo modalità non conformi a dette norme, ed è responsabile di tale osservanza".

Per le **merci spedite alla rinfusa**, caricate direttamente su un mezzo di trasporto, le indicazioni sono riportate su un **documento che accompagna la merce** o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto. Le fatture e i documenti di accompagnamento, escluse le ricevute per il consumatore, recano il nome e il Paese di origine dei prodotti e, se del caso, la categoria, la varietà o il tipo commerciale, oppure il fatto che il prodotto è destinato alla trasformazione. Per accertare, mediante un controllo di conformità, se i prodotti ortofrutticoli freschi rispettano le norme di qualità, il Ministero delle Politiche Agricole ha emanato il D.m. del 1 agosto 2005.

Il **D.lgs. 306/2002** prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (Regolamento CE 1148/2001), stabilendo **elevate sanzioni per la violazione delle norme di qualità** ed impedimento dei relativi controlli (multe da 550 a 15.500 euro).

Ai sensi del Regolamento CE 1221/2008, non sono soggetti all'obbligo di conformità i prodotti ortofrutticoli:

- chiaramente contrassegnati con la dicitura "**Destinati alla trasformazione**" o "**Destinati all'alimentazione animale**" o ogni altra dicitura equivalente
- che il produttore cede, nella propria azienda, direttamente al consumatore per il **fabbisogno personale** di quest'ultimo
- che sono stati sottoposti a **operazioni di mondatura o taglio** che li hanno resi "pronti al consumo" o "pronti da cucinare"
- che all'interno della regione di produzione sono venduti o consegnati dal produttore a **centri di condizionamento e di imballaggio** o a **centri di deposito**, oppure spediti dall'azienda del produttore verso tali centri, nonché i prodotti spediti da centri di deposito verso centri di condizionamento e di imballaggio
- venduti al dettaglio nella regione di produzione per soddisfare un **consumo locale tradizionale** notorio (previa decisione della Commissione).

Classificazione dei prodotti ortofrutticoli

Per convenzione, gli ortaggi e la frutta possono essere classificati in base al **servizio annesso** che il produttore offre al consumatore.

La classificazione prevede una suddivisione in **cinque gamme**:

1. prima gamma: **prodotti freschi offerti subito dopo la raccolta** senza alcun tipo di condizionamento (ad esempio patate vendute sfuse)
2. seconda gamma: **prodotti appertizzati**, cioè sterilizzati in recipienti chiusi (ad esempio cipolline sott'olio)
3. terza gamma: **prodotti ortofrutticoli surgelati**
4. quarta gamma: **prodotti crudi tagliati, lavati ed imbustati o inseriti in vaschette**, generalmente già pronti all'uso (ad esempio insalata pronta all'uso)
5. quinta gamma: **prodotti cotti e confezionati** (ad esempio verdure grigliate/lessate/bollite, pronte per il consumo).

Esempio etichettatura prodotto di IV gamma

The diagram shows a rectangular product label with a light blue background. The text on the label is as follows:

- LE DELIZIE DELL'ORTICELLO** (Producer name)
- Di Nettuno G. Via Vespuccio, 6 - Pieve di Teco (IM) (Address)
- SONGINO** (Product name)
- Ingredienti: SONGINO (valerianella) (Ingredients)
- PRONTO DA CONDIRE** (Instructions for use)
- Da conservare tra +2° e +6° (Storage instructions)
- Da consumarsi entro il 15.12.2009 (Expiry date)
- Lotto: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Lot number)
- Peso: 200 g (Net weight)

Blue arrows point from the text on the right to the corresponding text on the label:

- Nome produttore/ confezionatore
- Denominazione prodotto
- Ingredienti
- Istruzioni per l'uso / modalità di conservazione
- Scadenza
- Lotto
- Peso netto

Per importare prodotti ortofrutticoli freschi da Paesi extra-UE occorre il **nulla osta sanitario**, il cui modulo è disponibile sul sito internet del **Ministero della Salute**:

 <http://www.ministerosalute.it>

[selezionare "Sicurezza Alimentare"].

Le conserve vegetali

Per l'etichettatura delle conserve vegetali si applicano le regole generali previste dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

8.5 Latte e prodotti lattiero caseari

Il latte rappresenta il primo fondamentale alimento per l'uomo e, per le sue caratteristiche nutrizionali, comprese quelle dei suoi derivati, si conferma uno dei prodotti principali per l'alimentazione umana a tutte le età. Il largo consumo di latte e di prodotti lattiero caseari ha stimolato la ricerca e le industrie a formulare e creare sempre nuovi prodotti in grado di coprire e soddisfare tutte le esigenze di mercato e dei consumatori. Soprattutto il latte ha, negli ultimi anni, aumentato la gamma merceologica di prodotti: oltre al latte "tradizionale" (pastorizzato, fresco pastorizzato, microfiltrato, a lunga conservazione) **si sono aggiunti i lattii "speciali"**, ovvero latte che ha subito lavorazioni che hanno modificato il contenuto di alcuni componenti (ad esempio "latte delattosato") o arricchiti di vitamine o altre sostanze. Da alcuni anni anche in Italia è consentita la commercializzazione di "latte crudo" direttamente al consumatore finale presso le aziende di produzione o tramite distributori automatici dislocati sul territorio locale.

Il Regolamento CE 1234/2007 e successive modifiche stabilisce che le **denominazioni** "latte" e "prodotti lattiero caseari" possono essere utilizzate solo secondo quanto sotto riportato:

- **latte**, la denominazione è riservata esclusivamente al prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione
- **prodotti lattiero caseari**, si intendono i prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte. Di seguito sono citate alcune denominazioni riservate ai prodotti lattiero caseari: siero di latte, crema di latte o panna, burro, formaggio, latticello, caseina, yogurt, kefir, kumiss, butteroil.

L'elenco degli ingredienti nell'etichettatura dei prodotti lattiero - caseari

L'elenco degli ingredienti nelle etichette dei prodotti lattiero - caseari **potrebbe non essere necessario**, infatti la legislazione non lo richiede nel latte e nelle creme di latte fermentati (yogurt e simili), nei formaggi e nel burro, **purché non siano stati aggiunti altri ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e dalle colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione**. In ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, fusi e per il burro.

Se per la fabbricazione del prodotto lattiero caseario si parte da latte crudo, la normativa impone la **dicitura "al latte crudo"**, fatti salvi i prodotti stagionati oltre 60 giorni. Per la fabbricazione dei formaggi fusi **può essere utilizzata l'acqua** e deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti, se nel prodotto finito l'acqua residua è superiore al 5% di quella aggiunta, detraendo la quantità degli altri ingredienti.

Non sono considerati ingredienti e conseguentemente non sono indicati nell'elenco i microrganismi utilizzati per la fabbricazione del formaggio, i **liquidi di copertura** utilizzati per i formaggi freschi a pasta filata (mozzarelle) e le **proteine del latte** (caseine, caseinati, sieroproteine) aggiunte al latte utilizzato per la produzione di taluni prodotti a base di latte. **Le proteine del latte sono considerate ingredienti se utilizzate per la produzione di prodotti diversi dal latte**. Il caglio è considerato un coadiuvante tecnologico senza alcuna funzione nel prodotto finito e non deve essere dichiarato fra gli ingredienti.

La **crosta è considerata parte del prodotto**, per cui sono considerati ingredienti anche gli additivi (autorizzati dal D.m. 209/1996) utilizzati come conservanti sulla crosta (sorbati di calcio o potassio), mentre non sono considerati ingredienti i materiali o le sostanze utilizzate come protettivi delle croste (paraffina del provolone).

L'elenco degli ingredienti è sempre necessario per:

- yogurt alla frutta o zuccherati
- formaggi prodotti con spezie, erbe aromatiche o altri ingredienti (noci, olive)
- prodotti lattiero caseari ai quali sono stati aggiunti degli additivi come il lisozima (presente nella lista degli allergeni).

Se un **ingrediente risulta essere caratterizzante** (yogurt alla fragola, pecorino col pepe), così come per i formaggi fusi dei quali si dichiarano il/i formaggio/i utilizzati (formaggino ai 4 formaggi), deve essere indicata la percentuale del prodotto relativa al **QUID** (si veda il paragrafo 4.2).

Sull'etichettatura del latte e dei suoi derivati **si veda anche il paragrafo 4.10.**

8.5.1 Latte

Ai fini della commercializzazione sono definiti:

- **latte**, il prodotto della mungitura di una o più vacche: questa definizione è importante in quanto stabilisce che per "latte" si intende **esclusivamente il latte vaccino**. Per il latte di altri animali e i prodotti lattiero caseari che ne derivano, deve essere specificata la denominazione della specie animale a cui appartiene ("latte di capra", "latte di bufala")
- **tenore di materia grassa**, rapporto in massa delle parti di materia grassa su 100 parti del latte in questione
- **tenore di materia proteica**, rapporto in massa delle parti proteiche su 100 parti del latte in questione, ottenuto moltiplicando per 6,38 il tenore totale di azoto del latte espresso in percentuale sulla massa
- **latte alimentare** si differenzia tra:
 1. **latte crudo**, latte **non sottoposto ad una temperatura superiore ai 40°C**, né ad un trattamento avente un effetto equivalente
 2. **latte intero**, latte sottoposto a trattamento termico. Si distingue ulteriormente tra "**latte intero normalizzato**", il cui tenore di materia grassa deve essere almeno al 3,5% (m/m) (si può prevedere una categoria supplementare di latte intero il cui tenore di materia grassa è superiore o uguale al 4% (m/m)) e "**latte intero non normalizzato**", il cui tenore di materia grassa **non è stato modificato dopo la mungitura** e non può essere inferiore al 3,5% (m/m)
 3. **latte parzialmente scremato**, latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,5% (m/m) ed un massimo dell'1,8% (m/m)
 4. **latte scremato**, latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,5% (m/m).

Il latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore in materia grassa non corrisponde ai requisiti riportati ai punti 2, 3 e 4 può essere considerato latte alimentare a condizione che il tenore di materia grassa sia chiaramente indicato sulla confezione mediante la dicitura "...% di materia grassa". Tale tipo di latte non può essere designato come latte intero, latte scremato o parzialmente scremato.

La classificazione del latte in base al trattamento termico

Il latte alimentare, destinato al consumo umano diretto, deve aver subito un **trattamento termico idoneo a inattivare i germi patogeni** e deve essere **confezionato**, per il dettaglio, in contenitori chiusi mediante dispositivi che una volta aperti non possano essere riutilizzati e che garantiscano la protezione del contenuto. Il trattamento termico può essere di diversa durata ed intensità (tempo/temperatura) e in base al processo di risanamento, dal punto di vista commerciale, si ottengono latti a breve, media e lunga conservazione.

Il **latte a breve conservazione** ha subito un trattamento termico a temperature comprese fra 72 e 80°C per tempi fra 15 e 20" (pastorizzazione) o coppie



di condizioni tempo/temperatura necessarie ad ottenere effetti equivalenti. Il latte a breve conservazione si suddivide in:

- **latte pastorizzato**, trattato termicamente con contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali, durabilità determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità
- **latte fresco pastorizzato**, pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico
- **latte fresco pastorizzato "Alta Qualità"**, pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, tenore di grasso non inferiore a 3,5% e proteine non inferiore a 3,2%, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico
- **latte pastorizzato microfiltrato**, che dopo la microfiltrazione subisce un trattamento termico (pastorizzazione), durabilità 10 giorni successivi al giorno di confezionamento (determinato da Circolare ministeriale).

Il **latte a media conservazione** subisce trattamenti termici a temperature superiori a 80°C e si divide in:

- **latte pastorizzato a temperature elevate** sulle cui confezioni deve essere indicata la dicitura "pastorizzazione ad alte temperature", durabilità determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità
- **latte a lunga conservazione o UHT** (ultra alta temperatura) che ha subito trattamenti termici continui a temperature di 131° - 150°C per 1-15 secondi seguiti da confezionamento asettico; la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità (90 giorni).

Il **latte a lunga conservazione** o "sterilizzato a lunga conservazione" ha subito trattamenti termici a temperature di 116° - 120°C per 20 minuti e la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità (180 giorni).

Sul mercato oltre ai latti così detti "tradizionali" esistono i **latti "speciali"**. A questa categoria appartengono quei latti con **caratteristiche nutrizionali o salutistiche particolari al fine di soddisfare le esigenze di talune fasce di consumatori**. Per ottenere un latte speciale l'industria alimentare può eliminare, aumentare, modificare o sostituire uno o più componenti del latte, oppure aggiungere un componente non presente naturalmente nel latte. Di seguito sono elencati alcuni tipi di latti speciali presenti sul mercato:

1. **delattosati**, detto anche "latte ad alta digeribilità" e contraddistinto dalla sigla HD (high digestibility). Questo latte è destinato a **persone intolleranti al lattosio**
2. **desodati**, utilizzati nelle diete iposodiche

3. **arricchiti**, ai quali sono aggiunti dei nutrienti, ad esempio, vitamine, sali minerali, proteine, acidi grassi, fibre, fermenti lattici vivi
4. **aromatizzati**, addizionati di aromi come cacao, caffè, frutta e vaniglia.

Per il **latte per lattanti e di proseguimento** si fa riferimento a specifiche disposizioni dettate dal D.m. 500/1994 (si veda anche il paragrafo 8.10).

L'etichettatura del **latte confezionato** prevede alcune indicazioni obbligatorie prescritte sia dal D.lgs. 109/1992, sia da norme specifiche del settore:

1. **denominazione di vendita**, ossia la dicitura della tipologia di **trattamento termico** che il latte ha subito e il **tenore in materia grassa**; per i latti speciali dovrà anche essere indicata la caratteristica del prodotto (delattosato, vitaminizzato ecc.)
2. **quantità nominale**, ovvero il contenuto della confezione (500 ml)
3. **sede del produttore o del confezionatore**, ossia la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento. Tale dicitura può essere omessa se sulla confezione compare la bollatura sanitaria o il numero di riconoscimento (Regolamento CE 853/2004); nel caso in cui l'impresa abbia più stabilimenti possono essere indicati tutti purché sia identificato lo stabilimento in cui è avvenuta la produzione o il confezionamento
4. **data di scadenza o termine minimo di conservazione**, la dicitura cambia a seconda del trattamento termico che il latte ha subito ("da consumarsi entro ..." per il latte a breve conservazione, "da consumarsi preferibilmente entro ..." per il latte a media e lunga conservazione). La Circolare 167/2001 del Ministero delle Attività Produttive fornisce chiarimenti relativamente alla **durabilità** definita per i diversi tipi di latte nella L. 169/1989. Tali indicazioni non possono applicarsi anche ai latti confezionati in altri Stati membri e avviati verso il mercato italiano: il **latte proveniente da altri Stati membri**, che non prescrivono una precisa durabilità dello stesso o che prescrivono una durabilità più elevata di quella prevista dalla legge italiana, **può avere una durabilità maggiore**. Ciò è conforme ai principi della Direttiva 2000/13/CE che lascia la determinazione della validità dei prodotti alimentari ai fabbricanti e ai confezionatori, che la stabiliscono in relazione a una serie di parametri quali la qualità delle materie prime, i trattamenti e le caratteristiche dei materiali di confezionamento
5. **data di confezionamento** per il latte pastorizzato, sterilizzato e UHT e quelli previsti dal D.m. del 20 agosto 2002
6. **riferimento territoriale di origine per il latte fresco** (D.m. del 27 maggio 2004), **per il latte crudo deve essere indicata la zona di mungitura** nel caso sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine: la/le provincia/e italiana/e, in alternativa la/le regione/i oppure il Paese UE, ovvero "Italia", se la provenienza è del singolo Stato membro o dicitura "UE" se il latte proviene da più Stati membri. L'indicazione "Paesi Terzi" viene utilizzata se il latte è proveniente da Stati membri UE miscelato con latte proveniente da Paesi extra-UE. Per i Paesi aderenti all'EFTA in etichetta viene indicato lo stato relativo di provenienza
7. **istruzioni d'uso**, diventano obbligatorie quando si ritiene che siano indispensabili per un corretto utilizzo del prodotto; l'indicazione delle **modalità di conservazione**, pur essendo facoltativa, è raccomandata.

La vendita di latte crudo

Per la vendita di latte crudo si devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

1. denominazione di vendita
2. ragione sociale del produttore e relativa sede
3. data di mungitura
4. data di fornitura all'erogatore
5. data di scadenza del latte posto in vendita dal momento che il latte è a disposizione del consumatore
6. istruzioni sulla conservazione domestica: in frigorifero a 0 e +4°C
7. informazioni al consumatore per mezzo delle apposite diciture "latte crudo non pastorizzato" e "prodotto da consumarsi solo dopo bollitura" (tale dicitura deve essere ben visibile, di colore rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri).

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento o il latte sia confezionato dal produttore, i contenitori dovranno riportare in etichetta, oltre alle indicazioni sopraccitate, le seguenti diciture: quantità netta in litri, data di confezionamento (gg/mm/aa), data di scadenza "da consumarsi entro" (gg/mm/aa).

8.5.2 Formaggio

Il formaggio è il **prodotto ricavato dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte** (cagliata). È il frutto di una delle più antiche tecnologie che permette la conservazione di un prodotto altamente deperibile come il latte.

La legislazione italiana definisce "formaggio" o "cacio" il "prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale" (R.D. 2033/1925).

Gli operatori del settore che immettono sul mercato italiano "formaggi" **fabbricati con modalità diverse** da quelle descritte dal R.D. 2033/1925 dovranno etichettare tali prodotti in base alle prescrizioni dettate dal D.lgs. 109/1992 (art. 4).

Ad esempio, un prodotto che all'estero viene considerato "formaggio" e in Italia no, per i motivi sopraccitati, è la ricotta che deriva dalla lavorazione del siero di latte.

Normalmente i formaggi sono commercializzati con il loro nome specifico o di fantasia. I formaggi che hanno ottenuto la certificazione DOP, IGP e STG seguono le specifiche disposizioni in materia.

La classificazione dei formaggi

I formaggi si possono classificare in diversi modi:

1. in base al **tipo di latte** (vaccino, caprino, ovino, bufalino ecc.)
2. formaggi **"erborinati"**, che presentano **formazioni di muffe nella pasta**, ottenute con l'aggiunta nel latte o nella cagliata di muffe selezionate (gorgonzola) o per crescita spontanea (castelmagno, strachitund)
3. formaggi **"a pasta filata"** prodotti da cagliata acidificata e demineralizzata e modellati in acqua bollente (mozzarella, provolone)
4. **"formaggi fusi"**, la denominazione identifica i prodotti ottenuti a partire da formaggi, burro, proteine del latte ed altri prodotti lattieri con l'ausilio di sali di fusione ed emulsionanti (citrati, fosfati di sodio, polifosfati)
5. in base alla **consistenza della pasta** (% di acqua contenuta): a pasta molle (45 - 60%), semidura (40 - 45%), dura (inferiore al 40%)
6. in base alla **temperatura di lavorazione della cagliata**: pasta cruda (nessuna cottura dopo il taglio), semicotta (cottura inferiore a 48°C), cotta (cottura tra 48 - 56°C)
7. per il **tenore di grassi**: magri (meno del 20%) o leggeri (tra il 20 e il 35%). Non è riportata alcuna indicazione per i formaggi generici con tenori superiori al 35%, anche se la normativa prevede che un **formaggio generico debba avere un tenore di materia grassa superiore al 35%**, fatta eccezione per i formaggi DOP/IGP
8. in base al **tempo di maturazione o di stagionatura**: freschissimi (48 - 72 ore), freschi (15 giorni), semistagionati (da 40 giorni a 6 mesi), stagionati (oltre i 6 mesi).

I formaggi freschi a pasta filata (mozzarella, fior di latte), se destinati al consumatore finale, devono essere posti in vendita preconfezionati (art. 23 D.lgs. 109/1992): sono gli **unici formaggi venduti obbligatoriamente preconfezionati**. Solo nel caso di vendita diretta nel caseificio di produzione è consentita la vendita del prodotto sfuso. Il dettagliante può vendere tali prodotti sfusi solo se sono parte integrante di un prodotto gastronomico e commercializzato con un'altra denominazione di vendita (non basta la semplice aggiunta di olio di oliva o di altri ingredienti quali spezie o erbe che non modificano in modo sostanziale la natura del prodotto).

8.5.3 Yogurt

Lo yogurt è ottenuto per **coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di batteri lattici specifici**: *Lactobacillus delbruekii* subsp. *Bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*. Le caratteristiche del prodotto sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei microrganismi sopraccitati vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni/grammo di prodotto.

La quantità degli alimenti aggiunti allo yogurt (frutta) non deve essere superiore al 30% (m/m) del prodotto finito e non deve modificare le caratteristiche della parte "yogurt".

In base al **tenore di materia grassa**, gli yogurt si differenziano tra:

- **magri** (inferiore all'1%)
- **parzialmente scremati** (1,5 - 2%)
- **interi** (maggiore del 3%).

8.5.4 Burro, prodotti a base di burro e crema di latte (panna)

È denominato "burro" il prodotto che ha un **tenore minimo di grassi lattieri compreso tra l'82 e il 90%**, tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso lattiero del 2% (Regolamento CE 2991/1994).

La denominazione "burro" può essere utilizzata congiuntamente a "**tradizionale**" quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna in stabilimenti autorizzati e controllati dalle autorità competenti per territorio.

Le **denominazioni del burro** sono:

- burro **tre quarti**, con un tenore di grassi lattieri tra il 60 e il 62%
- burro **a ridotto tenore di grassi** o "**alleggerito**", se la percentuale di grassi lattieri è tra il 62 e il 41%
- burro **a basso tenore di grassi** o "**leggero**" o "**light**", se il tenore di grassi lattieri è inferiore al 41%
- burro "**metà**", se il tenore di grassi lattieri è compreso tra il 39 e il 41%
- "**salato**", burro al quale è stato **aggiunto un 2% massimo di sale**; il quantitativo di materia grassa può diminuire fino all'80%. Questi burri possono contenere anche grassi diversi dal latte, ma il contenuto dei **grassi lattieri non deve essere inferiore al 75%**.

Si intendono "**prodotti a base di burro**" i prodotti che hanno una **percentuale di burro non inferiore al 75%**. Sono denominati "**preparazioni di burro**" quando la percentuale di burro è inferiore al 75%, ma superiore al 62%.

Nell'etichettatura dei prodotti misti deve essere indicato, il tenore, in percentuale del peso totale, di grassi vegetali, lattieri o di altri grassi animali, in ordine di peso decrescente.

Si intende per "**crema di latte**" o "**panna**" il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di una emulsione di grassi in acqua, con un **tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10%**.

8.6 Prodotti da forno

Oltre alle norme di carattere generale sull'etichettatura, esistono diverse norme nazionali che regolamentano il settore dei prodotti da forno; la legislazione italiana dedica **particolare attenzione al pane e ad alcuni prodotti dolciari della tradizione** quali il panettone, il pandoro, la colomba, i savoiardi e gli amaretti.

Poiché i prodotti da forno sono spesso venduti sfusi, si ritiene fondamentale il riferimento al **D.m. del 20 dicembre 1994** "Schema di cartello unico degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia venduti sfusi", con il quale il Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato ha inteso fornire lo schema minimo da rispettare per tali categorie di prodotti, senza precludere la possibilità di predisporre cartelli di maggiore dettaglio in relazione alla tipologia dei prodotti venduti. L'allegato 3 di tale Decreto riporta lo schema del **cartello unico** per i prodotti **della panetteria e da forno**: la lista degli ingredienti e il relativo ordine ponderale decrescente sono indicativi in quanto spetta al venditore stabilire tale lista e il relativo ordine, adattandolo alla propria produzione, cancellando gli ingredienti non utilizzati e aggiungendone eventualmente altri utilizzati.

Un problema di carattere generale che può spesso riguardare i prodotti da forno è quello dell'obbligo dell'**indicazione del QUID**, ossia la percentuale in termini di peso di un determinato ingrediente sul totale del prodotto finito (art. 8 del D.lgs. 109/1992). La Circolare 165/2000 mette in evidenza che tale indicazione è obbligatoria, tra l'altro, "**qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita**", come avviene ad esempio per l'ingrediente "uova" nei biscotti savoiardi o per l'ingrediente "frutta" nello strudel (si veda anche il paragrafo 4.2).

8.6.1 Pane

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla **cottura di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.**

L'art. 10, c. 6, lett. e del D.lgs. 109/1992 prevede che l'indicazione del termine minimo di conservazione o la data di scadenza non debbano essere necessariamente indicati per il pane, in quanto esso rientra tra i prodotti della pasticceria e della panetteria destinati ad essere consumati normalmente entro le 24 ore successive alla fabbricazione.

L'**etichettatura del pane** è normata a livello nazionale dalla L. 580/1967 e dal Decreto 502/1998. In particolare, la L. 580/1967 prevede all'art. 17, a seconda dello sfarinato impiegato, le **denominazioni di vendita** riportate nella tabella seguente.

Sfarinato impiegato	Denominazione
grano tenero tipo 00	pane di tipo 00
grano tenero tipo 0	pane di tipo 0
grano tenero tipo 1	pane di tipo 1
grano tenero tipo 2	pane di tipo 2
grano integrale	pane di tipo integrale
semola di grano duro	pane di semola
semolato di grano duro	pane di semolato
rimacine di semola	pane di semola rimacinata
rimacine di semolato	pane di semolato rimacinato

Nei locali di vendita i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati, recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo.

Il pane ottenuto dalla **miscelazione di diversi tipi di sfarinati** è denominato "Pane al (nome dello sfarinato caratterizzante utilizzato)", indipendentemente dalla quantità percentuale utilizzata (ad esempio "pane all'avena", "pane al farro"). Pertanto, **nella denominazione di vendita non compariranno tutti gli sfarinati utilizzati**, ma solo quello (o quelli) che il produttore ritiene caratterizzanti; tutti gli sfarinati utilizzati dovranno comunque comparire nell'elenco degli ingredienti.

Nella produzione del pane, in base all'art. 4 del Dpr 502/1998, **oltre agli ingredienti di base** (sfarinati di grano, acqua, lievito, sale) **può essere impiegato liberamente ogni altro tipo di ingredienti alimentari**; in tal caso occorre che la denominazione di vendita venga completata dalla menzione dell'ingrediente caratterizzante utilizzato (QUID) o, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti ("pane con ...").

In merito al "QUID", occorre precisare che la percentuale di farina utilizzata è necessaria solo per il pane confezionato e non per il pane sfuso o preincartato.

L'art. 3 ("Aggiunte") del Dpr 502/1998 consente nella produzione del pane l'impiego di **coadiuvanti tecnologici** e di altre sostanze. Oltre agli estratti di malto, alla farina di cereali maltati e alle alfa e beta amilasi, già previsti dall'art. 19 della L. 580/1967, e agli zuccheri, già previsti come ingredienti (saccarosio e destrosio) dall'art. 20 della stessa legge, è possibile aggiungere altre sostanze: enzimi naturali, paste acide essiccate purché prodotte con ingredienti naturali, farine pregelatinizzate di frumento, glutine, amidi alimentari e, in generale, zuccheri. Si fa presente che le sostanze così aggiunte, se sono propriamente coadiuvanti tecnologici, non sono considerate "ingredienti" (art. 7, c. 1, lett. c del D.lgs. 109/1992) e, pertanto, non debbono essere espressamente indicate oltre agli ingredienti stessi.

Relativamente al **pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto**, surgelato o meno, il Dpr 502/1998 impone che venga distribuito e messo in vendita in comparti separati dal pane fresco, e in imballaggi preconfezionati, riportanti in etichetta oltre alle diciture previste dal D.lgs. 109/1992, l'indicazione "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" o "ottenuto da pane parzialmente cotto", a seconda dei casi. Oltre all'obbligo di apporre tali diciture sulla confezione, nel caso di pane per il quale il completamento della cottura avviene nella stessa area di vendita, sussiste contemporaneamente l'obbligo di esporre nell'esercizio di vendita un cartello in cui sia indicato, in modo facilmente leggibile, che il pane è stato ottenuto da pane parzialmente cotto (surgelato o meno).

Occorre, inoltre, ricordare che il Dpr 502/1998 prevede per tre ingredienti particolari (sostanze grasse, malto e zuccheri) delle **quantità minime di impiego**; le loro percentuali effettive vanno indicate accanto al relativo nome nell'etichettatura o nell'elenco degli ingredienti.

Poiché l'art. 20 della L. 580/1967 è stato abrogato, si è aperto un dibattito sull'uso del termine "speciale" che compariva in tale articolo: alcuni sollevano il dubbio che tale termine sia in contrasto con l'articolo 2 del D.lgs. 109/1992, in quanto il consumatore potrebbe attribuire ad esso un significato riconducibile a caratteristiche di "qualità", mentre nella realtà indicava semplicemente un tipo di pane avente ingredienti aggiuntivi oltre a farina, acqua, lievito, sale. Secondo altri invece, il termine "speciale" non è più, ovviamente, obbligatorio, ma può essere utilizzato in via facoltativa.

In caso di **pane privo di uno degli ingredienti previsti dalla legge** (il sale) tale caratteristica deve essere evidenziata nella denominazione di vendita (es. "pane di tipo O senza sale") per fornire al consumatore un'indicazione essenziale.

In deroga all'art. 16, c. 8, del D.lgs. 109/1992 (che, relativamente ai prodotti sfusi, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, stabilisce l'obbligo di riportare sui documenti commerciali le menzioni relative alla denominazione di vendita, all'elenco degli ingredienti, al nome, ragione sociale o marchio, alla sede del fabbricante, all'identificazione del lotto di appartenenza), l'art. 7 del Dpr 502/1998 prevede che **nelle fasi di consegna del pane agli esercizi commerciali**, l'elenco degli ingredienti dei diversi tipi di pane, con le indicazioni e le denominazioni richieste dalle nuove disposizioni, può essere fornito in occasione della prima consegna e ogni qual volta venga variata la relativa composizione.

Il pane integrale

La Circolare 168/2003 del Ministero delle Attività Produttive "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari" fornisce chiarimenti sull'uso del termine **"integrale"** nell'**etichettatura dei prodotti da forno**, ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal Decreto 187/2001. La Circolare afferma che l'uso del termine integrale nella denominazione di vendita (ad esempio "biscotti integrali") risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero.

Ai fini del rispetto delle regole di etichettatura, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè "farina di frumento integrale" mentre, nel caso in cui la farina integrale si ottenga per ricostituzione, si hanno **due o tre ingredienti che vanno designati separatamente** col proprio nome (farina di frumento, crusca, cruschetto).

8.6.2 Prodotti dolciari da forno

Il **Decreto 22 luglio 2005** del Ministero delle Attività Produttive disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti dolciari da forno (panettoni, colombe, pandori, savoiardi, amaretti ecc.). In particolare l'articolo 8, relativo all'etichettatura, prevede che le denominazioni di vendita di panettone, pandoro e colomba, se di piccole dimensioni, possono essere riportate con relativi diminutivi, come ad esempio "pandorino" e "panettoncino".

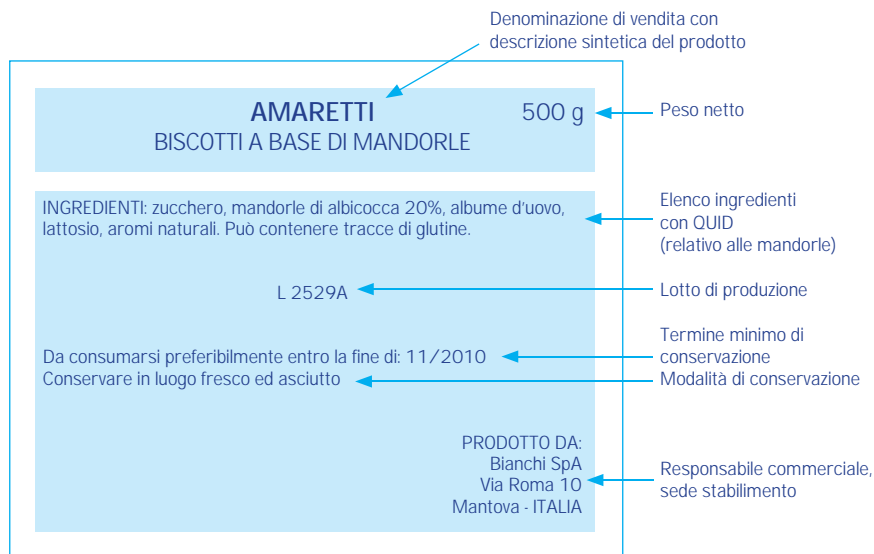
Inoltre, la denominazione di vendita del **panettone** deve contenere l'indicazione dell'**eventuale assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi** o di entrambi; lo stesso criterio si applica alla **colomba**, in caso di assenza di tali ingredienti, o di **assenza della caratteristica glassatura con relativo decoro di mandorle** e granella di zucchero, o ancora se in tale decoro non sono presenti le mandorle o la granella di zucchero.

Se su panettone, colomba o pandoro vengono effettuate delle aggiunte (**farcite, coperture, glassature**), esse possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto.

Tali prodotti "arricchiti" possono anche essere presentati con caratteristiche di **forma di fantasia** diverse da quelle previste dal Decreto stesso per ciascun prodotto,

ma in tal caso l'etichettatura deve presentare un'indicazione o una **rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto**. La loro denominazione di vendita deve essere completata dall'indicazione dei principali **ingredienti caratterizzanti**, eventualmente utilizzati, in aggiunta o in sostituzione a quelli previsti dal Decreto per ciascun prodotto.

Esempio etichettatura prodotto da forno



8.7 Cacao e cioccolato

Il cioccolato è un alimento derivato dai semi della pianta del cacao (*Theobroma cacao*) preparato a partire dal burro di cacao (parte grassa dei semi di cacao) con aggiunta di polvere di semi di cacao, zucchero e altri ingredienti facoltativi, quali il latte, le mandorle, le nocciole o altri aromi. Spesso viene aggiunta anche la lecitina di soia che agisce come agente emulsionante, favorendo una maggiore omogeneizzazione degli altri ingredienti.

L'**etichettatura del cacao e del cioccolato**, destinati all'alimentazione umana, è normata dal **D.lgs. 178/2003** (recepimento della Direttiva 2000/36/CEE), nonché dal D.lgs. 109/1992 per gli aspetti generali dell'etichettatura.

La normativa specifica (allegato 1 del suddetto Decreto) ha apportato delle modifiche nelle **denominazioni di vendita** per il mercato nazionale, riportate nel seguito:

- **Burro di cacao**, sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao aventi le seguenti caratteristiche: tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico) non superiore all'1,75%, insaponificabile in percentuale non superiore allo 0,5% (ad eccezione del burro di cacao di pressione per cui la percentuale

- massima è 0,35%), caratteristica determinata utilizzando etere di petrolio
- **Cacao in polvere o cacao**, prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20% (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca) e un tenore massimo di acqua del 9%
 - **Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao sgrassato**, cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20%
 - **Cioccolato in polvere**, è un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32% di cacao in polvere
 - **Cioccolato comune in polvere o cacao zuccherato o cacao zuccherato in polvere**, miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25% di cacao in polvere (si aggiunge il termine "magro" o "fortemente sgrassato" come indicato nella definizione del cacao magro in polvere)
 - **Cioccolato**, prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato
 - **Cioccolato al latte**, prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti a base di latte e che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25%, di sostanza secca del latte del 14% (ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte), di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 3,5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%. La dicitura "al latte" può essere sostituita con "alla panna" (se il prodotto ha un tenore minimo di grassi del latte del 5,5%) e "al latte scremato" (se il prodotto non contiene più dell'1% di grassi del latte)
 - **Cioccolato comune al latte**, prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti a base di latte e che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 20%, di sostanza secca del latte del 20% (ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte), di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 5%, di grassi totali del 25% (burro di cacao e grassi del latte)
 - **Cioccolato bianco**, prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti a base di latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte (ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte); burro o grassi del latte devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5%
 - **Cioccolato ripieno**, prodotto ripieno la cui parte esterna (pari al 25% almeno del peso totale del prodotto) è costituita da cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato bianco. Questa denominazione non riguarda i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato. L'elenco degli ingredienti deve indicare gli ingredienti che costituiscono il ripieno
 - **Chocolate a la taza**, prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri, farina

o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 14% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8%

- **Chocolate familiar a la taza**, prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri, farina o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30%, di cui almeno il 18% di burro di cacao e almeno il 12% di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'18%
- **Cioccolatino o pralina**, prodotto della dimensione di un boccone costituito da cioccolato ripieno, oppure da un unico cioccolato o un miscuglio di cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato comune al latte o cioccolato bianco e da altre sostanze commestibili (il cioccolato deve rappresentare almeno il 25% del peso del prodotto).

Le denominazioni "cioccolato" e "cioccolato al latte" sono completate dalle diciture:

- "vermicelli" o "in fiocchi", per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32% di sostanza secca totale di cacao (di cui non meno del 12% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato) per il "cioccolato" e non meno del 20% di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12% di sostanza secca ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte e non meno del 12% di grassi totali (burro di burro o grassi del latte) per il "cioccolato al latte"
- "di copertura", per il prodotto contenente non meno del 35% di sostanza secca totale di cacao (di cui non meno del 31% di burro di cacao e non meno del 2,5% di cacao secco sgrassato) per il "cioccolato" e un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31% per il "cioccolato al latte"
- "alle nocciole gianduia" (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), per il prodotto ottenuto da un cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca di cacao pari al 32% e quello di cacao secco sgrassato all'8% e nocciole finemente macinate in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano tra i 20 e i 40 grammi di nocciole per il "cioccolato" (e per il prodotto ottenuto da un cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10%, ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte da un lato) e tra i 15 e i 40 grammi di nocciole per il "cioccolato al latte". Agli ingredienti tradizionali possono essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci intere o in pezzetti (in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60% del peso totale del prodotto); al "cioccolato" è anche possibile aggiungere latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione (in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5% di sostanza secca del latte).

Quando i soli prodotti di cioccolato sono **venduti in assortimento**, le denominazioni di vendita possono essere sostituite dalla denominazione “cioccolatini assortiti”, oppure “cioccolatini ripieni assortiti” o da una denominazione simile. In tal caso l’elenco degli ingredienti sull’etichetta può essere unico per tutti i prodotti che costituiscono l’assortimento.

Solo ai prodotti di cioccolato possono essere aggiunti **grassi vegetali**, diversi dal burro di cacao, in quantità non superiore al 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao. Quindi tali grassi vegetali **possono essere aggiunti e non sostituiti al burro di cacao**.

I **grassi vegetali ammessi** sono indicati nella tabella qui riportata, con il nome scientifico delle piante da cui vengono ricavati. Tali grassi, singoli o miscelati, devono essere equivalenti al burro di cacao ed essere idonei alla miscelazione col burro di cacao (allegato 2 del D.lgs. 178/2003).

Burro d’illipè, sego del Borneo o Tengkawang	Shorea spp
Olio di palma	Elaeis guineensis, Elaeis olerifera
Grasso e stearina di Shorea Robusta (sai)	Shorea robusta
Burro di karitè	Butyrospermum parkii
Burro di cocum	Garcinia indica
Nocciolo di mango	Mangi fera indica

È consentito l’impiego di **olio di cocco** nel cioccolato che viene utilizzato per la **preparazione di gelati o di prodotti congelati** analoghi.

I **prodotti che contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao**, devono recare sull’etichetta la menzione “contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao”, non sostituibile da altre espressioni, anche se aventi lo stesso significato. Tale menzione deve figurare accanto alla denominazione di vendita, nello stesso campo visivo dell’elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo, con caratteri di grandezza non inferiore a quelli dell’elenco degli ingredienti, in grassetto, ben visibile e chiaramente leggibile; la denominazione di vendita può figurare pure altrove, anche se non accompagnata dalla menzione “contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao”.

Ai prodotti di cioccolato **possono essere aggiunte altre sostanze commestibili**, ad eccezione dei grassi animali e dei preparati che contengono grassi animali,

salvo siano stati ottenuti esclusivamente da latte. Ai prodotti quali "Chocolate a la taza" e "Chocolate familiar a la taza", possono essere aggiunti farine, fecole o amidi. Ai prodotti di cacao e di cioccolato possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti che non imitino il sapore del cioccolato naturale e delle sostanze grasse del latte. La quantità delle **sostanze commestibili aggiunte non deve superare il 40% del peso totale del prodotto finito**, salvo i casi in cui sia diversamente prescritto.

Il cioccolato puro

I prodotti di cioccolato che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato, possono riportare in etichetta il termine "puro" abbinato al termine cioccolato **in aggiunta o integrazione alle denominazioni di vendita**, oppure la dizione "cioccolato puro" in altra parte dell'etichetta (ad esempio puro cioccolato fondente, puro cioccolato al latte). Tale facoltà è estesa anche ad altri prodotti che impiegano il cioccolato come ingrediente (ad esempio "biscotto al cioccolato puro").

Altre indicazioni obbligatorie sono:

- la **dicitura "cacao: ... % min."** per indicare il tenore di sostanza secca totale di cacao per il cioccolato in polvere ed il cioccolato comune in polvere, nonché per il cioccolato, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, "Chocolate a la taza" e "Chocolate familiar a la taza"
- il **tenore di burro di cacao** per i prodotti quali il cacao in polvere o il cacao magro e il cacao zuccherato in polvere.

Il Decreto non prescrive una **gamma di peso** obbligatoria; le imprese sono pertanto libere di utilizzare i valori che desiderano.

Le denominazioni di vendita "cioccolato", "cioccolato al latte" e "cioccolato di copertura" possono essere completate da **espressioni o aggettivi relativi a criteri di qualità** (ad esempio "extra", "fine", "finissimo"), sempre che i prodotti in questione contengano:

- nel caso del "cioccolato", non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao
- nel caso del "cioccolato al latte", non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte
- nel caso del "cioccolato di copertura", non meno del 16% di cacao secco sgrassato.

Esempio etichettatura cioccolato



8.8 Miele

Per "miele" si intende (art. 1, c. 1 del D.lgs. 179/2004, che recepisce la Direttiva 2001/110/CE) quella **sostanza dolce naturale** che le api (*Apis Mellifera*) producono dal nettare di piante, dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori, che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano (combinandole con sostanze specifiche proprie) depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Tipi e varietà di miele

Il miele può essere classificato secondo l'origine e/o secondo il metodo di produzione o di estrazione.

A seconda dell'**origine floreale o vegetale**, possiamo suddividere il miele in due tipologie principali:

1. **uniflorale**, che proviene dalla bottinatura prevalentemente effettuata da un'unica specie botanica come il miele di acacia, di castagno, di rododendro
2. **multiflorale**, nel quale non c'è predominanza di un'unica specie, come ad esempio miele millefiori e di flora alpina. Le indicazioni "miele di



montagna”, “di prato” e “di bosco” non sono ammissibili poiché i termini non si riferiscono né a specifiche origini floreali e vegetali, né a regioni o territori precisamente individuati.

In base all'**origine**, possiamo distinguere tra:

- **miele di fiori o miele di nettare**, ottenuto dal nettare dei fiori
- **miele di melata**, ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.

A seconda del **metodo di produzione o di estrazione** distinguiamo:

- **miele di favo**, immagazzinato dalle api negli alveoli successivamente opercolati di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi
- **miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele**
- **miele scolato**, ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata
- **miele centrifugato**, ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata
- **miele torchiato**, ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato (max. 45°C)
- **miele filtrato**, ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini
- **miele per uso industriale**, adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati. Questa tipologia di miele può avere un gusto e un odore anormali, aver iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente, essere stato surriscaldato, avere un indice diastatico o il tenore di idrossimetilfurfurale non corrispondente alle caratteristiche standard (si veda di seguito). A causa delle caratteristiche particolari, il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione “**destinato solo alla preparazione di cibi cotti**”.

Il miele destinato ai consumatori deve essere confezionato all'origine in **contenitori chiusi**. È vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, compresi gli additivi.

Gli obblighi relativi all'**etichettatura** sono contenuti nel D.lgs. 179/2004 (modificato dalla Legge 81/2006 art. 2/bis) che attua la Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele. La Direttiva comunitaria definisce il miele e ne sottolinea la sua peculiarità di **alimento puro, privo di additivi o di altre aggiunte**. La Direttiva dispone che vengano indicati in etichetta il Paese o i Paesi d'origine, fissa le denominazioni e le caratteristiche dei vari tipi di miele, definendone i parametri chimico-fisici, stabilisce inoltre che l'etichetta può essere completata con indicazioni concernenti l'origine regionale, territoriale o topografica, floreale o vegetale, oppure con criteri di qualità. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha emesso una **Circolare esplicativa** (Circolare 1/2005) sull'argomento.

Nell'etichettatura del miele le indicazioni obbligatorie sono:

1. la **denominazione di vendita** (la parola "miele" o una delle definizioni di cui all'art. 1 c. 1 del D.lgs. 179/2004)
2. la **quantità netta o nominale** (espressa in chilogrammi o grammi)
3. il **nome o la ragione sociale o il marchio depositato** e la **sede** del produttore o confezionatore
4. la **sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento** (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta)
5. il **lotto di produzione**, identificato con la sigla L più un codice a discrezione del confezionatore
6. il **termine minimo di conservazione**, che per il miele non è definito obbligatoriamente, ma può essere deciso sotto la responsabilità di chi lo mette in commercio; diciotto mesi dalla smielatura può essere considerato un termine prudenziale, adottabile per i mieli a invecchiamento più rapido e per le zone più calde (la degradazione del miele è fortemente influenzata dalla temperatura di conservazione); due anni può essere un termine consigliabile per le altre situazioni. Questa indicazione deve essere nello stesso campo visivo in cui compaiono la parola "miele" e il peso netto
7. il **Paese o i Paesi d'origine**, cioè dove il miele è stato raccolto (per esempio "Italia" oppure "Miele italiano")
8. il **sigillo** che garantisca l'integrità della confezione all'acquisto.

Ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni di vendita **possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:**

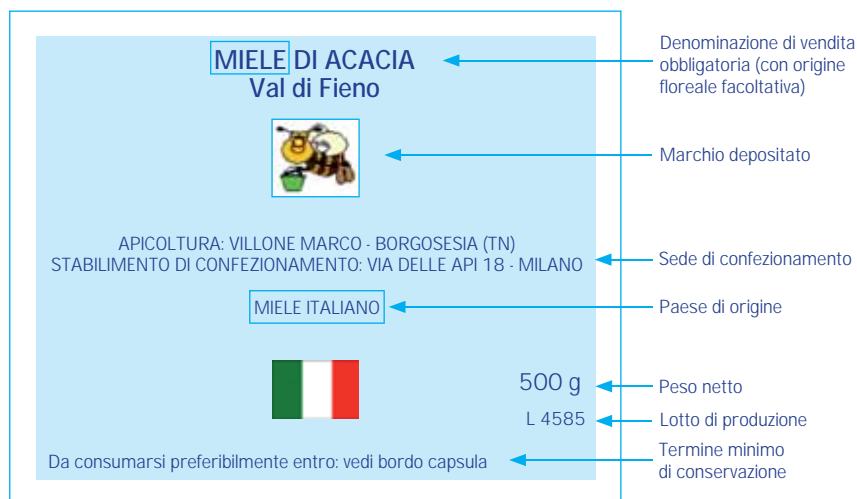
1. **all'origine floreale o vegetale**, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche
2. **all'origine regionale, territoriale o topografica**, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata
3. **a criteri di qualità** specifici previsti dalla normativa comunitaria.

Il miele per uso industriale, utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto, può essere designato con il solo termine "miele" nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto. Le denominazioni devono figurare in lingua italiana.

Rientrano tra le indicazioni facoltative, anche:

- l'anno di produzione
- la dicitura per il riciclaggio degli imballi o il rispetto per l'ambiente
- le eventuali autorizzazioni sanitarie
- il metodo di conservazione (ad esempio "da conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce").

Esempio etichettatura miele



Sull'etichettatura del miele si veda anche il paragrafo 4.10.

8.9 Confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni

L'etichettatura delle confetture, delle gelatine e delle marmellate di frutta, nonché della crema di marroni, è disciplinata dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche e dal D.lgs. 50/2004 (attuazione della Direttiva 2001/113/CE) che da disposizioni in merito alla denominazione di vendita e altre indicazioni relative a tali prodotti.

Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa sono:

- la **denominazione di vendita** come definita nel D.lgs. 50/2004 - allegato 1 (si veda oltre)
- l'elenco **ingredienti**
- la **quantità netta**
- il **termine minimo di conservazione**
- il nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'UE
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento
- una dicitura che consenta di identificare il **lotto** di appartenenza del prodotto
- le **modalità di conservazione e di utilizzazione**, qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- istruzioni per l'uso, ove necessario
- il **luogo di origine** o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto
- la **dicitura concernente il contenuto di frutta** di prodotto finito ("frutta utilizzata ... grammi per 100 grammi"), se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi. Tale indicazione deve figurare, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la **dicitura concernente il tenore di zuccheri** ("zuccheri totali ... grammi per 100 grammi"), la cifra indicata rappresenta il **valore rifrattometrico** del prodotto finito, determinato a 20°C con una tolleranza di più o meno 3° rifrattometrici. Tale menzione può non essere riportata, nel caso in cui figuri in etichettatura la tabella nutrizionale ai sensi del D.lgs. 77/1993. Tale indicazione deve figurare, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.


Se il tenore residuo di **anidride solforosa**, usata come coadiuvante per la produzione, è superiore a 10 milligrammi per chilogrammo, la sua presenza **deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti**. L'uso di anidride solforosa è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di "confetture extra" e di "gelatine extra".

Tali indicazioni devono essere riportate **in lingua italiana**, nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani è consentito riportare le menzioni originarie.

Esempio etichettatura confettura

CONFETTURA DI FRAGOLE ← Denominazione di vendita

SANTA MARIA - V. Montucci, 2 - Scandicci (FI) ← Sede del produttore e nome depositato



Da conservare tra +2°C e +6°C
Da consumarsi preferibilmente entro: 03.2012 ← Termine minimo e modalità di conservazione

INGREDIENTI: fragole, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, correttore acidità: acido citrico, gelificante: pectina ← Elenco ingredienti

FRUTTA UTILIZZATA	35 g per 100 g
ZUCCHERI TOTALI	61 g per 100 g

200 g ← Peso netto

L 57466 ← Lotto di produzione

Diciture obbligatorie per frutta e zuccheri contenuti in 100 g

Le **denominazioni di vendita** previste dal D.lgs. 50/2004 sono:

- **Confettura**, mescolanza di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta ed acqua, portata a consistenza gelificata appropriata. Per gli **agrumi** la confettura può essere ottenuta dal frutto intero, tagliato e/o affettato. La quantità di **polpa e/o purea** utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a grammi**:
 - 350 in generale
 - 230 per ribes rosso e nero, sorbe, olivello spinoso, cinorrodi e mele cotogne
 - 150 per lo zenzero
 - 160 per il pomo di acagiù
 - 60 per il frutto di granadiglia.
- **Confettura extra**, mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta ed acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri e rossi e mirtilli può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero, tagliato e/o affettato. La quantità di **polpa utilizzata** per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a grammi**:
 - 450 in generale
 - 350 per ribes rosso e nero, sorbe, olivello spinoso, cinorrodi e mele cotogne
 - 250 per lo zenzero
 - 230 per il pomo di acagiù
 - 80 per la granadiglia.
- **Gelatina**, mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di **succo di frutta e/o**

di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura** (dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi)

- **Gelatina extra**, mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di **succo di frutta e/o di estratto acquoso** utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra** (dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi)
- **Marmellata**, mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti **prodotti ottenuti da agrumi**: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a 200 grammi** (di cui almeno 75 provenienti dall'endocarpo)
- **Marmellata gelatina**, prodotto esente **totalmente da sostanze insolubili**, salvo eventualmente esigie quantità di scorza di agrumi finemente tagliata
- **Crema di marroni**, mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di **purea di marroni** (Castanea Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a 380 grammi**.

Mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori **non possono essere utilizzati per la produzione di "confetture extra" e "gelatine extra"**. La confettura preparata con le **mele cotogne** può essere accompagnata dal termine "cotognata".

Le denominazioni elencate nell'allegato 1 del D.lgs. 50/2004 non sono esclusive nel senso che sul mercato possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, anche per designare altri prodotti, purché tali da non creare confusione con quelli disciplinati dal Decreto stesso. Ne è un esempio la caramella "gelatina di frutta" che assolutamente non è confondibile con la gelatina di frutta disciplinata dal Decreto in questione.

La **denominazione di vendita** è completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso. Aspetto importante è la sostituzione della parola "frutta" con il nome del o dei frutti quando questi sono uno o due; se sono di più si fa riferimento alla dicitura "più frutti" o "frutti misti" o dicitura simile, oppure si indica il numero dei frutti (ad esempio "gelatina di arancia", "confettura extra di albicocca" per un solo frutto; "gelatina extra di pera e arancia", per due frutti; "gelatina 5 frutti", "confettura di frutti misti" per più di due frutti). È evidente che i frutti, quando non vengono indicati nella denominazione di vendita, perché ci si avvale della possibilità di utilizzare la dicitura "più frutti" e simili, vanno menzionati nell'elenco degli ingredienti in ordine ponderale decrescente.

Gli **zuccheri** che possono essere utilizzati nella preparazione di tali prodotti sono gli zuccheri elencati nell'allegato 1 del D.lgs. 51/2004; oltre a tali zuccheri, possono essere utilizzati anche lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno. Lo zucchero utilizzato, indicato fra gli ingredienti per la preparazione del prodotto, può essere designato come:

- "zucchero" quando vengono impiegate tutte le categorie di saccarosio
- "zucchero d'uva" o "di altri frutti"
- "destrosio" quando vengono utilizzati il destrosio anidro e monoidrato
- altri zuccheri vanno menzionati col loro nome, in quanto non sono previsti altri accorpamenti (ad esempio lattosio, fruttosio, maltosio).

Il D.lgs. 50/2004 prevede l'utilizzo di **ingredienti facoltativi**, che in funzione della tipologia devono essere indicati fra gli ingredienti utilizzati. L'allegato 4 del suddetto Decreto riporta l'elenco degli ingredienti facoltativi e le categorie di prodotto in cui possono essere utilizzati: il miele in tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri, i succhi di frutta solo nella confettura.

8.10 Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici o di regime)

L'uomo, da sempre, è alla ricerca di alimenti contenenti sostanze che non rappresentino solo un nutrimento, ma contribuiscano anche a migliorare la salute. L'Italia è stata il primo Paese europeo a emanare una normativa sui prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia. La L. 327/1951, con il relativo regolamento di applicazione mediante il Dpr 578/1953, aveva definito

- **dietetici** "i prodotti ai quali o per processo di lavorazione o per addizione di particolari sostanze sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche"
- **alimenti per la prima infanzia** "quelli che sostituiscono, in tutto o in parte l'allattamento materno e quelli che servono per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione dell'organismo nel suo primo anno di vita".

Tuttavia, con il passare degli anni, si assisteva in Italia ad un abuso del termine "dietetico" al fine di commercializzare alimenti sostanzialmente normali, sostenuti da martellanti campagne pubblicitarie, a prezzi elevati. Il **D.lgs. 111/1992**, che ha recepito la Direttiva 89/398/CEE (poi sostituita dalla Direttiva di rifusione 2009/39/CE), ha abrogato le precedenti disposizioni innovando radicalmente la disciplina dei prodotti dietetici e di quelli per la prima infanzia.

Per poter avere la qualifica di “prodotto alimentare destinato ad un'alimentazione particolare”, non è sufficiente che l'alimento presenti caratteristiche risultanti dalla particolare composizione o del particolare processo di fabbricazione, ma occorre che **si distingua nettamente dagli alimenti di uso corrente, che sia adatto all'obiettivo nutrizionale indicato** e che venga commercializzato in modo da indicarne la conformità a tale obiettivo.

I consumatori con esigenze nutrizionali particolari

L'art. 1 c. 2 del D.lgs. 111/1992 individua le **tre categorie di consumatori** alle cui particolari esigenze nutrizionali un prodotto alimentare deve rispondere per poter essere considerato come “prodotto destinato ad un'alimentazione particolare” e cioè:

1. le persone il cui **processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato**
2. le persone che si trovano in **condizioni fisiologiche particolari** e che, pertanto, possono trarre benefici dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti
3. **i lattanti o i bambini nella prima infanzia** in buona salute.

L'art. 1 c. 3 stabilisce che le diciture “dietetico” e “di regime” possono caratterizzare, secondo una scelta volontaria del produttore, i prodotti destinati alle prime due categorie. In pratica, è fatto divieto di utilizzare queste diciture per i prodotti destinati ai lattanti e bambini nella prima infanzia che siano in buona salute.

Per i prodotti alimentari destinati al consumo corrente è **vietato impiegare** (art. 3 del D.lgs. 111/1992):

- le qualifiche “dietetico” o “di regime” da sole oppure insieme ad altri termini
- ogni altra espressione o qualsiasi presentazione che possa far credere che si tratti di uno dei prodotti di cui all'art. 1.

È tuttavia consentito indicare la conformità al consumo da parte di gruppi di consumatori con disturbi specifici (come ad esempio l'intolleranza al glutine), se sono presenti le condizioni per tale dichiarazione.

Tipologie di prodotti destinati ad alimentazione particolare

1. alimenti per **lattanti** e alimenti di proseguimento
2. alimenti **a base di cereali** e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
3. alimenti con **valore energetico scarso o ridotto** destinato al controllo del peso
4. alimenti destinati a **fini medici speciali**
5. alimenti **privi di glutine o privi di lattosio**
6. alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli **sportivi**
7. alimenti destinati a persone che soffrono di un metabolismo glucidico perturbato (**diabetici**).

La Direttiva 2001/15/CE, recepita dal D.lgs. 31/2003, riporta l'elenco delle **sostanze che possono essere aggiunte**, per scopi nutrizionali specifici, ai prodotti dietetici (esclusi tutti quelli destinati ai lattanti e alla prima infanzia) raggruppandole in categorie: vitamine, minerali, aminoacidi, carnitina e taurina, nucleotidi, colina e inositolo.

A tutela delle categorie a cui sono destinati i prodotti dietetici, sono previste disposizioni specifiche che riguardano ad esempio:

- disposizioni circa la qualità delle materie prime impiegate
- prescrizioni igieniche
- un elenco degli additivi.

I prodotti destinati ad una alimentazione particolare sono soggetti a disposizioni di etichettatura più specifiche e particolareggiate rispetto a quelle degli alimenti di uso corrente.

L'**etichetta** di un prodotto rientrante nella categoria in esame deve infatti rispettare, oltre alle disposizioni generali, l'art. 4 del D.lgs. 111/1992 che prevede le seguenti **indicazioni obbligatorie**:

1. la **denominazione di vendita**, accompagnata dall'indicazione delle **caratteristiche nutrizionali particolari**. Per i prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia in buona salute la denominazione di vendita è invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione
2. gli elementi della **composizione qualitativa e quantitativa** o il **processo speciale di fabbricazione** che conferiscono al prodotto le particolari caratteristiche nutrizionali
3. il tenore di **glucidi, protidi e lipidi** per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato o per la quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato
4. l'indicazione in **kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj)** del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto è così presentato, per la quantità proposta da consumare. Tale indicazione può essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal).

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità del prodotto dietetico **non devono comunque attribuire proprietà preventive, curative e di guarigione di malattie umane.**

Il Dpr 131/1998 stabilisce che, in fase di richiesta di autorizzazione alla produzione e all'importazione a scopo di vendita dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, le etichette debbano essere trasmesse al Ministero della Sanità nella veste grafica utilizzata o in una sua fotocopia autenticata e che se avviene una modifica occorre provvedere alla trasmissione del nuovo modello.

Gli estremi del **provvedimento di autorizzazione**, e la **composizione analitica centesimale**, dovranno essere riportati sulla confezione.

Esempio etichettatura omogeneizzato per la prima infanzia

Denominazione di vendita e indicazioni per la destinazione

OMOGENEIZZATO			
A base di banana, mela, miele e biscotti. Indicato a partire dai 6 mesi			
Confezionato sottovuoto per una conservazione naturale Prodotto con FRUTTA e CEREALI Arricchito con VITAMINA C PRODOTTO ALTAMENTE DIGERIBILE Senza residui d'aria			
Valori nutrizionali medi			
	Per vasetto	(120 g)	Per 100 g
	Valore energetico	kJ 516 (kcal 121)	kJ 430 (kcal 101)
Per vasetto	120 g	Per 100 g	
Minerali	0,6 g	0,5 g	
Sodio	21,6 mg	18 mg	
Vitamina C	72 mg	60 mg	
	Proteine (Nx6,25)	1,3 g	1,1 g
	Carboidrati (p.d.)	27,7 g	23,1 g
	Grassi	0,6 g	0,5 g

Elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa

Tenore di glucidi, protidi e lipidi (per 100 g e per quantità di prodotto commercializzata)

I prodotti destinati ad un'alimentazione particolare devono essere posti in vendita al dettaglio **unicamente preconfezionati** e completamente avvolti dall'imballaggio.

Alcuni prodotti sono regolati da specifici decreti; ad esempio, nell'ambito degli **alimenti per lattanti** e gli **alimenti di proseguimento** segnaliamo il Decreto 82/2009, che, in attuazione della Direttiva 2006/141/CE, prescrive le regole di composizione, produzione ed etichettatura a cui questi prodotti devono conformarsi per potere essere immessi in commercio.

In particolare, le denominazioni di vendita "alimenti per lattanti" e "alimenti di proseguimento" sono da intendersi rispettivamente per lattanti nei primi 6 mesi di vita e per lattanti dopo il sesto mese di vita. Se sono prodotti interamente con proteine di latte vaccino le denominazioni di vendita divengono "latte per lattanti" e "latte di proseguimento". È obbligatorio indicare che **non sono sostituti del latte materno**. In etichetta devono anche essere evidenziate le norme e le precauzioni per una **corretta pratica igienica**. Inoltre sotto il titolo "**Avvertenza importante**" è obbligatorio riportare le seguenti indicazioni:

- dicitura relativa alla superiorità dell'allattamento al seno
- raccomandazione ad utilizzare solo previo parere di professionisti indipendenti.

Non è consentito l'uso di immagini o altre illustrazioni o diciture che portino ad idealizzare l'uso del prodotto; possono però essere presenti rappresentazioni grafiche che facilitino l'identificazione del prodotto e che illustrino le modalità di preparazione.



<http://www.ministerosalute.it/alimenti/dietetica/dietetica.jsp>

8.10.1 Integratori alimentari

Da quanto esposto nel paragrafo precedente deriva che in tutti i casi in cui non si prospettano delle esigenze nutrizionali particolari connesse ad un particolare stato fisiologico, ma per motivi di opportunità o di libera scelta si desidera semplicemente un alimento con un supporto integrativo, si dovrebbe far uso di integratori alimentari, la cui finalità è quella di contribuire ad ottimizzare l'apporto dietetico dei nutrienti in essi contenuti.

Il D.lgs. 169/2004 recepisce la Direttiva 2002/46/CE e riguarda gli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali. I prodotti sono commercializzati in forma preconfzionata. Esulano dal campo di applicazione della normativa i medicinali definiti dalla Direttiva 2001/83/CE, recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano.

Gli **integratori alimentari** sono definiti come quei "prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate" (art. 2 c. 1 del D.lgs. 169/2004). Si intendono per **predosate** le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi e di polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari.

Esempio etichettatura integratore alimentare

Termine "integratore alimentare", categoria alimentare o nome e quantità

INTEGRATORE ALIMENTARE

Un valido aiuto per le funzioni fisiologiche legate alla memoria e alla concentrazione. Contiene 30 opercoli in blister da 500 mg ciascuno.

Dose giornaliera consigliata (2 opercoli)

Ginkgo (Ginkgo biloba) foglie estratto secco liofilizzato e polvere	583 mg
Fosfolipidi	80 mg
Schizandra (Schisandra chinensis) frutti estratto secco liofilizzato	60 mg
Vitamina B6 cloridrato	1,6 mg
Acido folico	200 mcg (100%RDA)
Vitamina B12	1 mcg (100%RDA)

Nome e quantità delle sostanze nutritive

Modo d'uso: si consiglia l'assunzione di 2 opercoli al giorno, preferibilmente lontano dai pasti.

Non superare le dosi consigliate.

Se si stanno assumendo farmaci anticoagulanti o antiaggreganti piastrinici, consultare il Medico prima di assumere il prodotto. Si consiglia l'uso del prodotto in gravidanza e durante l'allattamento.

Dose giornaliera consigliata ed eventuali avvertenze sui rischi

Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata.

Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni.

Dichiarazione (dieta variata)

Dichiarazione (sicurezza bambini)

L'art. 6 del D.lgs. 169/2004 dispone le **norme generali di etichettatura**: tali prodotti sono commercializzati con la denominazione di "integratore alimentare" o con i sinonimi di "complemento alimentare" o "supplemento alimentare". L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimentari proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o di cura delle malattie umane, né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà. Inoltre, nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità degli integratori alimentari non devono figurare diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è generalmente in grado di apportare le sostanze nutritive in quantità sufficienti.

Tenendo conto delle disposizioni generali sull'etichettatura e sulla presentazione dei prodotti, il c. 4 dell'art. 6 stabilisce che **l'etichettatura degli integratori alimentari deve contenere:**

1. il termine "integratore alimentare" o sinonimi sopra indicati

2. il **nome delle categorie di sostanze nutritive** o delle altre sostanze che caratterizzano il prodotto o un'indicazione relativa alla natura di tali sostanze
3. la **dose giornaliera consigliata** di integratore e un'avvertenza sui rischi per la salute in caso di dose eccessiva
4. la **quantità delle sostanze nutritive** o delle altre sostanze aventi effetto fisiologico o nutritivo riportate in forma numerica e riferite alla dose giornaliera di prodotto raccomandata dal produttore
5. i valori relativi alle **vitamine e ai minerali**, quando previsto, sono anche espressi in percentuale rispetto ai valori di riferimento (RDA) riportati nell'allegato al D.lgs. 77/1993 (si possono utilizzare dei grafici)
6. l'**effetto nutritivo o fisiologico attribuito al prodotto** sulla base dei suoi costituenti, in modo da orientare le scelte del consumatore
7. una dichiarazione dalla quale risulti che **l'integratore non si sostituisce ad un'alimentazione variata**
8. l'indicazione "**non è un medicinale**" se la presentazione del prodotto è simile a quella di un medicinale
9. un avvertimento indicante che **i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini** al di sotto dei tre anni di età.

8.11 Alimenti geneticamente modificati

Negli ultimi anni, si è assistito ad un acceso dibattito tra coloro che sostengono l'importanza di assecondare il progresso scientifico ad ogni costo e chi, invece, suggerisce di considerare con la dovuta attenzione i possibili rischi che tale situazione potrebbe scatenare. Uno degli argomenti più controversi è rappresentato dagli **organismi geneticamente modificati (OGM)** che, se immessi nell'ambiente per scopi sperimentali o come prodotti commerciali, possono riprodursi e diffondersi provocando effetti, forse, irreversibili.

Il D.lgs. 224/2003, che attua la Direttiva 2001/18/CE, all'articolo 3 definisce l'OGM come "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante accoppiamento o incrocio o con la ricombinazione genetica naturale".

L'Unione europea ha prestato la debita attenzione ai rischi potenziali derivanti dall'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, definendo norme per la coltivazione di OGM a scopo sperimentale o produttivo. Ha, inoltre, dimostrato particolare riguardo nei confronti di quei prodotti alimentari che contengono, sono costituiti o sono ottenuti a partire da OGM e sono immessi nei mercati degli Stati membri, regolamentandone l'etichettatura. È opportuno evidenziare che gli obblighi relativi all'etichettatura dei prodotti contenenti OGM non sono legati a problemi di sicurezza alimentare, infatti lo scopo dei provvedimenti normativi relativi all'etichettatura che si sono susseguiti nel corso degli anni, a partire dal 1998, è sempre stato quello di **garantire una corretta informazione del consumatore**, tutelando così la sua libertà di scelta.

Il Regolamento CE 1829/2003, art. 3 par. 1, definisce come "Alimenti geneticamente modificati" gli "OGM destinati all'alimentazione umana, gli alimenti che contengono o sono costituiti da OGM e gli alimenti che sono prodotti a partire da o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM". Tali alimenti non devono: provocare effetti nocivi alla salute umana e/o animale o all'ambiente; ingannare i consumatori; differenziarsi dagli alimenti convenzionali che intenderebbero sostituire in modo tale da rendere il loro consumo normale svantaggioso per i consumatori in termini di apporto nutrizionale. Per poter essere commercializzati, inoltre, le autorità nazionali competenti devono rilasciare apposita autorizzazione, come previsto dall'art. 4 par. 2.

La sezione 2 del Regolamento norma l'**etichettatura degli alimenti geneticamente modificati** fatta eccezione per quei prodotti che "contengono materiale che contiene, è costituito o prodotto a partire da OGM presenti in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari considerati individualmente o degli alimenti costituiti da un unico ingrediente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile" (art. 12, par. 2). Nel caso di **contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile, fino ad una soglia massima dello 0,9%, non vi è obbligo di indicare la presenza di OGM**, purché gli operatori siano in grado di dimostrare di aver attuato tutte le misure possibili per evitarne la presenza. È necessario specificare che le soglie di tolleranza nei prodotti trasformati devono essere applicate ad ogni ingrediente e, quindi, si avranno tante tolleranze quanti sono gli ingredienti che costituiscono il prodotto finito.

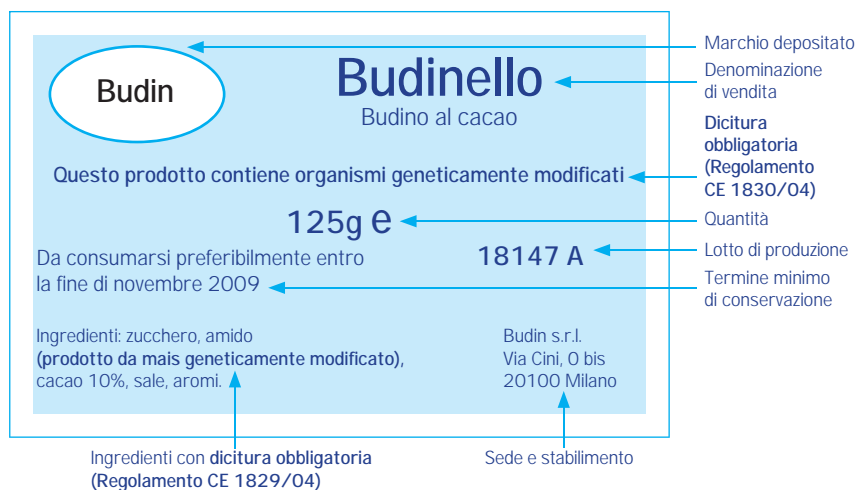
Gli alimenti geneticamente modificati, oltre al rispetto delle disposizioni generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono presentare secondo i casi alcuni **requisiti specifici in etichetta**:

- nel caso in cui un alimento sia preparato con un componente che contiene o è costituito da OGM, nell'elenco degli ingredienti tale elemento dovrà essere seguito, tra parentesi, dalla **dicitura "geneticamente modificato"** oppure dovrà essere riportato con la dizione "prodotto con (nome dell'organismo) geneticamente modificato" (ad esempio soia geneticamente modificata, prodotto con granoturco geneticamente modificato)
- se l'ingrediente è indicato col nome di una categoria, la denominazione "contiene (nome dell'organismo) geneticamente modificato" o "contiene (nome dell'ingrediente) prodotto da (nome dell'organismo) geneticamente modificato" dovrà comparire nell'elenco degli ingredienti
- se, invece, nell'alimento preso in considerazione non è previsto l'inserimento dell'elenco degli ingredienti, le indicazioni "geneticamente modificato" o "prodotto con (nome dell'organismo) geneticamente modificato" devono essere riportate in modo evidente sull'etichetta. Ciò significa che **le diciture dovranno essere inserite in posti facilmente visibili della confezione**.

Nell'elenco degli ingredienti il nome del componente OGM può altresì essere seguito da un asterisco che rimanda a fine elenco la dicitura prevista per legge; questo tipo di opzione può risultare utile qualora vi siano più elementi che necessitano di dicitura.

Le medesime regole si applicano anche ai **prodotti venduti sfusi**: le informazioni previste dal suddetto Regolamento devono comparire in modo visibile e permanente nel luogo in cui l'alimento è esposto o vicino ad esso e devono essere riportate con un carattere tipografico abbastanza grande da poter essere facilmente individuato e letto.

Esempio etichettatura alimento contenete OGM



Nel caso in cui il provvedimento di autorizzazione lo preveda, nell'etichettatura dei prodotti OGM devono comparire caratteristiche o proprietà particolari se l'alimento può dare luogo a **preoccupazioni di ordine etico o religioso** o se l'**alimento in oggetto è diverso dalla versione tradizionale** per composizione, valore o effetti nutrizionali, uso previsto dell'alimento, implicazioni per la salute di determinati segmenti della popolazione. Infine, quei prodotti che possono rientrare nella presente disciplina, ma per i quali non esiste una corrispondente versione tradizionale, è previsto l'inserimento in etichetta di informazioni appropriate sulla natura e sulle caratteristiche degli alimenti in questione, al fine di garantire al consumatore la maggior trasparenza possibile.

Gli OGM nei prodotti destinati all'infanzia e biologici

In merito agli alimenti destinati all'infanzia, sebbene sussista anche per tali prodotti una soglia di contaminazione accidentale analoga agli alimenti convenzionali (0,9%), **non è tuttavia ammessa la presenza di OGM** in misura superiore a tale limite (art. 5 del D.m. 82/2009). Caso analogo è quello degli alimenti provenienti da agricoltura biologica, per i quali, a partire dal 1° gennaio 2009 (Regolamento CE 834/2007) è ammessa la soglia di contaminazione accidentale dello 0,9%, mentre non è consentita la presenza di OGM in misura superiore a tale soglia.

In merito, infine, alle **indicazioni di non utilizzo di OGM**, adottate da aziende o catene della grande distribuzione e relative a prodotti di origine vegetale o ad alimenti di origine animale (carni, uova, latte e prodotti caseari) ottenuti allevando gli animali con mangimi senza OGM, si rammenta che tali **indicazioni sono di tipo volontario**, che non sono regolate da normative nazionali o comunitarie e che si tratta di certificazioni rilasciate da Organismi di Controllo sulla base del rapporto tecnico Sincert RT-11 (2004).

Per maggiori informazioni:



http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/authorisation/index_en.htm

8.12 Prodotti biologici

Il 1° gennaio 2009 è entrato in vigore il Regolamento CE 834/2007 che ha abrogato l'ormai datato Regolamento CE 2092/1991. Il nuovo Regolamento prevede nuove regole di produzione, etichettatura e controllo ed estende il campo di applicazione a nuove categorie di prodotti. Peraltro, come si vedrà meglio più avanti, parte della disciplina prevista dal nuovo Regolamento si applicherà solo **a partire dal 1° luglio 2010**.

Gli obiettivi e i principi esplicitati nel nuovo Regolamento **si applicano a tutte le fasi della produzione** animale, vegetale, dei mangimi, della preparazione e trasformazione, del trasporto, distribuzione e vendita dei prodotti biologici e del controllo degli stessi.

Rientrano nei controlli suddetti i grossisti che svolgono attività di stoccaggio, di distribuzione o di immissione sul mercato dei prodotti biologici, mentre restano

esclusi gli operatori al dettaglio che vendono direttamente al consumatore finale prodotti confezionati ed etichettati. Attualmente la **ristorazione collettiva** è **esclusa** dagli impegni previsti dal nuovo Regolamento comunitario, ma è lasciata la possibilità agli Stati membri di applicare norme private o nazionali per il controllo di tali attività. La Commissione europea si è riservata la possibilità di rivalutare questo aspetto entro il 31 dicembre 2011.

Come accennato sopra, il nuovo Regolamento comunitario estende il campo di applicazione, oltre che alle produzioni dell'acquicoltura (allevamento ittico marino e d'acqua dolce), anche alla coltivazione di alghe marine e alla raccolta di alghe marine selvatiche ed alla produzione di lieviti biologici. Non sono invece considerati "biologici" i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici. Il Regolamento non contempla, inoltre, la produzione di vino biologico, in quanto il legislatore comunitario non può emanare norme che regolamentino tale produzione se non sono stabiliti i requisiti specifici per il processo di vinificazione con il metodo biologico.

Le novità del Regolamento CE 834/2007 sono:

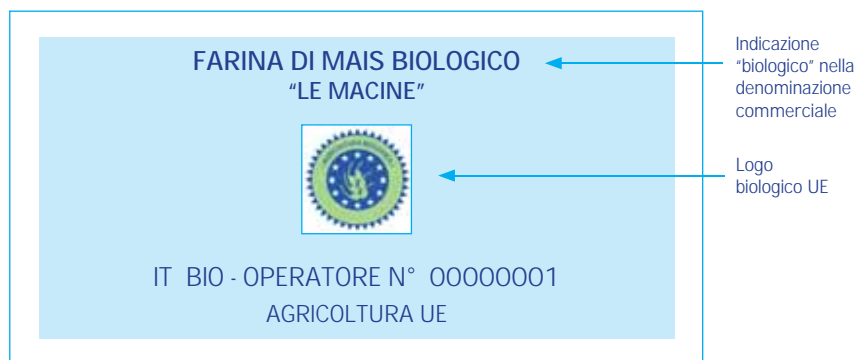
1. l'estensione del campo di applicazione (si veda sopra)
2. la sostituzione della dicitura "prodotto da agricoltura biologica" o "ottenuto con metodo di produzione biologico" con i termini "**prodotto biologico**" o "**Bio**" o "**Eco**", prima vietati dalla normativa comunitaria. In assenza di norme specifiche sulla produzione del vino biologico sulle etichette dei vini comparirà ancora la dicitura "vino ottenuto con uve biologiche o da agricoltura biologica"
3. il **logo biologico europeo** (il cui utilizzo diventerà obbligatorio dal 1° luglio 2010) ed il termine "**biologico**" sono utilizzati nella denominazione di vendita dei prodotti confezionati esclusivamente per i prodotti con un **contenuto di ingredienti biologici superiori al 95% in peso**; il restante 5% deve essere comunque composto da ingredienti ammessi dal Regolamento 834/2007 e successive modifiche. **Per i prodotti non preconfezionati (ortofrutta) la presenza del logo sarà ancora facoltativa**
4. i prodotti con un **contenuto in ingredienti biologici inferiore al 95%** non sono tenuti al rispetto di alcuna lista autorizzata di ingredienti, ma non potranno riportare in etichetta il logo europeo riferito al biologico. I riferimenti al biologico potranno essere riportati **solo nell'elenco degli ingredienti**, se sono stati ottenuti conformemente alle norme stabilite dal Regolamento stesso, indicando obbligatoriamente la percentuale del prodotto biologico utilizzato; sarà quindi possibile certificare "biologico" un succo di frutta ACE (arance, limone e carote) ottenuto con sole arance biologiche (e limoni e carote convenzionali). In tal modo viene eliminata la soglia del 70% prevista nel precedente Regolamento, al di sotto della quale non poteva essere fatto alcun riferimento in etichetta alla caratteristica "biologica"



5. l'indicazione obbligatoria (dal 1° luglio 2010) del **luogo di origine delle materie prime**, in una delle seguenti forme:
 - **"agricoltura UE"** quando la materia prima è stata coltivata nell'UE
 - **"agricoltura non UE"** quando la materia prima agricola è stata coltivata in Paesi extra-UE
 - **"agricoltura UE – non UE"** quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità europea e parte in un Paese terzo.

Queste indicazioni possono essere sostituite o integrate dall'indicazione del Paese di origine se tutte le materie prime agricole che compongono il prodotto biologico sono state coltivate in quel particolare Paese. L'indicazione "non UE" può essere omessa per gli ingredienti presenti nel prodotto in quantitativi inferiori al 2% della quantità totale, in termini di peso
6. l'indicazione obbligatoria, sempre dal 1° luglio 2010, del **numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo**, posto sotto il logo comunitario se questo compare in etichetta, indicato nel seguente modo:
 - sigla identificativa dello Stato membro o del Paese terzo secondo i codici internazionali a due lettere
 - termine che rinvia al metodo di produzione biologico
 - numero di riferimento stabilito dall'autorità competente.
7. ai fini del **calcolo del contenuto percentuale di ingredienti biologici** saranno conteggiati anche alcuni additivi alimentari perché considerati ingredienti di origine agricola (lecitine, pectine, gomma arabica)
8. la possibilità di affiancare al logo europeo i **marchi di certificazione privati e nazionali**, a patto che le condizioni d'uso e le certificazioni non ostacolino il libero mercato
9. l'adeguamento alla **normativa generale in materia di etichettatura relativamente alla contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM** con il limite di 0,9% (il precedente limite di contaminazione accidentale per i prodotti biologici era di 0,1%).

Esempio etichettatura prodotto biologico (con ingrediente biologico superiore al 95%)



Esempio etichettatura prodotto biologico (con ingrediente biologico inferiore al 95%)

SUCCO DI POMPELMO E CAROTA
"IL FRUTTO"

INGREDIENTI: pompelmo **biologico** 45%, carota 35%, acqua, zucchero di canna, acidificante

IT BIO - OPERATORE N° 00000001

Mancanza dell'indicazione "biologico" nella denominazione commerciale

Indicazione "biologico" nell'elenco degli ingredienti

Per quanto riguarda la **transizione dal vecchio al nuovo Regolamento**, ai fini dell'etichettatura gli operatori del settore possono fino al 1° luglio 2010 utilizzare le disposizioni dettate dal Regolamento CEE 2092/1991 relativamente:

- al sistema di calcolo della percentuale di ingredienti biologici degli alimenti
- al numero di codice e/o al nome dell'autorità o dell'organismo di controllo.

I prodotti ottenuti, condizionati ed etichettati anteriormente al 1° gennaio 2009 a norma del Regolamento CEE 2092/1991 possono continuare ad essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento scorte.

Fino al 1° gennaio 2012 il materiale di imballaggio a norma del Regolamento CEE 2092/1991 può essere utilizzato per i prodotti commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico, purché i prodotti siano conformi ai requisiti del Regolamento CE 834/2007. Entro il 2010 la Commissione UE provvederà alla rivisitazione della grafica del nuovo logo.

Per maggiori informazioni:



http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it



9. L'etichettatura nutrizionale

9.1 L'etichettatura nutrizionale secondo la normativa vigente

L'etichettatura nutrizionale, nel nostro ordinamento, è disciplinata dal D.lgs. 77/1993 che recepisce la Direttiva 90/496/CEE. Il futuro Regolamento relativo alla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori, più volte citato in questa guida, apporterà una serie di novità anche in materia di etichettatura nutrizionale e gli aspetti principali di queste verranno illustrati in questo paragrafo.

L'art. 1 dell'attuale normativa (D.lgs. 77/1993) disciplina "l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati come tali al consumatore finale ed alla "collettività" (ristoranti, ospedali, mense ecc.) nonché i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare".

Punto sostanziale è la **non obbligatorietà** per le aziende alimentari di adottare l'etichettatura nutrizionale. Tuttavia essa diventa obbligatoria "quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive".

Ad esempio, se vengono usate frasi concernenti informazioni nutrizionali del tipo "a basso contenuto calorico", "limitato tenore di grassi", "ricco di calcio", "più ricco in fibra", "ricco di acidi grassi polinsaturi", "vitaminizzato", diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale.

L'art. 3 del Decreto fornisce le definizioni di etichettatura nutrizionale e di informazione nutrizionale:

- per etichettatura nutrizionale si intende "una dichiarazione riportata sulla etichetta e relativa al valore energetico ed ai seguenti nutrienti: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre alimentari, il sodio, le vitamine e i sali minerali"
- per informazione nutrizionale si intende "una descrizione e un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali inerenti al valore energetico che esso fornisce o fornisce a tasso ridotto o maggiorato ovvero non fornisce e ai nutrienti che esso contiene o contiene in proporzione ridotta o maggiorata ovvero non contiene".

Nel caso in cui le aziende alimentari decidano di apporre sui loro prodotti l'etichetta nutrizionale, la normativa prevede due possibili schemi, riportati nelle tabelle seguenti.

**Etichetta nutrizionale schema
semplificato**

Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g

**Etichetta nutrizionale schema
completo**

Nutrienti	Unità di misura (espressi per 100 g o 100 ml o per razione o per porzione)
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
Acidi Grassi Saturi	g
Fibre Alimentari	g
Sodio	g

Nei due schemi di etichettatura nutrizionale possono anche essere riportate le quantità di uno o più dei seguenti principi alimentari: l'amido, i polialcoli, gli acidi grassi monoinsaturi, gli acidi grassi polinsaturi, il colesterolo, le vitamine e i sali minerali. Queste due ultime categorie devono essere elencate in etichetta se presenti in quantità significative, ossia se rappresentano almeno il 15% della Razione Giornaliera Raccomandata (RDA). Inoltre, i dati devono anche essere espressi come percentuale della RDA e possono anche essere forniti mediante rappresentazione grafica.

Vitamine e sali minerali che possono essere dichiarati e relative RDA*

Vitamine e Sali minerali	RDA	Vitamine e Sali minerali	RDA
Vitamina A	mcg 800	Vitamina B12	mcg 1
Vitamina D	mg 5	Biotina	mg 0,15
Vitamina E	mg 10	Acido pantotenico	mg 6
Vitamina C	mcg 60	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

* Una quantità è significativa per ogni 100 g o 100 ml quando sia presente nella misura di almeno il 15% della suddetta dose raccomandata. Nel caso di confezioni costituite da un'unica porzione di un prodotto alimentare, la quantità significativa, nella misura minima del 15%, può essere rapportata al peso della porzione o della razione

Qualora si fornisca un'informazione nutrizionale sugli zuccheri, sugli acidi grassi saturi, sulle fibre alimentari o sul sodio é obbligatorio utilizzare la seconda forma riportando tutti gli altri nutrienti previsti. Il c. 7 dello art. 6 prevede che "nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, la relativa indicazione deve seguire immediatamente la dichiarazione del tenore di carboidrati come segue:

a) carboidrati g, di cui: 1) zuccheri g; 2) polialcoli g; 3) amido g".

Mentre il c. 8 precisa che "l'indicazione della quantità, del tipo di acidi grassi e della quantità di colesterolo deve seguire immediatamente la dichiarazione della quantità di grassi totali come segue:

a) grassi g, di cui: 1) saturi g; 2) monoinsaturi g; 3) polinsaturi g; 4) colesterolo mg".

Il c. 4 dell'art. 6 stabilisce che "le quantità riportate devono essere quelle presenti nell'alimento al momento della vendita; detti valori possono riferirsi anche all'alimento pronto per il consumo a condizione che vengano forniti sufficienti informazioni sulle modalità di preparazione".

In alcuni casi il valore energetico del prodotto cambia a seconda che si tratti dell'alimento crudo o cotto: è il caso, ad esempio, di pasta o riso. Per questo sarebbe interessante per il consumatore avere informazioni riferite al prodotto "pronto per l'uso", ma questo dato non viene mai fornito dai produttori.

Le informazioni nutrizionali devono figurare su un'unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consenta l'incolonnamento, le informazioni possono essere disposte su una o più righe. Queste informazioni devono essere evidenziate in modo da risultare ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili e vanno riportate in lingua italiana. Il D.lgs. 77/1993 non precisa le dimensioni dei caratteri di stampa da utilizzare in modo che le informazioni siano ben visibili e ben leggibili da tutti e purtroppo molte aziende, abusando di questa libertà, utilizzano caratteri microscopici per l'etichettatura nutrizionale.

Attualmente le indicazioni da riportare **possono anche non essere il frutto di analisi di laboratorio**, ma possono essere calcolate utilizzando dati desumibili dalle tabelle nutrizionali generalmente accettati sulla base della composizione media degli ingredienti. Infatti il c. 9 dell'art. 6 precisa che "i valori dichiarati sono valori medi rilevati in base:

- a) alle analisi dell'alimento effettuate dal produttore
- b) al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati
- c) ai calcoli sui dati generalmente fissati e accettati".

Categorie di nutrienti	Coefficienti di conversione per calcolare il valore energetico
Carboidrati ad esclusione dei polialcoli	4 kcal/g – 17 kJ/g
Polialcoli	2,4 kcal/g – 10 kJ/g
Proteine	4 kcal/g – 17 kJ/g
Grassi	9 kcal/g – 37 kJ/g
Alcool etilico	7 kcal/g – 29 kJ/g
Acidi organici	3 kcal/g – 13 kJ/g
Salatrim*	6 kcal/g – 25 kJ/g

* sostituto dei grassi a contenuto calorico ridotto autorizzato con Decreto del Ministero della Salute il 12 aprile 2005

Sarebbe comunque auspicabile che i valori dichiarati facessero unicamente riferimento ad oggettivi risultati di analisi di laboratorio, d'altra parte non particolarmente complicate né costose, eseguite direttamente sul prodotto, in quanto, utilizzando dati bibliografici, non sempre viene garantita una precisione sufficiente.

Pur considerando meritevoli le iniziative spontanee delle singole aziende, la normativa, non del tutto chiara, favorisce la confusione nel linguaggio e nel tipo di messaggio. Al riguardo va rilevato che per indicare lo stesso principio nutritivo si usano indifferentemente i termini "protidi e proteine", "lipidi e grassi", "valore calorico e valore energetico". Inoltre il prevedere due possibili forme di etichettatura nutrizionale, quella semplificata e quella completa, il fornire il valore energetico in due unità di misura diverse (kcal/g e kJ/g) e riferire il valore energetico e il tenore dei nutrienti indifferentemente a 100 g, 100 ml o "per razione" o "per porzione" non fa altro che aumentare la confusione e ciò disorienta invece di guidare il consumatore verso acquisti consapevoli.

9.2 La dichiarazione nutrizionale in base alla proposta di Regolamento

Una delle principali novità della proposta di Regolamento è l'inserimento della dichiarazione nutrizionale nell'elenco delle indicazioni obbligatorie, come previsto nell'art. 9 lett. I. Va precisato che la definizione "dichiarazione nutrizionale", introdotta nella nuova proposta, è assimilabile a quella di "etichettatura nutrizionale" della legislazione vigente.

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria, come disciplinato nel paragrafo 1 dell'art. 29 della proposta di Regolamento, comprende il valore energetico, la quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e di sale. Va inoltre rilevato che nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria non sono state

inserite le proteine che invece sono presenti negli schemi previsti dall'attuale normativa. La dichiarazione nutrizionale non dovrà essere apposta al vino, alla birra e alle bevande spiritose.

Il par. 2 dello stesso articolo prevede la possibilità di precisare nella dichiarazione nutrizionale la quantità di uno o più dei seguenti nutrienti: acidi grassi trans, acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre alimentari, proteine, tutti i sali minerali o vitamine elencati alla parte A, punto 1, dell'allegato 11 e presenti in quantità significativa.

Il par. 3 stabilisce, come per la normativa vigente, che è obbligatorio dichiarare la quantità di sostanze che appartengono ad una delle categorie di sostanze nutritive elencate nel par. 2 o ne sono componenti, quando tali sostanze sono oggetto di un'indicazione nutrizionale e/o di una indicazione sulla salute.

Il valore energetico e le sostanze nutritive indicate nei par. 1 e 2 dell'art. 29 sono espresse in 100 g o 100 ml o per porzione a condizione che il prodotto alimentare sia preimballato in porzioni individuali.

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria deve essere riportata nel **campo visivo principale**. Se tale dichiarazione è collegata alle sostanze nutritive, indicate nel par. 2 dell'art. 29, si può utilizzare l'ordine di presentazione previsto nella parte C dell'allegato 13.

**Ordine di presentazione degli elementi energetici e nutritivi
che appaiono in una dichiarazione nutrizionale**

Energia	KJ e Kcal
Grassi di cui:	g
- Acidi grassi saturi	g
- Acidi grassi trans	g
- Acidi grassi monoinsaturi	g
- Acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati di cui:	g
- Zuccheri	g
- Polioli	g
- Amido	g
Fibre alimentari	g
Proteine	g
Sale	g
Vitamine e minerali	Unità indicate nell'allegato 11, parte A, punto 1

Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto siano trascurabili, la dichiarazione nutrizionale relativa a questi elementi può essere sostituita dalla menzione **"contiene quantità trascurabili di ..."**, situata nelle immediate vicinanze della dichiarazione nutrizionale, se tale dichiarazione è presente.

Possono essere utilizzati **grafici** o **simboli** per la presentazione della dichiarazione nutrizionale in base ad un sistema nazionale, secondo quanto indicato all'art. 44, purché tali presentazioni non inducano in errore il consumatore e venga provata la loro comprensione da parte del consumatore medio. Un'interessante esperienza è stata realizzata dall'agenzia governativa inglese Food Standards Agency (FSA) che per sensibilizzare le industrie alimentari e distributive sull'importanza dell'etichettatura nutrizionale ha creato il **semaforo nutrizionale** da apporre sulle etichette dei prodotti alimentari. Questo sistema usa i colori (rosso, ambra e verde) per indicare se il contenuto di grassi, di acidi grassi saturi, di zucchero e di sale sia rispettivamente alto, medio o basso.

Esempio di semaforo nutrizionale

Quantità giornaliere indicative

Nell'ambito dell'etichettatura nutrizionale volontaria, la CIAA (Confederazione europea delle Industrie di Alimenti e Bevande) ha realizzato lo **schema di etichettatura nutrizionale GDA** (Quantità Giornaliere Indicative, da Guideline Daily Amounts) che può essere utilizzata **a complemento dell'informazione nutrizionale**, fornendo un riferimento che aiuta il consumatore a stimare la quantità di calorie e dei nutrienti da assumere giornalmente nell'ambito di una dieta bilanciata.

Per serving	
FAT	7.7g
SATURATES	2.0g
SUGAR	42.2g
SALT	2.0g
HIGH MEDIUM LOW	

Esempio di etichettatura nutrizionale GDA



Le GDA sono calcolate sulle indicazioni nutrizionali riferite ad un adulto la cui dieta di riferimento prevede un apporto complessivo di 2000 kcal, così come indicato dalle linee guida internazionali, europee e nazionali. Le GDA sono in gran parte sovrapponibili ai LARN (Livelli Raccomandati di Energia e Nutrienti), le raccomandazioni per la popolazione italiana fornite dal SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

Per maggiori informazioni sull'argomento consultare i seguenti siti:

 <http://www.gda.ciaa.eu>

 <http://www.eufic.org>



Riferimenti bibliografici

- AA. VV., Guida pratica all'uso del codice a barre, Indicod-ECR, What's GS1?, GS1, 2007
- AA. VV., L'architettura tecnologica EPCGlobal, User Guide, INDICOD-ECR
- AA. VV., RFID: The Complete Guide, Forrester Collection, 2005
- BIANCHINI G., RfId, Identificazione automatica a radiofrequenza: tecnologia e impatto sulla privacy, Atti da Metro Olografix Camp, Pescara, agosto 2004
- CELENTANO L., OLIVIERI O., ROMEO A., Vademecum in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, Dintec e Unioncamere Molise, gennaio 2009
- DE GIOVANNI G., Etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, 2004
- DE GIOVANNI G., Le etichette dei prodotti alimentari. Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza, seconda edizione, Edagricole, Bologna, 2007
- DEMARTINI C., Montrucchio B., Tecnologia RF-ID: opportunità applicative, Politecnico di Torino, giugno 2005
- FEDERALIMENTARE, Indicazioni nutrizionali e sulla salute relative agli alimenti (Regolamento CE 1924/06), Linee guida di Federalimentare, Revisione 4 giugno 2009
- GARLANDA B., Gli alimenti per i più piccoli, Tecnologie Alimentari, 6, 1994
- LANXOLA E., Ruolo delle sostanze destinate ad una alimentazione particolare, Rass. Dir. Tec. Al., 3, 1993
- PATAT G., Le caramelle senza zucchero, Qualità, ottobre, 1993
- PERCIVALE F., PEIRA G., L'etichettatura dei prodotti alimentari, ETS PISA, 1997
- SILANO V., Prodotti destinati ad una alimentazione particolare ed integratori alimentari: dal recepimento delle Direttive comunitarie ai problemi operativi connessi ad etichettatura e commercializzazione, Rass. Dir. Tec. Al., 6, 1993
- Studio Legale Avv. FORTE G., ROSSI C., VALLAVANTI W., TONDATO S., Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, EPC Libri, Roma, febbraio 2009
- TAVSHIKAR M., RFID Research Update, Massachusetts Institute of Technology Communication Future Program, Value Chain Dynamics Working Group, 24 maggio 2006
- VARESE E., BUFFAGNI S., PERCIVALE F., Application of RfId technology to the agro-industrial sector: Analysis of some case studies, in **Journal of Commodity Science, Technology and Quality**, Volume 47, Issue, IV – January December 2008, pp. 171-190
- VARESE E., BUFFAGNI S., Mobile & Wireless: innovative systems for handling traceability in a produce business, in **Calitatea – acces la success – Quality, Innovation, European Integration**, Special Issue Year 9, No. 93, Editura Ars Academia, Bucharest, October 2008, volume 2, pp. 487-491
- ZAFFINO I., La regolamentazione italiana sulla produzione e commercializzazione dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, Rass. Dir. Tec. Al., 4-5, 1993

Note

Alps - Enterprise Europe Network

Unioncamere Piemonte

Via Cavour, 17
10123 Torino

☎ 011 5669222

📠 011 5669238

www.pie.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Torino

Via San Francesco da Paola, 24
10123 Torino

☎ 011 5716341

📠 011 5716346

www.to.camcom.it/ALPS

Sportello Europa presso le Camere di commercio piemontesi

Camera di commercio di Alessandria

Via Vochieri, 58 - 15100 Alessandria

☎ 0131 3131 📠 0131 43186

www.al.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Asti

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti

☎ 0141 535211 📠 0141 535200

www.at.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Biella

Via Aldo Moro, 15 - 13900 Biella

☎ 015 3599311 📠 015 3599370

www.bi.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Cuneo

Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo

☎ 0171 318711 📠 0171 696581

www.cn.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Novara

Via degli Avogadro, 4 - 28100 Novara

☎ 0321 338211 📠 0321 338338

www.no.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio del Verbano Cusio Ossola

Strada del Sempione, 4 - 28831 Baveno (VB)

☎ 0323 912811 📠 0323 922054

www.vb.camcom.it/sportello.europa

Camera di commercio di Vercelli

Piazza Risorgimento, 12 - 13100 Vercelli

☎ 0161 5981 📠 0161 598265

www.vc.camcom.it/sportello.europa