

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

## L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa comunitaria e nazionale

### **This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/125539> since

*Publisher:*

Unioncamere Piemonte

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

**Camera di commercio di Alessandria**

Via Vochieri, 58 - 15100 Alessandria  
Tel. 0131 3131 - Fax 0131 43186  
[www.al.camcom.it/sportello.europa](http://www.al.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Asti**

Piazza Medici, 8 - 14100 Asti  
Tel. 0141 535211 - Fax 0141 535200  
[www.at.camcom.it/sportello.europa](http://www.at.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Biella**

Via Aldo Moro, 15 - 13900 Biella  
Tel. 015 3599311 - Fax 015 3599370  
[www.bi.camcom.it/sportello.europa](http://www.bi.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Cuneo**

Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo  
Tel. 0171 318711 - Fax 0171 696581  
[www.cn.camcom.it/sportello.europa](http://www.cn.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Novara**

Via degli Avogadro, 4 - 28100 Novara  
Tel. 0321 338211 - Fax 0321 338338  
[www.no.camcom.it/sportello.europa](http://www.no.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Torino**

Via San Francesco da Paola, 24 - 10023 Torino  
Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346  
[www.to.camcom.it/sportello.europa](http://www.to.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Verbania**

Strada del Sempione, 16 - 28831 Baveno (VB)  
Tel. 0323 912811 - Fax 0323 922054  
[www.vb.camcom.it/sportello.europa](http://www.vb.camcom.it/sportello.europa)

**Camera di commercio di Vercelli**

Piazza Risorgimento, 12 - 13100 Vercelli  
Tel. 0161 5981 - Fax 0161 598265  
[www.vc.camcom.it/sportello.europa](http://www.vc.camcom.it/sportello.europa)

**UNIONE EUROPEA. Istruzioni per l'uso**



n. 3/2006

## L'etichettatura dei prodotti alimentari

La normativa comunitaria e nazionale

#### SPORTELLO EUROPA

c/o Unioncamere Piemonte

Via Cavour, 17

10123 Torino

Tel. 011 5669201 - Fax 011 5119144

www.pie.camcom.it/sportello.europa

E-mail: sportello.europa@pie.camcom.it

#### EURO INFO CENTRE IT - 375

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino

Via San Francesco da Paola, 24

10123 Torino

Tel. 011 5716341 - Fax 011 5716346

www.to.camcom.it/eic

E-mail: eic@to.camcom.it

#### COORDINAMENTO

Unioncamere Piemonte

Alessandra Scotti

Camera di commercio di Torino

Paolo Veneruso

#### COORDINAMENTO EDITORIALE

Ufficio Relazioni Esterne

Unioncamere Piemonte

#### PROGETTO GRAFICO

Gruppo Vento Srl

#### IMPAGINAZIONE E STAMPA

Visual Data Snc

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Prof. Franco Percivale

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

#### AUTORI

Dott. Alessandro Bonadonna, Dott. Giovanni Peira, Dott.ssa Erica Varese

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

La trattazione degli argomenti è avvenuta secondo la seguente suddivisione dei lavori:

Alessandro Bonadonna: paragrafo 4.10, capitolo 6 (ad eccezione del paragrafo 6.4), paragrafi 7.2, 7.5 e 7.6.

Giovanni Peira: paragrafi 6.3, 7.3 e 7.4 e capitolo 8.

Erica Varese: Introduzione, capitoli 1, 2, 3, 4 (ad eccezione del paragrafo 4.10), 5 e paragrafi 7 e 7.1.

Finito di stampare nel mese di **ottobre 2006**

## Unione europea. Istruzioni per l'uso

La collana **Unione europea. Istruzioni per l'uso** nasce dalla volontà dell'**Euro Info Centre** della Camera di commercio di Torino e dello **Sportello Europa** coordinato da Unioncamere Piemonte di fornire alle imprese piemontesi degli strumenti utili e di facile consultazione in cui trovare informazioni aggiornate sulle principali normative di origine comunitaria. Queste pubblicazioni vogliono essere di stimolo per adeguare la propria attività e i propri prodotti ai requisiti richiesti dall'Ue, e anche uno spunto per trovare nuovi strumenti operativi e nuove soluzioni per la propria attività imprenditoriale.

Il compito degli Sportelli è infatti quello di avvicinare e informare le imprese piemontesi sulle tematiche comunitarie: dal contenuto dell'etichetta all'obbligo di apposizione della marcatura CE, dal marchio comunitario alla disciplina delle società estere.

L'Euro Info Centre svolge la propria attività presso la Camera di commercio di Torino, lo Sportello Europa presso le Camere di commercio di tutte le altre province piemontesi. Entrambi gli Sportelli forniscono gratuitamente informazioni operative su:

- **finanziamenti**, programmi e gare d'appalto comunitarie;
- **normativa comunitaria e degli altri Paesi europei** relativa alle attività d'impresa;
- **cooperazione fra imprese e ricerca di partner commerciali** o produttivi all'estero.

Organizzano, inoltre, **corsi e seminari** sulle più importanti novità in ambito comunitario e offrono un **servizio gratuito di aggiornamento via e-mail** sulle principali novità normative e sulle opportunità di collaborazione con altre imprese europee.



**Collegati al sito della tua Camera di commercio  
oppure telefona al numero 848.800.229**



## Introduzione

<b>1. L'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti</b>	<b>5</b>
<b>2. La lingua ufficiale</b>	<b>6</b>
<b>3. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati</b>	<b>7</b>
<b>4. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati</b>	<b>9</b>
4.1 La denominazione di vendita	10
4.2 L'elenco degli ingredienti	15
4.3 La quantità netta o la quantità nominale	24
4.4 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	26
4.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento	27
4.6 Il titolo alcolometrico volumico	29
4.7 Il lotto di produzione	29
4.8 La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso	31
4.9 L'origine e la provenienza	32
4.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria	33
<b>5. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento</b>	<b>36</b>
5.1 Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso	36
5.2 Prodotti alimentari venduti sfusi	36
5.3 Prodotti alimentari non destinati al consumatore	37
5.4 Prodotti venduti alle collettività	37
5.5. Prodotti destinati all'esportazione	37



<b>6. Altre indicazioni presenti in etichetta</b>	39
6.1 I marchi	39
6.2 I simboli e i pittogrammi a carattere ambientale	42
6.3 Il codice a barre	46
6.4 Le informazioni promozionali	48

<b>7. L'etichettatura di alcune categorie di prodotti</b>	52
7.1 Acque minerali naturali	52
7.2 Carni bovine	56
7.3 Prodotti ortofruitticoli freschi	59
7.4 Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici)	62
7.5 Alimenti ottenuti attraverso tecniche di agricoltura biologica (prodotti biologici)	67
7.6 Alimenti geneticamente modificati	70

<b>8. L'etichettatura nutrizionale</b>	73
8.1 Proposta di regolamento comunitario relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari	76

<b>Riferimenti bibliografici</b>	81
----------------------------------	----

## Introduzione

L'etichettatura dei prodotti alimentari può essere considerata tra gli aspetti più problematici della legislazione alimentare in quanto in essa si manifestano diverse e talvolta opposte esigenze. Tra queste si possono ricordare la protezione dei consumatori, la difesa del segreto industriale, la tutela della libera circolazione intracomunitaria delle merci nonché la possibilità di controllare le emergenze conseguenti a crisi alimentari. Queste ultime, anche grazie ad una precisa etichettatura, possono essere gestite sia prevedendo il ritiro mirato dal mercato degli alimenti rischiosi per la salute (fornendo, quindi, informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli) sia isolando il punto della filiera che ha prodotto l'alimento a rischio, evitando, quindi, che il pericolo si riproduca e si diffonda.

In ambito comunitario, la disciplina in materia di etichettatura è stata regolata soprattutto attraverso l'emanazione di direttive orizzontali, che prevedono precetti applicabili indistintamente a tutti i settori, e di direttive verticali, che disciplinano singole tipologie di prodotto.

La prima direttiva quadro di armonizzazione risale al 18 dicembre del 1978 (Direttiva 79/112/CEE). Essa è stata recepita dal D. Lgs n. 109/1992 ed ha subito, negli anni, numerose modificazioni. Recentemente, la Direttiva 79/112/CEE è stata abrogata dalla Direttiva 2000/13/CE (recepita in Italia mediante il D. Lgs n. 181/2003).

La normativa comunitaria sull'etichettatura ha certamente contribuito all'armonizzazione della disciplina in materia in vigore nei diversi Stati membri. È da notare, tuttavia, che la direttiva è un atto che, pur vincolando gli Stati membri nel raggiungimento degli obiettivi in essa previsti, lascia gli organi nazionali liberi nella scelta delle forme e dei mezzi necessari al raggiungimento di detti risultati. È per tale motivo che ogni Stato membro ha recepito questa direttiva privilegiando, ad esempio, le esigenze nazionali degli operatori industriali e commerciali, le tipicità locali, le abitudini alimentari del Paese.

Tali differenze di applicazione hanno originato, e continuano a creare, numerose controversie all'interno dell'Unione europea ed il legislatore comunitario, ben conscio della presenza di tali disparità, ha evidenziato nel secondo e nel terzo "considerando" alla Direttiva 2000/13/CE che "differenze tra le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri in materia di etichettatura dei prodotti alimentari possono ostacolare la libera circolazione e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza. È pertanto necessario ravvicinare dette legislazioni per contribuire al funzionamento del mercato interno".

A tale direttiva, in ogni caso, deve essere riconosciuto il merito di aver compiuto un riordino della disciplina inerente l'etichettatura alimentare, la cui regolamentazione, essendo stata più volte oggetto di modificazioni, era oramai caratterizzata da un articolato complesso e disorganico.

Con riferimento agli scambi intracomunitari, l'art. 17 impone agli Stati membri di astenersi dal precisare, oltre a quanto previsto negli articoli da 3 a 13, le modalità secondo cui devono essere fornite le indicazioni contenute nei precedenti articoli 3 e 4, comma 2. L'art. 18 stabilisce, inoltre, che si può vietare il commercio di derrate alimentari conformi al disposto della direttiva, applicando disposizioni nazionali non armonizzate relative all'etichettatura e alla presentazione di prodotti alimentari.



La disposizione portata dall'art. 17, volta ad assicurare la libera circolazione delle merci, prevede, quindi, tre ordini di giustificati motivi che consentono allo Stato membro di impedire la commercializzazione di un prodotto alimentare:

1. la tutela della salute pubblica;
2. la repressione delle frodi;
3. la tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni di origine e di repressione della concorrenza sleale.

Le indicazioni presenti sull'etichettatura possono avere, quindi, implicazioni economiche sull'import-export di prodotti alimentari tra gli Stati comunitari e possono costituire barriere non tariffarie all'ingresso di prodotti da Paesi extra-Ue.


Nell'ambito del commercio internazionale, infatti, non sempre vi è coincidenza tra l'applicazione negli Stati membri delle normative comunitarie e le disposizioni legislative presenti nei Paesi extra-europei. Risulta, pertanto, necessario che l'etichettatura delle merci sia sempre adeguata e conforme alle esigenze del mercato in cui si vuole commercializzare il prodotto.

## 1. L'ambito di applicazione e gli obiettivi della normativa sull'etichettatura degli alimenti

L'art. 1, c. 2, lettera a) del D. Lgs n. 109/1992 definisce l'etichettatura come "l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo" o, in mancanza e qualora previsto, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

La normativa in esame ha quale ambito di applicazione i prodotti alimentari designati ad essere consegnati come tali al consumatore o a soggetti a lui equiparati quali i ristoranti, gli ospedali, le mense e altre collettività analoghe. La disciplina non riguarda la somministrazione di alimenti agli avventori di esercizi pubblici quali, ad esempio, bar o ristoranti. Tali prodotti possono essere confezionati, preincartati o sfusi e devono essere venduti in Italia.

Dal sito Eurlex è possibile accedere in modo diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente, infatti, la consultazione della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, dei trattati, del diritto derivato, della giurisprudenza e degli atti preparatori della legislazione. È possibile effettuare ricerche con diversi criteri, per esempio per argomento, parole, tipo di atto o con i riferimenti (anno e numero) del provvedimento che si sta cercando.

 <http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>

Obiettivo principale della normativa è assicurare una corretta e trasparente informazione al consumatore. Le indicazioni presenti sulle etichette, quindi, non devono indurre in errore l'acquirente in merito alla caratteristiche dell'alimento.

In particolare, esse non devono essere tali da persuadere il consumatore ad acquistare un prodotto alimentare attribuendo a questo effetti o proprietà che in realtà non possiede e non devono presentare peculiarità particolari dell'alimento se in realtà tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche. Non è consentito, inoltre, attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, acurare o a guarire malattie umane né accennare a tali proprietà, ad eccezione delle disposizioni comunitarie previste per le acque minerali e per i prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare.

## 2. La lingua ufficiale

La normativa comunitaria in esame prevede che gli Stati membri possano vietare sul proprio territorio il commercio dei prodotti alimentari nel caso in cui le indicazioni obbligatorie relative all'etichettatura non figurano in una lingua facilmente comprensibile dal consumatore.

Nel decreto legislativo di attuazione della direttiva, questo principio è stato interpretato nel senso che le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella lingua italiana,

anche se è consentita la presenza di più lingue. Questa disposizione non deve essere interpretata in modo troppo restrittivo: in alcuni casi opportunamente valutati, possono essere espresse indicazioni in altri idiomi purché questi, essendo ampiamente conosciuti e diffusi, risultino facilmente comprensibili al consumatore (si pensi, ad esempio a "Made in Italy" per indicare l'origine italiana di un prodotto).

È altresì contemplato il caso di prodotti alimentari che, anche se fabbricati in Italia, riportano sull'etichettatura indicazioni in un'altra lingua perché quelle menzioni non hanno un corrispondente termine in italiano.

Si tratta di informazioni relative, ad esempio, alle denominazioni di vendita (hamburger, speck, ketchup etc.) o al nome di alcuni ingredienti.

La Circolare n. 165 del 31 marzo 2000 del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato (pubblicata sulla Gazzetta ufficiale n. 92 del 19 aprile 2000) specifica che la normativa del D. Lgs n. 109/1992 si applica ai prodotti alimentari destinati al consumatore. Il fatto che nel decreto siano previsti alcuni oneri di etichettatura a carico di prodotti destinati all'industria (art. 17) non implica che tutto il provvedimento sia destinato all'industria. Se un'azienda acquista un prodotto in un altro Paese con la documentazione redatta in lingua originaria o inglese, significa che nel suo ambito la lingua in oggetto è conosciuta e la comprensione delle informazioni è assicurata. Non devono, quindi, essere considerate vietate menzioni espresse in altre lingue se i destinatari dei prodotti sono degli operatori professionali.

Un alimento prodotto in Italia, per essere commercializzato in un Paese extracomunitario, deve seguire le disposizioni in vigore nel Paese di destinazione.

Tale onere di conformità grava sull'operatore italiano e senza di questa l'alimento non potrà ivi circolare. È prassi corrente, tuttavia, che il prodotto sia esportato privo di etichette e, quindi, spetta agli operatori del Paese di commercializzazione questo onere di etichettatura conforme.

## 3. Le modalità di stesura delle indicazioni obbligatorie sulle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati

Il D. Lgs n. 109/92, per non creare confusione nel consumatore e garantire trasparenza informativa, elenca le menzioni obbligatorie che devono comparire su un'etichetta, ne prescrive le modalità e dispone alcuni principi che devono essere seguiti per l'indicazione di altre informazioni.

L'art. 14, c. 1 stabilisce che "la denominazione di vendita, la quantità, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza nonché il titolo alcolometrico volumico effettivo devono figurare nello stesso campo visivo".

Questa disposizione ha l'obiettivo di comunicare immediatamente al consumatore le principali caratteristiche del prodotto. Il decreto non fornisce la definizione di **campo visivo** e non prescrive il punto in cui dette informazioni devono comparire.

Per campo visivo, comunque, si intende la parte di confezione o di etichetta sulla quale è possibile leggere con un sola occhiata le suddette indicazioni e, qualora la confezione abbia più facce (si pensi, ad esempio, ad una scatola di pasta o di riso), queste possono figurare anche su una delle facce più piccole.

Le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate e sulle quali è riportata in modo indelebile una dicitura e, pertanto, non recano né etichetta né anello né fascetta, nonché gli imballaggi la cui superficie piana più grande sia inferiore ai 10 cm<sup>2</sup> godono di specifiche modalità per l'indicazione delle menzioni obbligatorie. Essi, infatti, possono riportare solo le indicazioni di seguito elencate e non sono soggetti al principio secondo il quale queste informazioni devono figurare nello stesso campo visivo:

- denominazione di vendita;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, secondo i casi.

L'art. 14 comma 4, specifica che le indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati devono "essere menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili" e "devono figurare sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi o legata al medesimo o su anelli, fascette, dispositivi di chiusura" in modo da essere chiaramente leggibili ed indelebili per non essere in alcun modo dissimulate o deformate. Il concetto di **chiarezza** deve essere inteso nel senso di rendere assolutamente comprensibili le informazioni al consumatore. Non devono essere utilizzati, quindi, codici o termini che ingenerino dubbi nell'acquirente a meno che questi non siano espressamente consentiti (si pensi, ad esempio, al lotto).

Le aziende devono garantire il rispetto dell'**indelebilità** delle menzioni obbligatorie, grazie all'utilizzo dei mezzi che la tecnologia mette a disposizione, con riferimento alla vita commerciale del prodotto. Essa, quindi, deve essere considerata anche in funzione dell'esposizione che il prodotto ha nel punto di vendita.



La **leggibilità** è legata alle dimensioni dell'imballaggio: più questo è ridotto, minori dimensioni avrà il carattere utilizzato per l'elencazione delle indicazioni obbligatorie. È per questo motivo che la norma, come precedentemente specificato, ha previsto un numero limitato di indicazioni: sarebbe pressoché impossibile riportare su un lato della confezione da 10 cm<sup>2</sup> tutte le informazioni obbligatorie e che in seguito al recepimento della Direttiva 2000/13/CE è stato aggiunto il comma 7 bis all'art. 14 "Gli imballaggi di qualsiasi specie, destinati al consumatore, contenenti prodotti preconfezionati, possono non riportare le indicazioni prescritte all'articolo 3, purché esse figurino sulle confezioni dei prodotti alimentari contenuti; qualora dette indicazioni non siano verificabili, sull'imballaggio devono figurare almeno la denominazione dei singoli prodotti contenuti e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza del prodotto avente la durabilità più breve".

#### 4. Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati

La normativa prevede [art. 3] che, ad eccezione di quanto previsto nel prosieguo del dettame, sull'etichetta dei prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore debbano essere riportate **obbligatoriamente** le **seguenti informazioni**:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) il luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- m bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto all'art. 8.

Le suddette indicazioni si possono distinguere in:

- **assolutamente obbligatorie**, ossia che devono sempre essere presenti in etichetta;
- **obbligatorie** salvo i casi di deroga espressamente previsti dalla normativa (elenco degli ingredienti dei vini e delle acquaviti, il nome del responsabile commerciale, che non è richiesto per i prodotti venduti sfusi, il termine minimo di conservazione che non è richiesto per i prodotti destinati ad utilizzazione industriale, i coadiuvanti tecnologici che possono non essere indicati etc.);
- **obbligatorie in relazione a determinate condizioni**.

A seconda della destinazione dei prodotti è prevista una specifica modalità di etichettatura delle diciture obbligatorie, di seguito indicata [si veda il capitolo 5].



#### 4.1 La denominazione di vendita

La denominazione di vendita [art. 4] è il nome con cui un prodotto è commercializzato e non deve essere confusa con il marchio aziendale o con il nome scelto dall'azienda per quel prodotto.

La norma, in particolare, prevede che tale termine debba essere scelto seguendo un triplice ordine di criteri:

- in primo luogo occorre verificare la presenza di una **denominazione legale comunitaria**;
- in mancanza, si deve utilizzare la denominazione legale prevista dall'ordinamento **nazionale**;
- in assenza delle precedenti disposizioni, si fa ricorso al nome consacrato da **usi** e da **consuetudini** o ad una **descrizione** del prodotto alimentare. Se necessario tale spiegazione è integrata da "informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso".

Le **denominazioni legali comunitarie** sono previste sia da specifici regolamenti nei quali sono stabilite le regole per la commercializzazione di tali determinati prodotti sia da norme nazionali di attuazione di direttive.

##### Esempi di denominazioni previste da specifici regolamenti comunitari:

- bevande spiritose quali grappa, brandy;
- conserve di sardine e conserve di tonno;
- grassi da spalmare;
- latte;
- uova;
- vini aromatizzati e bevande aromatizzate a base di vino.

##### Esempi di denominazioni derivanti da norme nazionali di attuazione di specifiche direttive comunitarie:

- cacao e cioccolato;
- confetture, gelatine e marmellate;
- lattini conservati;
- succhi di frutta.

È da rilevare che, in mancanza di uno specifico divieto previsto dalla normativa comunitaria, lo Stato membro, in presenza di un regolamento comunitario disciplinante la denominazione di vendita di un determinato prodotto, può stabilire altre denominazioni di vendita. È il caso, ad esempio, della normativa sulla produzione e sulla commercializzazione del latte per il quale, in aggiunta alle denominazioni previste in ambito comunitario - Regolamento (CEE) n. 2597/97 - sono contemplate altre due denominazioni specifiche "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità". Questa possibilità è, invece preclusa per il settore dei prodotti a base di cacao o di cioccolato, del miele o dei succhi di frutta per i quali le relative direttive non consentono agli Stati membri di adottare ulteriori denominazioni tipicamente nazionali.

Vi è, poi, una serie di **denominazioni legali** previste dall'**ordinamento italiano** quali, ad esempio, quelle relative alla birra, alle conserve di pomodoro, al pane e alla pasta.

Le norme che disciplinano, sia in ambito comunitario sia in quello nazionale, le denominazioni legali prevedono anche le relative **definizioni** e **composizioni**. Vi deve, pertanto, essere rispondenza tra denominazione legale e definizione. La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti (siano essi in difetto o in aggiunta) non consente l'utilizzo della denominazione riservata ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso.

Qualora non sia prevista la denominazione legale, sia essa di derivazione comunitaria o nazionale, si ricorre alla **denominazione merceologica** o al **nome consacrato da usi e da consuetudini**, ad esempio "torrone", "cotechino", "panettone" o "pandoro". Si tratta di prodotti conosciuti sul mercato con tali denominazioni, ma per i quali non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.

La denominazione merceologica può essere generica ed indicare una serie di prodotti (ad esempio "pasta alimentare", "biscotti" etc.)

oppure specifica per un solo prodotto (ad esempio, "spaghetti", "amaretti" etc.). Il produttore effettua tali scelte tenendo in considerazione non solo gli usi e le consuetudini nazionali, ma anche quelli locali. Cerca, inoltre, di scegliere la denominazione più idonea a fornire al consumatore l'indicazione più dettagliata su ciò che si accinge ad acquistare.

##### La denominazione commerciale "yogurt",

ad esempio, è riservata ad un prodotto che contiene lattobacilli vivi e questi devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 1 milione al momento del consumo (più il tempo passa e più i lattobacilli dello yogurt - prevalentemente il *Lactobacillus bulgaricus* e lo *Streptococcus thermophilus* - diminuiscono fino a scomparire).

In assenza di lattobacilli, si tratta di prodotti a base di latte fermentato.

### Esempi di denominazioni generiche e specifiche

Denominazione generica	Pasta	Biscotti	Gelato
Denominazione specifica	Maccheroni Orecchiette Penne Spaghetti Tagliatelle	Amaretti Frollini Sfoglie Wafer	Gelato al latte Gelato alla frutta Granita Granita di frutta Semifreddo

Qualora, infine, manchino sia la denominazione legale (comunitaria e nazionale) sia quella merceologica o consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto, accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua natura e sulla sua utilizzazione**, per consentire al potenziale acquirente di identificare univocamente l'alimento. Nei casi in cui la denominazione non è prevista dalla legge, quindi, il produttore può vantare una più ampia possibilità di scelta, influenzabile anche da politiche di marketing.

In ogni caso, tuttavia, l'art. 4, c. 2 della normativa prevede che "la denominazione di vendita non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio ovvero da denominazioni di fantasia".

Talvolta il consumatore identifica il prodotto con il nome della ditta produttrice o del marchio aziendale anche se il produttore ne indica la denominazione di vendita.

È il caso, ad esempio, della carne "Simmenthal": il produttore correttamente riporta sull'etichetta la denominazione "piatto pronto di carni bovine in scatola preparate in gelatina", ma, probabilmente, la maggior parte dei consumatori identifica il prodotto con l'azienda produttrice.

Lo stesso dicasi per "Kinder" che evoca alla maggior parte dei consumatori l'uovo di cioccolato, mentre sulla sua etichetta è correttamente indicata la denominazione "uovo dolce con sorpresa ricoperto di cioccolato superiore al latte".

Con riferimento alla denominazione di vendita si ricorda che essa "comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito [ad esempio: in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato] se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente".

Tale indicazione deve essere fornita solo qualora la sua omissione possa arrecare confusione al consumatore con riferimento alle caratteristiche, alla presentazione, al sapore, al valore nutrizionale o quando egli debba adottare particolari accorgimenti per la conservazione domestica o l'utilizzo del prodotto.

In alcuni casi questa indicazione è prevista dalla normativa che disciplina specifici prodotti quale quella specifica degli alimenti surgelati e quella su alcuni tipi di latte parzialmente o totalmente disidratato.

I prodotti che per definizione o per consuetudine sono commercializzati con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti non necessitano dell'indicazione del trattamento.

Lo "speck", ad esempio, è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura e non potrebbe essere denominato "speck" se non fosse affumicato. In questo caso, quindi, è superfluo menzionare nella sua denominazione di vendita che esso è stato sottoposto ad un processo di affumicatura.

Diverso, invece, è il caso del salmone, delle caciotte o della ricotta che, se affumicate, acquisiscono caratteristiche organolettiche diverse rispetto a quelle che possiederebbero se non fossero state sottoposte a quel procedimento: ecco, allora che diviene indispensabile l'indicazione del trattamento.

La conservazione dei prodotti dolciari alle basse temperature, nel rispetto della normativa vigente in materia di conservazione degli alimenti, non costituisce trattamento.

Qualora l'alimento sia stato sottoposto a radiazioni ionizzanti è, invece, obbligatorio riportare la dicitura, specificatamente prevista dalla normativa comunitaria nelle diverse lingue della Comunità, "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

Questo tipo di trattamento utilizza raggi beta e gamma che, penetrando nella massa dell'alimento, distruggono i microrganismi ed inibiscono la germogliazione di tuberi quali patate, cipolle, aglio.

La denominazione di vendita dev'essere utilizzata in modo preciso e deve essere scevra dalle implicazioni derivanti dalla lingua in uso: sebbene il consumatore utilizzi, generalmente denominazioni non corrette (marmellata invece di confettura, succo di albicocca invece di succo e polpa di albicocca etc.) la denominazione di vendita dovrà essere conforme ai dettami precedentemente esposti.

L'art. 4, c. 1 ter consente l'utilizzo di una denominazione di vendita sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato membro di origine a condizione che essa permetta al consumatore di conoscere l'effettiva natura del prodotto. Qualora esso possa essere confuso con altri prodotti, tale denominazione deve essere accompagnata da specifiche informazioni descrittive sulla natura e sull'utilizzazione.

Il comma successivo [c. 1 quater], invece, prevede che “la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione non può essere usata, quando il prodotto che essa designa, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosta in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione”.

#### **Esempio di una denominazione italiana ammessa all'estero a condizione della presenza di specifiche informazioni descrittive sulla natura del prodotto**

In Italia, la denominazione “birra” può essere utilizzata per una bevanda composta sia con solo malto d'orzo sia con altri cereali, nel limite del 40% in sostituzione del malto d'orzo. In Germania, la denominazione “birra” è destinata solo a quella bevanda ottenuta esclusivamente con malto d'orzo.

La birra italiana contenente anche altri cereali può essere commercializzata, ma sulla sua etichetta deve essere riportato il riferimento alla presenza di altri cereali.

#### **Esempi di denominazioni straniere non ammesse in Italia**

In Italia, la denominazione “pasta all'uovo” è riservata esclusivamente a pasta contenente almeno quattro uova fresche di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per ogni chilo di semola. Un prodotto analogo, proveniente da un altro Paese ma contenente un solo uovo di gallina, non può, pertanto essere denominato “pasta all'uovo”. In ogni caso, nell'elenco degli ingredienti, deve comparire obbligatoriamente l'indicazione percentuale di uova utilizzate.

La denominazione “aranciata”, “limonata”, “cedrata” è destinata esclusivamente a bevande analcoliche contenenti una quantità minima pari al 12% rispettivamente di succo di arancia, di limone, di cedro.

Non è, pertanto, consentita sul territorio italiano la commercializzazione di bevande denominate “aranciata”, “limonata”, “cedrata” aventi un contenuto inferiore dei rispettivi succhi.

La denominazione di vendita, inoltre, come già previsto dal D. Lgs n. 109/92, allegato II, sezione II, deve essere seguita da specifiche indicazioni qualora il prodotto alimentare contenga uno o più edulcoranti consentiti (in sostituzione totale dello zucchero), oppure zuccheri ed edulcoranti. In tale evenienza, la norma prevede che accanto alla denominazione di vendita, ad esempio “caramella”, si aggiunga, nel primo caso, la locuzione “con edulcorante” oppure, nel secondo, “con zucchero ed edulcorante”. La denominazione specifica dell'edulcorante deve, poi, essere indicata nell'elenco degli ingredienti, secondo le modalità previste ed indicate nel successivo paragrafo.

L'allegato citato, inoltre, prevede che l'etichetta riporti la dizione “contiene una fonte di fenilalanina” se il prodotto alimentare contiene il dolcificante aspartame e la locuzione “un consumo eccessivo può avere effetti lassativi” se sono stati incorporati nel prodotto alimentare polioli per un tenore superiore al 10%.

Qualora la durata dei prodotti alimentari sia stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio consentiti, nell'etichetta dovrà comparire l'indicazione “confezionato in atmosfera protettiva”.

#### **4.2 L'elenco degli ingredienti**

La normativa in esame [art. 5, c. 1] definisce l'ingrediente come “qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata”.

Qualora una sostanza utilizzata nel processo produttivo risulti **assente nel prodotto finito**, questa non è considerata ingrediente e **non deve**, quindi, **essere inserita** nell'elenco degli ingredienti.

Un ingrediente che si presenti nel prodotto finito in una **forma modificata** per caratteristiche, composizione o altro, deve essere menzionato con il **nome con cui era identificato al momento della preparazione dell'alimento**.

Si pensi, ad esempio, ad un prodotto da forno preparato con dello yogurt: esso, una volta cotto, non conterrà fermenti lattici vivi, ma comunque rimarranno altre caratteristiche dello yogurt e, pertanto, lo “yogurt” sarà indicato nell'elenco degli ingredienti. Determinati ingredienti, appartenenti alle categorie contemplate nell'allegato I, possono essere indicati solo con il nome della categoria cui appartengono (formaggio, grassi vegetali, olio vegetale etc.).

L'**elenco degli ingredienti** di un prodotto alimentare è costituito [art. 5, c. 3] dalla “enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola «ingrediente»”.

Gli ingredienti, quindi, devono essere indicati in ordine di peso decrescente al momento della preparazione del prodotto: ciò implica che nel prodotto finito tale ordine può subire, a causa del processo di produzione, una sostanziale modifica. Si pensi, ad esempio, alla confettura di frutta il cui elenco di ingredienti indica, generalmente, la quantità di frutta utilizzata nella preparazione prima dello zucchero seppure quest'ultimo, nel prodotto finito, sia certamente preponderante rispetto alla frutta.

Il disposto dell'art. 5, c. 3, in ogni caso, consente al consumatore di confrontare, ad esempio, due panettoni e di comprendere in quale sia presente il maggiore quantitativo di burro, uova etc.

L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili (vino, acquavite etc.) sono indicati nell'elenco degli ingredienti in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta, inoltre, può non essere menzionata qualora il suo peso nel prodotto finito sia inferiore al 5%.

I miscugli di frutta, ortaggi o funghi (c. 8), nei quali non vi sia la preponderanza di peso di alcun tipo di frutta, di ortaggio o di fungo «possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione generica di "frutta", "ortaggi" o "funghi" immediatamente seguita dalla menzione "in proporzione variabile" e dall'elencazione dei tipi di frutta, ortaggi o funghi presenti. Il miscuglio è indicato, nell'elenco degli ingredienti, in funzione del peso globale della frutta, degli ortaggi e dei funghi presenti».

Gli ingredienti di miscugli di spezie e di piante aromatiche (c. 9), nei quali nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, «possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo "in proporzione variabile"».

Se, poi, le spezie e le piante aromatiche non superano globalmente il 2% in peso del prodotto finito possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti rispettivamente con "spezie" e "piante aromatiche".

La carne utilizzata come un ingrediente di un prodotto alimentare (c. 10 ed Allegato I) è indicata con il nome della specie animale da cui proviene o dal qualificativo relativo alla specie. Per carne si intendono i muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano, con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono. Il tenore di grasso e di tessuto connettivo deve rispettare, secondo la specie, i limiti indicati nella seguente tabella.

#### Limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo.

Specie animale	Grasso %	Tessuto connettivo %
Mammiferi esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

Il c. 11 disciplina l'ingrediente composto e cioè quello costituito da due o più ingredienti, stabilendo che esso può "figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti".

La suddetta enumerazione non è obbligatoria:

- se l'ingrediente composto è definito dalla legislazione comunitaria vigente e rappresenta meno del 2% del prodotto finito;
- se l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito;
- se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

#### Esempi di prodotti contenenti ingredienti composti

##### Torta preparata con confettura di albicocche

Indicazione nella lista degli ingredienti della confettura, a seconda della sua percentuale rispetto al prodotto finito

Menzione nell'elenco degli ingredienti della confettura di albicocche	Confettura di albicocche <2%	Confettura di albicocche >2%
	"confettura di albicocche"	"confettura di albicocche: albicocche, zucchero etc."

##### Panettone al cioccolato con copertura al cioccolato al latte del 4%

Indicazione degli ingredienti

Elenco degli ingredienti	Indicazione degli ingredienti
	Farina di frumento, uova, uva sultanina, burro, zucchero, latte, cioccolato al latte [zucchero, burro di cacao, latte magro in polvere, pasta di cacao, emulsionante lecitina]

Dalla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari, gli **additivi** sono considerati ingredienti.

Essi "devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito".

**Ingredienti obbligatoriamente designati con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico o dal numero CE (Allegato II, D. Lgs n. 109/1992)**

Acidificanti	Amidi modificati <sup>(1)</sup>	Emulsionanti
Addensanti	Antiagglomeranti	Esaltatori di sapidità
Agenti di carica	Antiossidanti	Gas propulsore
Agenti di resistenza	Antischiumogeni	Gelificanti
Agenti di rivestimento	Coloranti	Stabilizzanti
Agenti di trattamento della farina	Conservanti	Umidificanti
Agenti lievitanti	Correttori di acidità	Sali di fusione <sup>(2)</sup>
	Edulcoranti	

<sup>(1)</sup> Non è obbligatorio indicare il nome specifico e il numero CE

<sup>(2)</sup> Soltanto per i formaggi fusi e di prodotti a base di formaggio fuso

Qualora più additivi appartengano alla stessa categoria, questi vanno indicati tutti dopo la menzione della categoria, senza che questa sia ripetuta ogni volta.

Nel caso, ad esempio, di un prodotto contenente tre coloranti, l'indicazione di questi nell'elenco degli ingredienti può essere fatta in tal modo: "colorante E..., E..., E..." in luogo di "colorante E...", "colorante E...", "colorante E...".

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta per alcuni prodotti che non sono considerati "ingrediente" e in talune specifiche condizioni.

Non devono comparire nell'elenco degli ingredienti, in quanto **non sono considerati** tali:

- i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per essere, poi, immessi nuovamente in quantità non superiore rispetto a quella iniziale;
- gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito (i cosiddetti carry over);
- i coadiuvanti tecnologici, ossia sostanze che non sono consumate come ingrediente alimentare in sé, ma che sono volontariamente utilizzate nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o di trasformazione. Nel prodotto finito si riscontra la presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati. Questi residui non devono rappresentare un rischio per la salute e non hanno effetti tecnologici sul prodotto finito. Si pensi, ad esempio, alle cere di copertura di alcuni formaggi, al caglio etc.;
- le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rivelatore;

- le sostanze che, pur non essendo additivi, sono utilizzate secondo le stesse modalità e con le stesse finalità dei coadiuvanti tecnologici e che rimangono presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Le esenzioni elencate non si applicano nel caso di allergeni alimentari (allegato 2, sezione III).

L'art. 8 regola l'**ingrediente caratterizzante evidenziato**. Se l'etichettatura di un prodotto alimentare pone in rilievo, "onde differenziarlo da altri della stessa specie, la presenza o il limitato tenore di uno o più ingredienti essenziali per le caratteristiche di tale prodotto, o se la denominazione di quest'ultimo comporta lo stesso effetto, deve essere indicata, secondo i casi, la quantità minima o massima di utilizzazione di tali ingredienti, espressa in percentuale". L'obiettivo di questo articolo è fornire al consumatore un'utile informazione per consentirgli di effettuare scelte oculate ed evitare la concorrenza sleale tra produttori.

Da un lato il produttore è tenuto, quindi, ad evidenziare al consumatore quelle caratteristiche del prodotto alle quali è attribuito un particolare valore merceologico o nutrizionale, dall'altro egli ha la facoltà di differenziare il proprio prodotto rispetto a quelli della concorrenza.

Questa indicazione deve essere apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

La precedente disposizione non si applica nel caso di:

- ingredienti la cui quantità d'impiego è fissata da norme specifiche;
- prodotti alimentari costituiti essenzialmente dall'ingrediente evidenziato;
- ingredienti utilizzati in debole dosi come aromatizzanti.

È, quindi, necessario indicare la quantità in percentuale (calcolata al momento della sua utilizzazione per la preparazione del prodotto) di quegli ingredienti che:

- figurano nella denominazione di vendita del prodotto (es. biscotti al cioccolato);
- sono generalmente associati dal consumatore ad una determinata denominazione di vendita;
- sono posti in evidenza sull'etichetta del prodotto con immagini o con parole (sulla etichetta di un sugo pronto è raffigurato un certo prodotto vegetale);
- sono essenziali per caratterizzare un prodotto alimentare e per distinguerlo dagli altri alimenti con i quali potrebbe essere confuso.

#### L'elencazione degli "ingredienti" non è richiesta:

- nei prodotti che sono costituiti da un solo ingrediente, ad esempio l'olio extravergine di oliva, purché la denominazione di vendita sia identica al nome dell'ingrediente oppure qualora questa permetta di conoscere l'effettiva natura dell'ingrediente, ad esempio pasta di semola di grano duro;
- negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati né sbucciati, né tagliati, né sottoposti a trattamenti;
- nel latte e nelle creme di latte fermentate, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione (in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro);
- nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita (generalmente appare la menzione "con aggiunta di anidride carbonica");
- nelle acqueviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

#### 4.2.1 Gli aromi

Per gli aromi è prevista una specifica etichettatura a seconda che si tratti di aromi naturali o di aromi artificiali. Un tempo, in Italia, era consentito indicare come aromi naturali anche sostanze chimiche che, seppur prodotte per sintesi in laboratorio, avevano una composizione identica a quella delle sostanze aromatizzanti normalmente presenti in un prodotto di origine vegetale o animale. Nelle etichette multilingue poteva, quindi, capitare di leggere "aromi naturali" nella versione italiana e "aromi artificiali" in quella inglese o francese. Questa evidente mancanza di chiarezza nei confronti del consumatore è, oramai, scongiurata in quanto le indicazioni relative agli aromi prevedono quanto riepilogato nella riquadro.

La miscelazione di sostanze aromatizzanti naturali con quelle natural-identiche o artificiali implica il divieto di utilizzare la parola "naturali" e non è ammesso l'utilizzo di diciture tipo "aromi artificiali" o "aromi natural-identici", forse di più immediata comprensione al consumatore.

Il **chinino** e la **caffeina**, utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di prodotti alimentari, godono di specifiche disposizioni:

- devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma";

- se il prodotto contiene diversi aromi, tra i quali il chinino o la caffeina, l'indicazione può essere effettuata tra parentesi, immediatamente dopo il termine "aromi", con la dicitura "incluso chinino" o "inclusa caffeina";
- con riferimento unicamente ai prodotti liquidi, qualora il tenore di caffeina superi i 150 mg/litro, deve figurare in etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita della bevanda, la menzione "tenore elevato di caffeina", seguita, tra parentesi, dall'indicazione del tenore di caffeina espresso in mg/100 ml. Queste disposizioni non si applicano alle bevande a base di caffè, tè, estratto di caffè o di tè, la cui denominazione di vendita contenga il termine "caffè" o "tè".

#### Tipologia di aromi e loro menzione in etichetta.

Tipologia di aromi	Menzione in etichetta
Aromi la cui parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti (vanillina, menta etc.)	Aromi naturali
Aromi con sostanze aromatizzanti natural-identiche o artificiali	Aromi

#### 4.2.2 Gli allergeni

Il legislatore comunitario con la Direttiva 2003/89/CE ha voluto fornire ai consumatori, soprattutto a quelli affetti da allergie alimentari, informazioni utili per discernere l'esatto contenuto dei prodotti alimentari.

La Direttiva 2000/13/CE, pur prescrivendo l'indicazione obbligatoria in etichetta di tutti gli ingredienti, contemplava alcune deroghe e, tra queste, quella che consentiva di non indicare i singoli ingredienti dei prodotti composti quando essi costituivano meno del 25% del prodotto finale. Tale regola era stata inserita nella legislazione comunitaria con l'obiettivo di evitare un eccessivo appesantimento dell'elenco degli ingredienti, a fronte della presunzione che il consumatore potesse facilmente conoscere la composizione degli ingredienti composti. Attualmente, invece, il legislatore comunitario, conseguentemente allo sviluppo delle tecnologie alimentari che consentono una precisa rilevazione dei componenti ed al crescente sviluppo del problema sanitario legato alle allergie alimentari, ha ritenuto necessario diminuire tale percentuale al 2% ed inserire nell'etichettatura dei prodotti alimentari precise indicazioni sull'eventuale presenza di sostanze allergeniche.

La direttiva in oggetto è stata recepita nell'ordinamento italiano con il D. Lgs n. 114/2006, che ha modificato e sostituito alcuni articoli del D. Lgs n. 109/1992.

Con riferimento agli allergeni, è stato redatto un elenco di sostanze utilizzate nei prodotti alimentari ed aventi un potenziale allergico accertato scientificamente (v. tabella). Tale elenco è soggetto a periodici aggiornamenti e revisioni. Ogni sostanza appartenente all'elenco dei potenziali allergeni o derivata da questi, qualora sia utilizzata nella preparazione di alimenti e sia presente nel prodotto finito (anche se in forma alterata), deve essere indicata sull'etichetta con il nome della sostanza (ad esempio, nocciole).

Se la denominazione di vendita del prodotto o dell'ingrediente contiene il nome della sostanza allergenica, questa non necessita di essere ripetuta (ad esempio, farina di grano tenero, proteine del latte etc.).

Con riferimento ai cosiddetti **contaminanti allergenici**, si rileva che, da tempo, è prassi diffusa inserire in etichetta una generica avvertenza "può contenere tracce di ...". Questo accorgimento è sempre più comune a causa della responsabilità giuridica che potrebbe derivare al produttore per la presenza ineliminabile di allergeni, dovuta al passaggio nello stesso impianto di lavorazione di preparazioni differenti, alcune delle quali contenenti allergeni. Nonostante le procedure di autocontrollo, potrebbe verificarsi, infatti, il rischio che alcune tracce di residui possano permanere nel prodotto finito.

#### Allergeni alimentari e chiarimenti di Federalimentare

(All. 2, sez. III, D. Lgs n. 109/1992)

Allergeni alimentari	Chiarimenti Federalimentare
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	I cereali contenenti glutine dovrebbero essere citati in etichetta mediante l'indicazione della loro denominazione generica: es. frumento, segale, orzo etc.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Si evidenzia che i molluschi non appartengono alla categoria dei crostacei.
Uova e prodotti a base di uova	Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari.
Pesce e prodotti a base di pesce	Sono incluse tutte le specie di pesce. Non è necessario esplicitare il genere (pesce), quando l'informazione sia eseguita mediante citazione della specie comune di pesce utilizzato (es. tonno, merluzzo). Può invece essere utile citare il genere (pesce) quando la specie sia poco conosciuta sul mercato, e il suo nome non sia rappresentativo.
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Per chiarezza d'informazione, si raccomanda l'utilizzo della denominazione "arachidi" in luogo di eventuali sinonimi (es. noccioline).

Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato. Non si ritiene necessario specificare che i prodotti notoriamente a base di latte (es. formaggi, yogurt) contengono, appunto, latte. Né appare necessario indicare il genere (formaggio), quando la denominazione di vendita sia nota (es. parmigiano, pecorino, ...).
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	L'elenco è esaustivo e non comprende i pinoli (semi commestibili dei pini); i frutti a guscio dovrebbero essere indicati mediante il loro nome generico: mandorle, noci, anacardi, noci americane etc.
Sedano e prodotti a base di sedano	Appartengono alla categoria "sedano" le due specie di sedano e sedano rapa. L'informazione è ritenuta idonea, in entrambi i casi, con la menzione del nome della categoria ("sedano").
Senape e prodotti a base di senape	Sono compresi i semi di senape, ma anche le preparazioni realizzate a partire dagli stessi (es. mostarde). Ai fini dell'informazione specifica, nei diversi casi, è sufficiente l'indicazione della categoria ("senape").
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Applicando i principi della c.d. "direttiva additivi", si ritiene che la soglia dei 10mg/kg o 10mg/l debba misurarsi sull'alimento finito pronto per il consumo, come fornito al punto di vendita ovvero preparato secondo le indicazioni del produttore (es. reidratazione dei prodotti essiccati, diluizione dei concentrati). L'obbligo di etichettatura si applica all'anidride solforosa e ai solfiti che sono stati aggiunti ai prodotti alimentari. Peraltro, si raccomanda di prestare attenzione anche al contenuto naturale di anidride solforosa, a fronte dell'eventualità di superamento della soglia per effetto di cumulo tra la sostanza presente per natura e quella addizionata.

### 4.3 La quantità netta o la quantità nominale

L'indicazione della quantità nominale deve essere effettuata in considerazione sia di quanto prescritto dall'art. 9 del D. Lgs n. 109/1992 sia delle specifiche disposizioni metrologiche, relative al precondizionamento in massa ed in volume degli alimenti.

La **quantità netta** di un preimballaggio è la quantità che esso contiene al netto della tara.

La **quantità nominale**, invece, è la quantità media che tiene in considerazione il sistema di tolleranze previsto dalle disposizioni metrologiche in materia e dei relativi controlli.

La quantità dei prodotti alimentari confezionati deve apparire sulle etichette espressa in volume per i liquidi - litri (l o L), centilitri (cl), millilitri (ml) - ed in unità di massa per gli altri prodotti - chilogrammi (kg) o grammi (g).

Il nome e la simbologia delle unità di misura ammessi sono disciplinati dal D.P.R. n. 802/1982. **Indicazioni differenti rispetto a quelle previste costituiscono un illecito amministrativo.** Nel riquadro sono riportati alcuni esempi di diciture errate con accanto l'indicazione corretta.

Diciture errate	Diciture esatte
litri 2 oppure L2	2 litri oppure 2L
1 litro e mezzo	1,5 litri oppure 1,5 l
70 CL	70 cl
50 ML	50 ml
100 MI	100 ml
100 ml.	100 ml
250 cc	25 cl ovvero 250 ml
2 etti	200 g
400 gr.	400 g
Gr.200	200 g

L'adeguamento alla normativa comunitaria sui preimballaggi è evidenziata dall'apposizione della lettera "e" in etichetta (v. box cap. 6.2).

Qualora l'imballaggio sia costituito da due o più preimballaggi individuali contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, "l'indicazione della quantità è fornita menzionan-

do il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità nominale di ciascuno di essi". Sull'etichetta sarà riportata, ad esempio, l'indicazione "n. 4 confezioni da 500 g". Questa indicazione non è, tuttavia, richiesta qualora il numero totale dei preimballaggi individuali sia facilmente contabile dall'esterno e la quantità nominale di almeno uno di essi possa essere vista chiaramente.

Per i **prodotti da forno** quali fette biscottate, crackers, biscotti lievitati monodose e per i **prodotti a base di zucchero**, anche se sono contenuti in imballaggi individuali, è sufficiente, invece, l'indicazione della quantità totale.

I prodotti **alimentari solidi** presentati immersi in un **liquido di governo** devono indicare nell'etichetta anche la quantità di prodotto sgocciolato.

Per liquido di governo si intendono i seguenti prodotti, eventualmente mescolati, anche quando si presentano congelati o surgelati, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione alimentare e non si presenti, quindi, decisivo per l'acquisto:

- acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia;
- soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto;
- soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti;
- succhi di frutta e di ortaggi nel caso delle conserve di frutta e di ortaggi.

L'**olio** è considerato a tutti gli effetti un ingrediente e, quindi, i prodotti sott'olio, quali ad esempio il tonno o i carciofini sono esclusi dall'obbligo di questa indicazione. Resta valida per i sottaceti, la mostarda, la frutta sciroppata o le verdure in salamoia per i quali dovrà comparire l'indicazione "peso netto ... grammi", "peso netto sgocciolato ... grammi". Questa disposizione ha risolto il problema della "glassatura" e cioè dello strato di ghiaccio che ricopre i prodotti congelati o surgelati (pesce o altri prodotti) e lo protegge da eventuali urti. Un tempo era considerata parte integrante del prodotto per cui l'acqua era fatta pagare al prezzo del pesce. Ora, sull'etichetta dei prodotti surgelati o congelati, devono comparire il peso complessivo e il peso netto del pesce, che è la base per la determinazione del prezzo del prodotto confezionato.

I prodotti soggetti a notevoli cali di massa o di volume (ad esempio, gli insaccati non stagionati e alcuni formaggi freschi) devono essere pesati alla presenza dell'acquirente ovvero riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita al consumatore.

#### L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- per i prodotti generalmente venduti a pezzo o a collo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso (ad esempio le uova);
- per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g (ad esempio le merendine);
- per i prodotti la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml, salvo per le spezie e per le piante aromatiche.



#### 4.4 Il Termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il Termine minimo di conservazione (Tmc) rappresenta la data fino alla quale il prodotto alimentare mantiene le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il Tmc deve essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” se la data evidenzia il giorno (ad esempio, entro il 17 gennaio 2007), oppure “da consumarsi preferibilmente entro fine” negli altri casi. In questo secondo caso, la menzione è seguita dalla data (entro la fine di gennaio 2007) oppure dall’indicazione del punto della confezione in cui essa figura (vedi bordo di chiusura, vedi sul tappo etc).

Il Tmc è composto dall’indicazione in chiaro e nell’ordine del giorno del mese e dell’anno e può essere espresso secondo le modalità evidenziate nella tabella.

Prodotti alimentari conservabili per	Modalità di indicazione del Tmc	
	Modalità di indicazione	Esempio di dicitura
meno di tre mesi	con l’indicazione del giorno e del mese	da consumarsi preferibilmente entro il 27 settembre 2007
più di tre mesi ma meno di diciotto mesi	con l’indicazione del mese e dell’anno	da consumarsi preferibilmente entro fine settembre 2007 (per prodotti fabbricati dopo il 1° aprile 2006 e prima del 1° luglio 2007)
più di diciotto mesi	con la sola indicazione dell’anno	da consumarsi preferibilmente entro la fine del 2007 (per prodotti fabbricati prima del 30 giugno 2006)

Si ricorda che, ai fini degli scambi tra i Paesi della Ue, le diciture del Tmc devono essere espresse nella lingua del Paese nel quale si vuole commercializzare il prodotto.

Il Tmc è sostituito dalla **data di scadenza** (art. 10 bis) nel caso di prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che, quindi, dopo breve tempo, possono costituire un pericolo per la salute del consumatore.

La **data di scadenza** deve essere indicata utilizzando la locuzione “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dall’indicazione del punto della confezione dove figura.

Essa è espressa con l’indicazione, nell’ordine ed in forma chiara, del giorno, del mese ed eventualmente dell’anno. Prevede inoltre che siano enunciate anche le condizioni di conservazione e, qualora prescritto, deve essere indicato un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. La vendita di prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione è vietata.

Per alcuni tipi di prodotto (latticini freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell’acquacoltura freschi), la data di scadenza può essere determinata con decreti dei Ministri delle Attività produttive, delle Politiche agricole e forestali o della Salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica.

Si ricorda, infine, che in ambito comunitario non è stato possibile stabilire l’elenco dei prodotti rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, ma che, in seguito alle dichiarazioni rese dalle delegazioni degli Stati membri sulla base delle loro esperienze, rientrano in tale categoria i prodotti che hanno una durabilità non superiore ai 30 giorni.

#### L’indicazione del Tmc non è richiesta per:

- gli ortofruccicoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall’uva nonché le bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99 (Nomenclatura combinata della tariffa doganale), ottenute da uva o mosto d’uva;
- le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- le bevande analcoliche, i succhi e i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- gli aceti;
- il sale da cucina;
- gli zuccheri allo stato solido;
- i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- i gelati monodose.

#### 4.5 Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento

Sui prodotti alimentari preconfezionati devono essere riportate indicazioni quali “il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito” nell’Ue nonché “la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento”.

Si tratta di informazioni indispensabili per risalire ai responsabili nell'eventualità di una frode.

La lettera e) del D. Lgs n. 109/1992 prevede che in etichetta debba figurare alternativamente il nome:

- del produttore e della sua sede (località ed indirizzo);
- del confezionatore e della sua sede (località ed indirizzo);
- del venditore e della sua sede (località ed indirizzo), purché stabilito in uno degli Stati membri.

Sull'etichetta deve, quindi, figurare almeno uno dei nomi dei tre soggetti indicati. Nulla vieta che compaiano tutti e tre.

È previsto espressamente che il venditore sia stabilito nell'Unione europea, mentre tale obbligo non è espresso né per il produttore né per il confezionatore. L'indicazione deve essere scritta in chiaro non essendo consentito l'utilizzo di codici o di sigle a meno che questi non siano espressamente autorizzati e, quindi, ai fini dei controlli, risulti immediatamente possibile individuare il soggetto responsabile.

Con riferimento all'indicazione della **sede dello stabilimento**, è bene sottolineare che si tratta di una menzione che non rispecchia un dettame comunitario. La direttiva, infatti, consentiva agli Stati membri di mantenere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di condizionamento per la loro produzione nazionale.

L'Italia, al momento dell'adozione della direttiva, contemplava quest'obbligo nella legislazione nazionale ed ha potuto mantenere, quindi, questa informazione nella lista obbligatoria di cui all'art. 3, c. 1 del D. Lgs n. 109/1992, con la limitazione alla propria situazione nazionale e nel rispetto delle modalità di indicazione, previste dalla stessa direttiva. Questa indicazione svolge un ruolo molto importante soprattutto ai fini di una più puntuale informazione al consumatore.

L'articolo 11 del decreto legislativo precisa che l'indicazione della sede possa essere omessa nel caso in cui lo stabilimento:

- sia "ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta";
- per i "prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia";
- nonché per i "prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria".

Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno identificativo.

#### 4.6 Il titolo alcolometrico volumico

Il titolo alcolometrico volumico è una indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume (vino, birra, liquori, acquaviti etc.). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato il titolo alcolometrico volumico seppure l'alcool debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (ad esempio nei dolciumi).

L'art. 12, c. 1, definisce il titolo alcolometrico volumico come "il numero di parti in volume di alcol puro alla temperatura di 20°C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato a quella temperatura". È espresso dal simbolo "% vol" preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale e può essere preceduto dal termine "alcool" o dalla sua abbreviazione "alc."

Il titolo alcolometrico deve essere indicato nel campo visivo ove figurano la denominazione di vendita della bevanda, la quantità e, ove prescritto, il Tmc.

Ai valori indicati si applicano delle tolleranze in più o in meno, espresse in valori assoluti. Esse sono indicate nell'art. 12, c. 3:

- a) 0,5% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5%, nonchè per le bevande della NC 2206 00 93 e 2206 00 99 (Nomenclatura combinata della tariffa doganale) ricavate dall'uva;
- b) 1% vol per le birre con contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5%, per i sidri e le altre bevande fermentate ottenute da frutta diversa dall'uva nonchè per le bevande della NC 2206 00 91 ricavate dall'uva e le bevande a base di miele fermentato;
- c) 1,5% vol per le bevande contenenti frutta o parti di piante in macerazione;
- d) 0,3% vol per le bevande diverse da quelle indicate alle lettere a), b) e c).

A titolo esemplificativo, si ricorda che per una birra avente un contenuto alcolometrico volumico superiore a 5,5% è stata prevista una tolleranza di 1% vol. Ciò significa che se ha sull'etichetta l'indicazione "6% vol" questa è corretta qualora il valore riscontrato all'analisi chimica si situi tra il 5% vol ed il 7% vol.

#### 4.7 Il lotto di produzione

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti eventualmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali ed internazionali.

Il lotto (art. 13) indica un "insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche".

La sua indicazione, eccetto le previste ipotesi di esenzione, è condizione imprescindibile per la commercializzazione dei prodotti alimentari ed è riportata anche sui prodotti che sono oggetto di specifica regolamentazione comunitaria [ad esempio, uova, acque minerali]. Non essendo state imposte specifiche modalità di indicazione del lotto, i metodi utilizzati dalle aziende per la sua identificazione sono numerosi e diversi. In ogni caso, viene apposto sotto la responsabilità del produttore (o del confezionatore del prodotto, o del primo venditore stabilito nell'Ue) "in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura".

Per i prodotti alimentari preconfezionati, l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi; per quelli non preconfezionati, invece, essa è riportata sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

Il Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato può fissare annualmente le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti e categorie di prodotto (art. 13, c. 8). In osservanza a tale indicazione, il D. M. delle Attività produttive del 23 gennaio 2006 ha stabilito che la dicitura per l'identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale, confezionate nell'anno 2006 e che usufruiscono di aiuti comunitari, è costituita dalla lettera "J" seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365), nel caso del lotto giornaliero.

Nel caso, invece, di lotti di produzione relativi a periodi di durata inferiore alla giornata lavorativa, la dicitura è completata dall'indicazione di un'altra lettera alfabetica di libera scelta, da riportare dopo l'indicazione del numero relativo al giorno (J (1-365) + altra lettera). Nella tabella sono indicate le lettere previste dai Decreti del Ministero delle Attività produttive per gli anni dal 2003 al 2006.

**Lettera per l'identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale che usufruiscono di aiuti comunitari**

Anno	Lettera
2003	P
2004	B
2005	D
2006	J

Il lotto "J 131" riportato su una confezione di confettura di albicocche, ad esempio, indica che questa conserva alimentare è stata prodotta il 12 maggio 2006 (ossia il 131° giorno dell'anno 2006).

Questa informazione, letta congiuntamente al Tmc o alla data di scadenza è estremamente significativa e consente al consumatore di scegliere il prodotto più fresco. Purtroppo, tuttavia, gli acquirenti raramente ne conoscono il significato.

**L'indicazione del lotto non è richiesta:**

- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono: venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio; avviati verso organizzazioni di produttori o raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;
- per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;
- per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.

**4.8 La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso**

Qualora il prodotto necessiti di particolari accorgimenti in funzione della sua natura, la normativa prevede che siano fornite le modalità di conservazione e di utilizzazione. L'art. 10, relativo al Tmc, ribadisce tale concetto di discrezionalità prevedendo al c. 4 che siano riportate le **condizioni di conservazione** "qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso [...] ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche".

Diversa, invece, è la situazione in cui sia indicata la data di scadenza: l'art. 10 bis prevede esplicitamente "la enunciazione delle condizioni di conservazione, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità".

Le **modalità di utilizzazione** non devono essere confuse con le istruzioni per l'uso: indicano che l'alimento è destinato ad una determinata fascia di consumatori e sono particolarmente importanti, ad esempio, per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

Le modalità di utilizzazione possono riguardare anche la necessità di assunzione del prodotto congiunta ad altre sostanze e non come un'unica fonte di nutrimento.

Le **istruzioni d'uso** devono figurare in etichetta qualora vi sia l'effettiva esigenza che il consumatore utilizzi l'alimento in un determinato modo per poterne trarre la massima soddisfazione.

Sono effettivamente necessarie se il prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato (ad esempio, creme, budini, piatti pronti), se sono indispensabili specifici accorgimenti (ad esempio, aggiungere una determinata quantità di latte o di acqua o seguire uno specifico metodo di cottura), se vi sono accorgimenti specifici per la conservazione dopo l'apertura (dopo l'apertura, conservare in frigorifero).

#### Esempi di menzioni relative a:

Modalità di conservazione	Modalità di utilizzazione	Istruzioni d'uso
"In luogo fresco ed asciutto"	"Indicato per bambini e lattanti"	"Scaldare in forno a 180° per 5 minuti"
"5°C"	"Consumare previa cottura"	"Dopo l'uso chiudere il contenitore e tenerlo lontano da fonti di calore"

#### 4.9 L'origine e la provenienza

La lettera m) dell'art. 3, c. 1 prevede che i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore riportino l'indicazione del "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". Non si tratta, quindi, di un'indicazione assolutamente obbligatoria, ma si rivela indispensabile nel caso di alimenti che si presentano sul mercato con caratteristiche merceologiche o di qualità diverse, in relazione al luogo di origine del prodotto.

L'esigenza di fornire questa informazione si manifesta principalmente in due casi:

- nel caso in cui sia previsto dalla legge;
- quando sia utile per caratterizzare e per valorizzare determinati prodotti.

Nel primo caso, si pensi, ad esempio, ai prodotti a denominazione di origine. Il **settore vitivinicolo**, da lungo tempo, prevede l'utilizzo delle denominazioni di origine per salvaguardare le produzioni locali. Igt (Indicazione geografica tipica), Doc (Denominazione d'origine controllata) e Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita) sono le specifiche menzioni utilizzate in Italia per indicare i vini a denominazione di origine. Dal 1992, l'Unione europea ha predisposto riconoscimenti anche per le **produzioni agroalimentari**. Nell'ottica della tutela di alimenti contraddistinti da particolari caratteristiche e al fine di una più efficace informazione ai consumatori, sono stati predisposti riconoscimenti quali le Igp (Indicazioni geografica protetta) e le Dop (Denominazione d'origine protetta), che verranno trattati più in dettaglio al capitolo 6.1.2.

In ambito comunitario o nazionale, è altresì previsto l'obbligo della denominazione per **specifiche categorie di prodotti** quali, ad esempio, le carni bovine e avicole, i prodotti ortofrutticoli freschi, il latte, i prodotti per la pesca e la passata di pomodoro.

Nel secondo caso, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza pare elemento indispensabile per caratterizzare e per valorizzare specifici prodotti.

Si fa riferimento, ad esempio, ad alimenti che, pur non avendo un disciplinare di produzione di riferimento, sono fortemente legati al territorio di origine tanto che i produttori scelgono di evidenziare il luogo di provenienza in etichetta (ad esempio, Nocciolini di Chivasso, Focaccia di Susa, Salmone Scozzese, Merluzzo Norvegese, Prosciutto di Praga).

#### 4.10 La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria

Gli operatori del settore agroalimentare possono immettere sul mercato prodotti di origine animale (carni e prodotti a base di carne, latte e derivati, prodotti della pesca, uova e miele), fabbricati all'interno dell'Ue, solo se questi sono stati preparati e manipolati in stabilimenti aventi i requisiti richiesti dal Regolamento CE n. 852/04 e dal Regolamento CE n. 853/04 (allegati II e III).

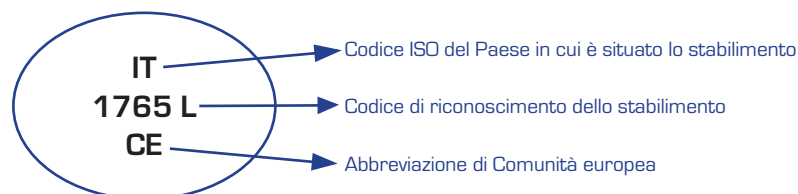
Tali strutture devono essere, inoltre, registrate o, qualora fosse richiesto, riconosciute dall'autorità competente come previsto dall'art. 4 del Regolamento CE n. 853/04.

L'art. 5 del Regolamento CE n. 853/04 stabilisce che gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato solo prodotti di origine animale contrassegnati "da un bollo sanitario apposto ai sensi del Regolamento CE n. 854/04; o qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento".

#### 4.10.1 Marchio di identificazione

Il marchio di identificazione deve avere forma ovale, essere leggibile e indelebile, e i suoi caratteri devono essere facilmente decifrabili. Deve riportare il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento (indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente), il numero di riconoscimento dello stabilimento e l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY, qualora sia applicato in uno stabilimento situato in uno dei Paesi membri.

#### Marchio di identificazione



Il marchio di identificazione, apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento, è applicato direttamente o tramite etichetta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Può, eventualmente, essere rappresentato da una targhetta fissa di materiale resistente. Nel caso in cui venga rimosso l'imballo e/o il confezionamento oppure il prodotto sia nuovamente elaborato in altro stabilimento, dovrà essere apposto un nuovo marchio con il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui sono avvenute le ultime operazioni. Gli operatori del settore dei prodotti di origine animale dovranno disporre di sistemi e procedure atti a consentire l'identificazione dei fornitori che hanno messo a loro disposizione le materie prime e i semilavorati e dei clienti ai quali hanno consegnato il prodotto finito. Se i prodotti in questione sono liquidi, granulati o in polvere, trasportati sfusi o prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario ma le informazioni ivi contenute devono essere presenti nei documenti di accompagnamento. Qualora i prodotti siano inseriti in imballaggi destinati al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto sulla superficie esterna dell'imballo.

#### 4.10.2 Bollo sanitario delle carni fresche

Il bollo sanitario è di forma ovale, delle dimensioni di 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza e riporta, come avviene per il marchio di identificazione, in caratteri perfettamente leggibili il nome del Paese in cui lo stabilimento è situato (può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO), il numero di riconoscimento del macello e l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY, se apposto in un macello all'interno dell'Ue.

L'altezza delle lettere e delle cifre dev'essere rispettivamente di almeno 0,8 e 1 cm. Nel caso di agnelli, capretti e porcellini le dimensioni e i caratteri del bollo sanitario possono essere ridotti adeguandoli alla taglia delle carcasse.

La bollatura sanitaria ed i relativi bolli sono gestiti direttamente dal veterinario ufficiale. In particolare, egli assicura che il bollo sia apposto soltanto se le carni dell'animale, sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem, siano risultate idonee al consumo umano. Deve accertare inoltre che la bollatura sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa in modo tale che, una volta sezionata, il bollo sanitario sia presente in ogni singola parte ottenuta. Il bollo sanitario può, tuttavia, essere rimosso dalle carni qualora esse siano trattate, tagliate o lavorate in altro stabilimento. Il prodotto ottenuto sarà, comunque, contrassegnato dal bollo sanitario dello stabilimento nel quale tali fasi sono avvenute. A livello nazionale, è richiesta l'istituzione di un sistema di registrazione che garantisca al servizio veterinario la possibilità di risalire allo stabilimento di produzione di origine qualora un prodotto subisca elaborazioni successive alle prime.

#### Importazione da Paesi extracomunitari di prodotti di origine animale.

L'art. 6 del Regolamento CE n. 853/04 riguarda i prodotti di origine animale di provenienza extra-Ue. Gli operatori di settore devono provvedere affinché l'importazione avvenga esclusivamente se il Paese terzo di spedizione e lo stabilimento da cui il prodotto è stato ottenuto e spedito figurano negli elenchi previsti e compilati a norma del Regolamento CE n. 854/04 [artt. 11 e 12]. Nel caso di importazione di carni fresche o macinate, di preparazioni di carni, di prodotti a base di carne e di carne separata meccanicamente, la materia prima utilizzata per la loro produzione deve provenire da macelli e laboratori di sezionamento compresi negli elenchi previsti dal Regolamento CE n. 854/04 [art. 12].

Nel caso, invece, di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, l'area di produzione è riportata su apposito elenco [art. 13].

Il prodotto importato deve soddisfare, in ogni caso, tutti i requisiti richiesti dai Regolamenti CE n. 852/04 e 853/04, compresi quelli relativi alla bollatura sanitaria e alla marchiatura d'identificazione. A questi, si aggiunge la disciplina comunitaria inerente i controlli all'importazione dei prodotti di origine animale.



## 5. Le menzioni obbligatorie a seconda della destinazione dell'alimento

### 5.1 Prodotti confezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso

Trattasi di prodotti non etichettati o etichettati solo parzialmente la cui etichettatura può essere realizzata o completata presso il venditore, prima dell'esposizione per la vendita. Le indicazioni obbligatorie possono figurare [art. 14, c. 5) "soltanto su un documento commerciale relativo a detti prodotti, se è garantito che tale documento sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa", a condizione che sugli imballaggi globali siano presenti almeno le indicazioni relative alle lettere a) d) ed e):

- a) denominazione di vendita;
- d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, secondo i casi;
- e) il nome e la sede del responsabile commerciale stabilito nell'Unione europea.

### 5.2 Prodotti alimentari venduti sfusi

La disciplina è portata dall'art. 16 che prescrive i comportamenti dei venditori al dettaglio e degli artigiani che vendono prodotti sfusi o preincartati anche se precedentemente confezionati. Questi prodotti devono essere muniti di un apposito cartello, applicato ai recipienti che li contengono oppure apposto nei comparti in cui sono esposti.

Il Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 20 dicembre 1994 ha individuato degli schemi di realizzazione riguardanti il "cartello unico, per quanto attiene alla lista degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia".

Le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate su tale cartello sono:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al D.P.R. n. 187/2001;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Il D. Lgs n. 181/2003 ha inserito specifiche disposizioni riguardanti:

- le acque idonee al consumo umano non confezionate e somministrate sfuse nelle collettività (ristoranti, mense o pizzerie) ed in altri esercizi pubblici. Esse devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica;
- i prodotti dolciari confezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto. Essi possono ri-

portare le indicazioni solamente sul cartello o sul contenitore, purché siano facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

### 5.3 Prodotti alimentari non destinati al consumatore

L'art. 17 c. 1 dispone che "I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi e agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore devono riportare le menzioni":

- a) denominazione di vendita;
- c) quantità netta o nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- e) nome e sede del responsabile commerciale stabilito nell'Unione europea;
- h) dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Queste indicazioni possono essere poste sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su una etichetta o anche sui documenti commerciali.

### 5.4 Prodotti venduti alle collettività

Le collettività sono assimilate al consumatore finale ad eccezione di alcuni aspetti di seguito precisati.

L'art. 14, c. 6 prevede che si applichino le disposizioni riguardanti i prodotti confezionati commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore anche ai "prodotti alimentari confezionati destinati alle collettività per esservi preparati o trasformati o frazionati o somministrati". Come già accennato, quindi, sugli imballaggi globali devono essere presenti almeno le indicazioni relative alle lettere a) d) ed e) e più precisamente:

- a) denominazione di vendita
- d) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, secondo i casi;
- e) il nome e la sede del responsabile commerciale stabilito nell'Unione europea.

Ciò è consentito a condizione che tutte le altre indicazioni siano reperibili sui documenti commerciali.

### 5.5. Prodotti destinati all'esportazione

I prodotti destinati all'esportazione devono essere etichettati secondo la normativa vigente nel Paese di destinazione.

Talvolta gli imballaggi sono richiesti senza etichette poiché il distributore locale si fa carico della relativa etichettatura.



Si suggerisce, a salvaguardia del proprio prodotto e della propria immagine commerciale e per prevenire eventuali contestazioni, di indicare sugli imballaggi globali le indicazioni relative a:

- denominazione dei vendita;
- nome e sede del produttore;
- termine minimo di conservazione con almeno giorno e mese o data di scadenza.

Categorie di prodotti	Mezzo di informazione previsto
Prodotti preconfezionati	Etichetta
Prodotti venduti sfusi al consumatore finale	Cartello unico sul punto di vendita
Prodotti destinati alla collettività e a utenti professionali	Documenti commerciali che accompagnano o precedono la consegna della merce
Prodotti destinati all'esportazione	Secondo la normativa vigente nel Paese di destinazione

## 6. Altre indicazioni presenti in etichetta

### 6.1 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) che sono in grado di distinguere i prodotti o i servizi di un'impresa da quelli di altre imprese. Questi segni devono avere la capacità di differenziare un prodotto o un servizio da quelli già presenti sul mercato e, comunque, 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 (cfr. il D. Lgs n. 30/2005, c.d. Codice della proprietà industriale).

Una tipologia di marchio particolarmente diffusa è il **marchio collettivo**. Esso 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, essi ne facciano richiesta. Si può scaricare una guida sull'uso dei marchi collettivi dal sito:



[http://www.unioncamere.it/Unioncamere\\_gestione/allegati/studio.pdf](http://www.unioncamere.it/Unioncamere_gestione/allegati/studio.pdf)

I marchi collettivi si possono classificare in base a ciò che si vuole assicurare 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**, nel caso si voglia identificare un prodotto fabbricato con determinate materie prime o secondo un certo processo produttivo; **marchi corporativi**, qualora si individuino beni realizzati da produttori aderenti ad associazioni o enti.

Altra tipologia largamente diffusa è il **marchio aziendale** che individua, invece, i beni prodotti da una singola impresa. Esso 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.

#### 6.1.1 Private label

La **private label** definisce quei prodotti o servizi che sono proposti al consumatore con un marchio, 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. Inoltre, pone il distributore come soggetto attivo nell'interazione con il consumatore, sostituendo il produttore sia nel fornire informazioni sia nel

garantire i prodotti. Altro vantaggio non secondario è dato dalla possibilità di utilizzare, seppur facenti capo ad un unico soggetto, private labels diverse per panieri di prodotti differenti: ad esempio, 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 un insieme di prodotti legati alla tradizione ed un altro più vicino alle comuni abitudini alimentari.

### 6.1.2 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. Essi 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 Comunità europea ha emanato il Regolamento CE n. 2081/92 al fine di garantire la tutela e la valorizzazione della tradizionalità e tipicità delle produzioni agroalimentari comunitarie, soprattutto quelle relative all'area del Mediterraneo.

Il regolamento suddetto ha introdotto i concetti di Denominazione d'origine protetta e di Indicazione geografica protetta, per i prodotti agricoli e alimentari diversi dai vini e dalle bevande spiritose. Esso 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 avvengano nell'area geografica delimitata" (art. 2, par. 1). L'**indicazione geografica** è indicata, 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, quindi, è 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).

Recentemente, è stata emanata la nuova normativa comunitaria (Regolamento CE n. 510/06) inerente le denominazioni di origine nel settore dei prodotti agroalimentari (esclusi vini e bevande spiritose), che abroga il vecchio regolamento, ma lascia immutato il significato della denominazione di origine e dell'indicazione geografica.

Essa, inoltre, ribadisce, come già previsto dal precedente regolamento, 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 sottolineando l'importanza della tutela del consumatore,

sia in termini di garanzia della provenienza e della qualità del prodotto, sia riguardo la chiarezza delle informazioni fornite.

Nel testo normativo si evidenzia l'esigenza di attuare disposizioni particolari per quei prodotti agricoli e alimentari che presentano specificità determinate dall'appartenenza a determinate zone geografiche. Si rende, quindi, opportuna 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 essere inserite le seguenti informazioni: le diciture "Denominazione d'origine protetta" o "Indicazione geografica protetta" o i simboli comunitari ad esse associati; la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche agricole e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/06"; il logo comunitario Dop o Igp, ai sensi del Regolamento CE n.1726/98. È bene sottolineare che gli acronimi delle attestazioni d'origine variano secondo il mercato di commercializzazione e, conseguentemente, in base alle espressioni linguistiche del Paese di cui il mercato fa parte.

Un elenco completo delle denominazioni e dei loghi è consultabile sul sito:



[http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1\\_it.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_it.htm)

Possono essere indicati, inoltre, il logo del prodotto o del consorzio dei produttori, il riferimento al regolamento comunitario di approvazione della attestazione, il nome dell'organismo di controllo eventualmente seguito dalla dicitura "Autorizzato dal MiPAF con Decreto Ministeriale del ...". Altre indicazioni da riportare in etichettatura possono essere previste dal disciplinare di produzione del prodotto a denominazione. Attualmente, in Europa sono state riconosciute 712 attestazioni comunitarie, 408 Dop e 304 Igp. I prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento europeo sono 155 (105 Dop e 50 Igp).

### La denominazione d'origine nel settore vitivinicolo

Il primo settore in cui le legislazioni nazionale ed europea hanno introdotto il concetto di Denominazione d'origine e di Indicazione geografica è quello vitivinicolo. Il Regolamento CE n. 1962/24, infatti, definì la categoria dei "Vini di qualità prodotti in regioni determinate" (Vqprd), disciplinati in seguito da appositi regolamenti di base, con la quale si individuò come requisito essenziale per i vini di qualità lo stretto legame con una regione determinata.

L'anno successivo, il DPR n. 930 del 12 luglio 1963, introdusse e regolamentò in Italia l'uso della denominazione di origine dei vini, stabilendo 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 o 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).



### 6.1.3 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 n. 509/06, che ha modificato il Regolamento CE n. 2082/92.

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 n. 2082/92, 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 15 Specialità tradizionali garantite. In Italia, la Stg è stata ottenuta solo per la mozzarella.

Per l'elencazione completa degli acronimi e dei loghi di Denominazione d'origine protetta, di Indicazione geografica protetta e di Specialità tradizionale garantita nei diversi Paesi dell'Ue, si consulti il sito:

 [http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/protec/logo\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/protec/logo_en.htm)

**Logo comunitario della Denominazione d'origine protetta, dell'Indicazione geografica protetta e della Specialità tradizionale garantita**



### 6.2 I simboli e i pittogrammi a carattere ambientale

A livello nazionale, la normativa che per prima si è occupata di tutelare l'ambiente in ambito agroalimentare è stata la L. n. 475/88 con la quale si decise che i prodotti liquidi alimentari dovevano riportare in etichetta l'invito a non disperdere nell'ambiente gli imballaggi dopo l'uso, le sigle dei materiali utilizzati e, laddove possibile, l'indicazione dell'eventuale riutilizzo.

Il D.Lgs n. 22/1997 inerente l'etichettatura degli imballaggi e la gestione dei rifiuti disponeva che "tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati secondo le modalità stabilite dalla Commissione dell'Unione 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 applica, agli imballaggi per i liquidi, la normativa vigente in materia di etichettatura" (art. 36, c. 5).

Con tale norma, si manteneva l'obbligatorietà dell'apposizione delle indicazioni in etichetta dell'invito a non disperdere nell'ambiente l'imballaggio.

Con l'emanazione della L. n. 14/2003, è stato però abrogato l'ultimo periodo del comma 5 soprariportato e con esso si è perso, di fatto, l'obbligo dell'indicazione.

Il sistema di identificazione richiesto dalla Direttiva CEE n. 62/94, che descrive la natura dei materiali utilizzati per la fabbricazione di imballaggi, è stato previsto dalla Decisione della Commissione europea del 28 gennaio 1997. Essa definisce la numerazione e le abbreviazioni su cui si basa il sistema di identificazione e indica le diverse tipologie, 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).

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, come illustrato di seguito.

#### Alcuni tra simboli e pittogrammi presenti in etichetta



Indica 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. In Italia, il recupero degli imballaggi a fine vita è gestito dal Conai, cui aderiscono produttori e utilizzatori di imballaggi, che non rilascia alcun simbolo da apporre sulle confezioni.





Indica 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 14021, ma non è prevista alcuna procedura di certificazione.



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 della Commissione Europea n. 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.

	Consiglia lo smaltimento responsabile degli imballaggi negli appositi raccoglitori. In Italia, era previsto dall'abrogato D. M. del 28 giugno 1989 ed era obbligatorio in alternativa alla dicitura "Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso". È ancora utilizzato volontariamente in numerosi prodotti.
	Indica il tipo di materiale utilizzato per l'imballaggio. Inizialmente previsto dal Decreto Ministeriale del 28 giugno 1989 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 un'indicazione specifica del suo impiego (ad esempio, bottiglia per vino). Il Regolamento CE n.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.
	Altre tipologie indicanti il materiale utilizzato per l'imballaggio.

 [http://www.altroconsumo.it/asp/marchi/search\\_product.asp](http://www.altroconsumo.it/asp/marchi/search_product.asp)

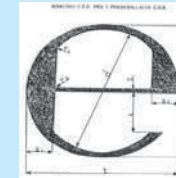
 <http://www.plasticsindustry.org>

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 DM 18 giugno 1989 ormai abrogato. Altre diciture diffuse sono "Rispetta l'ambiente" e "Difendi la natura" che, di norma, sono abbinate al pittogramma dell'omino.

Attualmente, quindi, ogni informazione riportata in etichetta in materia ambientale è di natura volontaria.

## Il simbolo metrologico comunitario



Il simbolo "e" indica che il produttore o il confezionatore, nell'effettuare il confezionamento, ha ottemperato a tutte le disposizioni metrologiche comunitarie. I prodotti contrassegnati dalla lettera "e", quindi, sono considerati "preimballaggi CE" e possono essere commercializzati in tutta l'Ue. La Direttiva CEE n. 106/75 definisce l'**imballaggio preconfezionato** o preimballaggio come "l'insieme di un prodotto e dell'imballaggio individuale nel quale tale prodotto è preconfezionato". Inoltre, "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" (art. 2). La normativa di riferimento per i prodotti alimentari è costituita dalla Direttiva CEE n. 106/75, dalla Direttiva CEE n. 211/76 e dalla Direttiva CEE n. 80/232 (e successive modifiche) e dai relativi decreti attuativi.

L'apposizione del simbolo metrologico comunitario è subordinata alle seguenti condizioni: rispondenza dei prodotti ad una gamma di quantità nominali costanti, prescritte dalle norme; conformità dei preimballaggi alle iscrizioni metrologiche, alle tolleranze e alla grandezza dei caratteri di stampa delle capacità nominali e delle quantità nominali; esecuzione delle misurazioni e dei controlli prescritti. La lettera "e" deve essere inserita accanto all'indicazione della quantità nominale, ha un'altezza minima di 3 mm e la sua forma è 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 detta menzione.

La Commissione europea ha presentato una proposta di direttiva per riformare la normativa riguardante l'indicazione delle quantità nominali di prodotti preimballati. Tale proposta prevede la soppressione delle regolamentazioni comunitarie e nazionali per consentire una maggiore chiarezza ed una più efficiente elasticità del mercato dei prodotti alimentari a beneficio degli operatori e dei consumatori finali. Rimarrebbero regolamentati solo i formati degli imballaggi per quattro tipi di prodotti (vino, alcolici, caffè solubile e zucchero bianco).

 <http://europa.eu/scadplus/leg/it/s16600.htm>

### 6.3 Il codice a barre

Il codice a barre può essere definito come una simbologia o un alfabeto per la codifica delle 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 disposizione delle barre viene riflesso in modo diverso e consente al lettore stesso di decifrare e tradurre in informazioni quanto rappresentato. Il codice a barre è nato nei primi anni '70, 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 poi diffuso, anche in Europa, con il sistema EAN (European Article Numbering).

Per garantire un sistema di identificazione unico a livello mondiale, l'intero sistema di numeri disponibili è stato poi diviso in modo da individuare serie numeriche per ciascun Paese (prefissi), evitando così la diffusione di sistemi locali e incompatibili fra di loro. Attualmente, il GS1 (Global Standard) che sostituisce dal gennaio 2005, l'EAN e l'UCC, è l'organismo internazionale che disciplina l'assegnazione dei prefissi e definisce le specifiche tecniche. Ogni Paese, attraverso organizzazioni nazionali di codifica (in Italia Indicon-Ecr, Istituto Nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti - Efficient Consumer Response), è responsabile dell'assegnazione dei codici e del rispetto degli standard a livello nazionale.

Il sistema GS1 pur **non essendo obbligatorio** è stato sviluppato per poter essere utilizzato in qualsiasi settore industriale e commerciale.

Il codice a barre ha introdotto una serie di vantaggi per le imprese di produzione e di distribuzione:

- consente di raccogliere ed elaborare informazioni in tempo reale inerenti, ad esempio, l'andamento delle vendite, del magazzino e dei rifornimenti per prendere decisioni efficaci e tempestive;
- elimina in gran parte il supporto cartaceo, semplificando la gestione dell'archivio;
- permette economie di personale;
- migliora le relazioni con i clienti;
- annulla gli errori.

I vantaggi per il cliente si possono riassumere in:

- riduzione delle code alle casse;
- eliminazione totale di errori di lettura o di trascrizione dei prezzi degli articoli acquistati da parte del personale di cassa;

- emissione di uno scontrino di cassa particolareggiato, dove compaiono il tipo di prodotto acquistato e l'indicazione del prezzo, 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** (Global Trade Item Number). 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. Esso non contiene informazioni specifiche riguardanti ad esempio il prezzo, la descrizione del prodotto, ma rappresenta uno strumento attraverso il quale andare a reperirle in un database presente nei sistemi informativi aziendali.

#### Struttura del codice GTIN-13 a peso fisso

Prefisso GS1	Codice Proprietario del Marchio	Codice Prodotto	Cifra di controllo
N1 N2	N3 N4 N5 N6 N7 N8 N9	N10 N11 N12	N13

I Prefissi nazionali attribuiti dal GS1 all'Italia vanno da 80 a 83. Il Codice Proprietario del Marchio è assegnato dall'Indicon-Ecr ai suoi associati e identifica il proprietario del marchio senza possibilità di equivoci a livello internazionale.

Dal 1° gennaio 2002, Indicon-Ecr ha modificato la struttura del Prefisso EAN Aziendale, assegnando ai propri associati prefissi a 9 cifre, mentre gli associati prima di tale data, mantengono il prefisso aziendale 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.

Nel caso in cui la confezione o etichetta non possa ospitare il codice sopra descritto, i prodotti utilizzeranno il codice **GTIN-8 a peso fisso**.

#### Struttura del codice GTIN-8 a peso fisso

Prefisso GS1	Codice Prodotto	Cifra di controllo
N1 N2	N3 N4 N5 N6 N7	N8

Il codice prodotto viene assegnato direttamente da Indicon-Ecr alle aziende che ne fanno richiesta attraverso l'invio del relativo elenco di prodotti. Il Prefisso GS1 e la cifra di controllo seguono le indicazioni viste in precedenza.

Un altro codice è il **GTIN-13 a peso variabile** che 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
N1	N2N3 N4 N5 N6 N7	N8 N9N10 N11 N12	N13

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, da un lato, ha incrementato sensibilmente la disponibilità numerica arrivando a 800.000 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. La cifra di controllo segue le indicazioni viste in precedenza.

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 (Radio Frequency Identification). Le etichette 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 un'efficiente gestione del prodotto.

Per maggiori informazioni si consulti il sito:

 <http://www.indicod-ecr.it>

#### 6.4 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 inseriti sulle etichette dei prodotti alimentari sono i seguenti:

- **Fraasi elaborate per attirare l'attenzione dei consumatori e indurli all'acquisto.** Sono molto diffuse e, generalmente, tendono a rassicurare il consumatore fornendo informazioni sulla tradizione dell'azienda (ad esempio "fin dal 1960", "da oltre un secolo"), sulle caratteristiche nutrizionali (ad esempio "senza conservanti", "fresco", "genuino", "come appena colti"); sulla "qualità" del prodotto; sul legame con il territorio (ad esempio "il primo in Sardegna", "della tradizione piemontese").
- **Ricette gastronomiche.** Sono frequenti in diversi prodotti e forniscono al consumatore nuove idee al fine di variare la preparazione di un alimento convenzionale o di utilizzare al meglio le caratteristiche di un prodotto con cui non si ha dimestichezza.
- **Buoni sconto.** Sono inseriti nella confezione per agevolare l'acquisto del prodotto stesso o per promuovere altri prodotti della medesima azienda produttrice.
- **Raccolte punti.** Consentono la fidelizzazione del cliente attraverso la promessa di un premio al raggiungimento di un numero prefissato di prodotti acquistati.
- **Concorsi a premi.** Solitamente, la confezione è abbinata ad un codice che può essere controllato direttamente nel sito internet dell'azienda e/o del prodotto o via sms o, ancora, via telefono a speciali numeri anche a pagamento. Oltre alla potenziale vittoria istantanea, può essere contemplata una successiva estrazione con premi diversi.
- **Numero verde.** È inserito per garantire un ulteriore servizio alla clientela al fine di soddisfare eventuali richieste e/o curiosità.

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, comunque, 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 n.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:

- non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

- non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- 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'Unione europea, inoltre, ha istituito regole comuni da applicare in tutti gli Stati membri al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta ed allo scopo di tutelare il consumatore dalle possibili conseguenze di indicazioni fallaci ed ingannevoli.

#### 6.4.1 Pubblicità ingannevole e pubblicità comparativa

La Direttiva 84/450/CEE e la successiva Direttiva 97/55/CE introducono il concetto di pubblicità ingannevole e quello di pubblicità comparativa al fine di consentire un controllo sui messaggi che possono trarre in inganno il consumatore o il pubblico in generale.

La **pubblicità ingannevole** è definita come "qualsiasi pubblicità che in qualunque modo, compresa la sua presentazione, induca in errore o possa 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, leda o possa ledere un concorrente" (art. 2).

La **pubblicità comparativa** è definita come "qualsiasi pubblicità che identifica in modo esplicito o implicito un concorrente o beni o servizi offerti da un concorrente" (art. 2). In Italia, il D. Lgs n.74/1992 e le successive modifiche hanno recepito i dettami delle direttive comunitarie. Le finalità consistono nel tutelare gli operatori economici di ogni settore produttivo, i consumatori e, 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 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 riguardanti:

- a) "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, o i risultati che si possono ottenere con il loro uso, o i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove o controlli effettuati sui beni o sui servizi;
- b) prezzo o modo in cui questo viene calcolato, e condizioni alle quali i beni o i servizi vengono forniti;
- c) categoria, qualifiche e 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 ed 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 principalmente 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 ad un concorso.

La pubblicità comparativa è considerata lecita se:

- a) "non è ingannevole ai sensi del presente decreto;
- 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 fra operatore pubblicitario ed un concorrente o tra i marchi, le denominazioni commerciali, 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 circostanze 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. 3 bis).

La pubblicità comparativa può essere classificata 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 appunto 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.

Con la Direttiva 2005/29/CE dell'11 maggio 2005 relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno, l'Unione europea ha armonizzato le diverse regole seguite negli Stati membri in tale materia, definendo le norme necessarie a stabilire la slealtà di una procedura commerciale ed individuando una serie di casi specifici vietati in tutta l'Unione europea.



## 7. 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. Nei successivi paragrafi saranno esaminati alcuni di questi, ai quali il Legislatore, prevedendo precise disposizioni, ha dimostrato particolare interesse.

Egli li ha ritenuti, infatti, meritevoli di una particolare tutela in virtù sia delle loro specifiche caratteristiche sia del valore che i consumatori attribuiscono a queste loro peculiarità. Uno degli obiettivi della normativa di settore è quello di fornire, attraverso una puntuale etichettatura, una rigorosa descrizione dell'alimento, dei suoi componenti e delle funzioni che questo può svolgere, non trascurando, eventuali precauzioni alla sua assunzione. In tal modo, il consumatore che legge le etichette, grazie alle informazioni ricevute, dovrebbe essere in grado di effettuare scelte consapevoli.

### Guide sull'etichettatura di prodotti specifici

Su internet è possibile reperire in formato elettronico guide relative all'apposizione dell'etichetta su prodotti alimentari specifici, come ad esempio l'olio di oliva, il vino, l'acqua minerale, i prodotti da forno, il cacao e il cioccolato. Segnaliamo in particolare:

Sito Ministero Politiche agricole

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

Sito Ministero Sviluppo economico, sezione "Altri Servizi - Etichettatura Prodotti"

 <http://www.attivitaproduttive.gov.it/>

### 7.1 Acque minerali naturali

In Italia, la normativa sulle acque minerali naturali è di antica data e le prime indicazioni sull'acqua risalgono al 1901 (Regio Decreto 3 febbraio 1901, n. 45). Successivamente, si sono susseguite numerose norme che hanno regolamentato il settore. In ambito comunitario, la disciplina è stata portata dalla Direttiva 80/777/CEE (e successive modifiche) che è stata recepita in Italia dal D. Lgs n. 105/1992.

L'art. 1 di questo decreto legislativo considera acque minerali naturali quelle acque 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 purezza originaria, per conservazione, per tenore di sali minerali e per i loro effetti.



Immagine tratta dalla "Guida all'etichettatura delle acque minerali naturali" pubblicata dal Ministero delle Attività produttive

### Indicazioni obbligatorie:

1. la denominazione legale "acqua minerale naturale";
2. il nome commerciale dell'acqua minerale naturale;
3. l'indicazione della composizione analitica, risultante dalle analisi effettuate, con i componenti caratteristici;
4. la data in cui sono state eseguite le analisi e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate;
5. il contenuto nominale;
6. i titolari dei provvedimenti di riconoscimento e di autorizzazione alla utilizzazione;
7. il termine minimo di conservazione;
8. la dicitura di identificazione del lotto;
9. informazioni circa gli eventuali trattamenti consentiti;
10. la dicitura "e" indicante che la quantità è stata controllata ai sensi della normativa europea.

### Indicazioni facoltative:

11. codice a barre;
12. il simbolo del Polietilene tereftalato;
13. pittogramma ambientale;
14. indicazioni per la corretta conservazione del prodotto.

Con riferimento all'etichettatura delle acque minerali naturali, si segnala che già nei primi decenni del 1900, erano previste specifiche regole: il D.M. 20 gennaio 1927 "Istruzioni contenenti le norme per la utilizzazione ed il commercio delle acque minerali" prevedeva il paragrafo IX "Delle etichette per i recipienti delle acque minerali naturali ed artificiali, nazionali ed estere e delle altre indicazioni accessorie".

Attualmente, l'etichettatura è regolamentata dall'art. 11 del D. Lgs n. 105/1992 (e successive modifiche) che prevede indicazioni che debbono essere riportate ed altre che possono essere indicate.

Nel dettaglio, le acque minerali naturali **debbono** riportare le seguenti indicazioni:

- 1) la denominazione legale "acqua minerale naturale" integrata, se del caso, con le seguenti menzioni:
  - totalmente degassata, se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata totalmente eliminata;
  - parzialmente degassata, se l'anidride carbonica libera presente alla sorgente è stata 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;
  - aggiunta 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 della 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 ed il nome della località dove questa è utilizzata;
- 3) i risultati delle analisi chimica e fisico-chimica. Se l'acqua ha una concentrazione di fluoro superiore a 1,5 mg/l, deve essere presente sull'etichetta con caratteri ben visibili la menzione "contiene più di 1,5 mg/l di fluoro: non ne è opportuno il consumo regolare da parte dei lattanti e dei bambini di età inferiore ai 7 anni";
- 4) la data in cui sono state eseguite le analisi di cui al punto precedente e il laboratorio presso il quale dette analisi sono state effettuate;
- 5) il contenuto nominale;
- 6) il titolare del provvedimento di sfruttamento a fini commerciali della sorgente;
- 7) il termine minimo di conservazione;
- 8) la dicitura di identificazione del lotto;
- 9) informazioni circa gli eventuali trattamenti eseguiti. 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".

È previsto che **possono** essere riportate una o più delle seguenti menzioni connesse al **contenuto di sostanze minerali** presenti nelle acque:

- minimamente mineralizzata se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 50 mg/l;
- oligominerale o leggermente mineralizzata, se il tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso, non è superiore a 500 mg/l;
- mediominerale, se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso è compreso tra 500 e 1.500 mg/l;

- ricca di sali minerali, se il tenore di questi, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg/l;
- contenente bicarbonato se il tenore di bicarbonato è superiore a 600 mg/l;
- solfata, se il tenore dei solfati è superiore a 200 mg/l;
- clorulata, 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.

Le etichette delle acque minerali naturali, inoltre, hanno la facoltà di attribuire al prodotto **altre peculiari proprietà** se queste sono menzionate nel decreto di riconoscimento dell'acqua minerale.

Si tratta di indicazioni quali:

- "può avere effetti lassativi";
- "può avere effetti diuretici";
- "indicata per l'alimentazione dei neonati";
- "indicata per la preparazione degli alimenti dei neonati";
- "stimola la digestione";
- "può favorire le funzioni epatobiliari";
- "altre menzioni concernenti le proprietà favorevoli alla salute dell'acqua minerale naturale, sempreché dette menzioni non attribuiscono all'acqua minerale naturale proprietà per la prevenzione, la cura e la guarigione di una malattia umana".

Possono, inoltre, essere riportate eventuali **indicazioni per l'uso**, eventuali **controindicazioni** e/o ulteriori informazioni di carattere diverso quali:

- il codice a barre;
- il simbolo del PET (polietilene tereftalato) e cioè del materiale di cui sono fatte le bottiglie dell'acqua minerale naturale;
- una dicitura ambientale e cioè un pittogramma o una frase che invita a non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso (omino con il cestino, ad esempio);
- indicazioni per la corretta conservazione del prodotto.

#### L'etichettatura dei vini

Come per le acque minerali anche per i prodotti vitivinicoli le norme comunitarie prevedono informazioni obbligatorie e facoltative fissate dal legislatore.

Data la complessità delle tipologie di prodotti vitivinicoli (vini da tavola, vini ad indicazione geografica, vini a denominazione di origine, vini spumanti, vini liquorosi, vini frizzanti, vini aromatizzati etc.) e delle rispettive normative è impossibile esaurire la trattazione in poche righe: ci limitiamo qui a qualche breve cenno.

Le norme comunitarie inerenti la designazione, la denominazione e la presentazione dei prodotti vitivinicoli, nonché la protezione delle indicazioni, delle menzioni e dei termini utilizzati per designare i vini, sono disciplinate dal Regolamento CE n. 1439/1999 ed aggiornate dai Regolamenti CE n. 753/2002 e n. 316/2004.

A livello nazionale, la regolamentazione del settore delle denominazioni d'origine dei vini è disciplinata dalla L. n. 164/92, soprannominata "legge Gorla".

I vini italiani a denominazione d'origine o ad indicazione geografica tipica si classificano in:

- vini a denominazione di origine controllata e garantita (D.o.g.c.);
- vini a denominazione di origine controllata (D.o.c.);
- vini a indicazione geografica tipica (I.g.t.).

È attualmente in atto, a livello comunitario e nazionale, un intenso dibattito tra i diversi attori della filiera vitivinicola per aggiornare la normativa.

dell'Unione europea, tra cui Portogallo, Francia, Belgio, Olanda e Danimarca; in Italia, sono stati registrati pochi casi e si è trattato di bovini importati da altri Paesi membri. Con il Regolamento CE n. 1760/2000 si è cercato di dare stabilità ai mercati nazionali e comunitari dopo la crisi BSE (c.d. mucca pazza), recuperando la fiducia dei consumatori attraverso la trasparenza della produzione e della commercializzazione, rafforzando il controllo di filiera e fornendo indicazioni chiare, fondate su criteri oggettivi e verificabili. In questo modo, è possibile garantire la trasparenza del mercato grazie a norme minime di garanzia e di qualità che permettono una completa rintracciabilità delle carni bovine all'interno dell'Unione europea nonché 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.

## 7.2 Carni bovine



La necessità di una normativa armonizzata a livello comunitario ha portato all'approvazione del Regolamento CE n. 1760/2000, che si articola in tre titoli principali:

- identificazione e registrazione dei bovini;
- etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina;
- disposizioni comuni.

L'introduzione di tale regolamento è stata necessaria per una serie di motivi, in primo luogo la paura suscitata nel 1996 dalla Encefalopatia spongiforme bovina (BSE), malattia che ha colpito gli allevamenti bovini soprattutto in Gran Bretagna, ma anche in altri Stati

Il Regolamento è entrato in vigore il 14 agosto 2000, prevedendo che già dal primo gennaio 2002 le carni bovine provenienti da animali macellati dalla stessa data siano immesse al consumo corredate di etichetta contenente le seguenti informazioni obbligatorie:

- un **numero o un codice di riferimento** che evidenzii il nesso e il legame tra le carni e l'animale 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;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui è situato il macello: l'indicazione deve recare la dicitura "Macellato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo e numero di approvazione]"; numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui è situato il laboratorio: la dizione prevista è: "Sezionato in [nome dello Stato membro o del Paese terzo e numero di approvazione]"; numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale è stata selezionata la carcassa;
- il nome dello Stato membro o del Paese terzo **in cui è nato l'animale**;
- Il nome dello Stato membro o del Paese terzo (eventualmente più di uno) **in cui è stato effettuato l'ingrasso**.

Con tali informazioni 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.

Il regolamento comunitario prevede la possibilità, per gli operatori che lo desiderino, di indicare sull'etichetta informazioni più precise sull'animale rispetto a quelle richieste



dal sistema obbligatorio; la finalità dichiarata è di dare ulteriori informazioni chiare e sicure sul sistema produttivo. Tali indicazioni possono essere:

- azienda di nascita;
- tecnica di allevamento;
- tipo di alimentazione adottata;
- categoria;
- razza (Piemontese, Chianina, Marchigiana, Romagnola...), sesso, età;
- nome dell'allevamento e nome del macello.

L'istituzione di **informazioni volontarie** presuppone la possibilità di risalire dalle carni bovine etichettate all'animale o agli animali di origine; per questo motivo è opportuno che tutte le modalità di etichettatura stabilite da un operatore siano contenute in un apposito disciplinare da trasmettere all'autorità competente, nel caso dell'Italia al Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Il D.M. del 30 agosto 2000 fornisce le indicazioni e le modalità applicative del Regolamento CE n. 1760/2000 per consentire l'attività degli operatori del settore.

In primo luogo viene chiarito cosa si intende con il termine "etichettatura": essa consiste nell'applicare un'etichetta sul singolo pezzo di carne o sul relativo materiale di imballaggio; per i prodotti non pre-imballati, le informazioni devono essere fornite per iscritto e in modo visibile al consumatore nell'esercizio di vendita.

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.

Per quanto riguarda le indicazioni facoltative riportate in etichetta, il decreto stabilisce alcuni requisiti, tra cui l'obbligo per l'operatore di essere iscritto alla Camera di commercio, essere in possesso dei requisiti tecnico-organizzativi previsti dal decreto e di disporre di un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali. Tale disciplinare deve indicare, in particolare, le informazioni che si intendono fornire oltre a quelle obbligatorie; le misure per garantire la veridicità delle informazioni; gli autocontrolli da effettuarsi su tutte le fasi della produzione; la banca dati dei bovini interessati, delle aziende in cui gli stessi sono allevati, delle imprese di trasporto degli animali, dei macelli e degli esercizi di vendita.

I controlli sul sistema di etichettatura volontaria vengono effettuati da un organismo indipendente riconosciuto dal citato Ministero in base ai criteri stabiliti dalla norma EN/45011. Nello specifico, le modalità di controllo e verifica sono specificate nel D. M. del 13 dicembre 2001, nel quale sono stabiliti i compiti di tali organismi:

- comunicare entro 48 ore le inadempienze riscontrate durante il controllo dell'applicazione del disciplinare, i relativi provvedimenti adottati e le misure correttive;
- entro il 28 febbraio di ogni anno, trasmettere al Mipaf una relazione sull'attività

svolta, con riferimento ai soggetti controllati, al numero di ispezioni svolte e le non conformità registrate.

### 7.3 Prodotti ortofrutticoli freschi

I prodotti ortofrutticoli freschi hanno assunto un'importanza sempre maggiore nella dieta per la grande attenzione che le persone pongono alla propria salute. 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 dal Regolamento CE n. 2200/96, dai regolamenti comunitari specifici che definiscono le norme di qualità di alcune categorie di ortaggi e della frutta e dal D. Lgs n. 109/1992 e successive modifiche.

Per alcuni prodotti ortofrutticoli (asparagi, melanzane, zucchine, mele, pesche etc.) i regolamenti Ue che stabiliscono:

- La **denominazione del prodotto**. Per alcuni ortaggi e frutti oltre alla denominazione commerciale deve essere specificata anche la varietà.
- Le disposizioni relative alla **qualità**. Sono definite le caratteristiche minime che devono possedere i prodotti: devono essere interi, sani, privi di danni provocati da lavaggi inadeguati, puliti, privi di parassiti, ammaccature e umidità esterna anormale. Vengono fornite anche indicazioni riguardanti la "maturazione" dei frutti per individuare il periodo ottimale di raccolta. Infine ogni singolo prodotto viene classificato in tre categorie: "extra", "prima" e "seconda".
- Le disposizioni relative alla **calibratura**. Per ogni ortaggio o frutta sono fissati il diametro minimo o massimo, o altri parametri (per esempio per l'uva la calibratura è determinata dal peso dei grappoli), per poter essere classificati nelle varie categorie.
- Le disposizioni relative alle **tolleranze**. Sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro per i prodotti delle varie categorie.
- Le disposizioni relative alla **presentazione**. Esse riguardano l'omogeneità e il condizionamento (imballaggio) del prodotto ortofrutticolo.
- Le disposizioni concernenti le **indicazioni esterne**. Tutti i regolamenti comunitari prevedono che ogni imballaggio deve recare in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le seguenti indicazioni:
  - a) identificazione dell'imballatore e/o dello spedite, ossia il nome e l'indirizzo o il simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
  - b) natura del prodotto, ossia la denominazione commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno. Il nome della varietà è richiesta per alcuni prodotti (uva da tavola, susine, pesche, mele, albicocche e arance), mentre è facoltativa per altri (per esempio kiwi, fragole, ciliegie, pomodori, melanzane, lattughe, fagiolini). Per alcuni ortaggi è prevista l'indicazione "ottenuto in coltura protetta". In alcune etichette è riportata non solo la denominazione di vendita ("pesche"), ma anche il nome della varietà ("bianche" o a "pasta bianca") e della cultivar (per esempio "Rosa del West");
  - c) origine del prodotto. Deve essere indicato il Paese d'origine ed eventualmente la zona di produzione, regionale o locale;

- d) Caratteristiche commerciali. Per tutti i prodotti deve essere indicata la categoria ("extra", "prima" e "seconda"), e per alcuni di essi deve essere specificato il calibro espresso dai diametri minimo o massimo (per esempio, mele, pere, susine, pesche) o dal peso minimo o massimo dei frutti (per esempio, kiwi);
- e) Marchio ufficiale di controllo. 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.

#### Indicazioni per i prodotti ortofrutticoli preconfezionati

Ragione sociale dell'operatore Ragione sociale del confezionatore (se diverso dall'operatore)	Azienda XXX (ragione sociale, indirizzo ed eventuale marchio d'impresa)
Natura del prodotto	Arance
Nome della varietà	Tarocco
Origine del prodotto (Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione)	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 € al Kg
Additivi (se eventualmente presenti)	Trattato in superficie con E320
Caratteristiche (facoltativo)	Coltivato col sistema di lotta integrata

Marchio ufficiale Ue (facoltativo)



Per quei prodotti ortofrutticoli non regolamentati da specifiche discipline, fino al momento dell'adozione di nuove norme, continuano ad applicarsi le norme definite dal Regolamento CEE n. 1035/72, art. 2. Il D. Lgs n. 306/2002 prevede l'obbligo di rispettare la disciplina comunitaria sui controlli di conformità dei prodotti ortofrutticoli (Regolamento CE n. 1148/01), stabilendo elevate sanzioni per la violazione delle norme di qualità e impedimento dei relativi controlli (multe da 550 a 15.500 euro). L'art. 6 del Regolamento CE n.2200/96 riporta le indicazioni obbligatorie nel commercio al dettaglio.

Se i prodotti sono posti in vendita allo stato sfuso, il venditore al dettaglio appone sui prodotti un cartello, sul quale devono figurare le seguenti indicazioni: varietà, origine (provenienza), categoria, eventuali additivi, calibro (se previsto) e prezzo al chilo.

#### Esempio di cartello per la vendita di ortofrutticoli sfusi

Varietà <b>MELE GOLDEN</b>		
Provenienza ITALIA	Categoria I	Calibro AA
Prezzo al kg €/kg 1,99		

Ai sensi dell'art. 6 del D. M. del 28 dicembre 2001, non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di qualità per la commercializzazione degli ortofrutticoli:

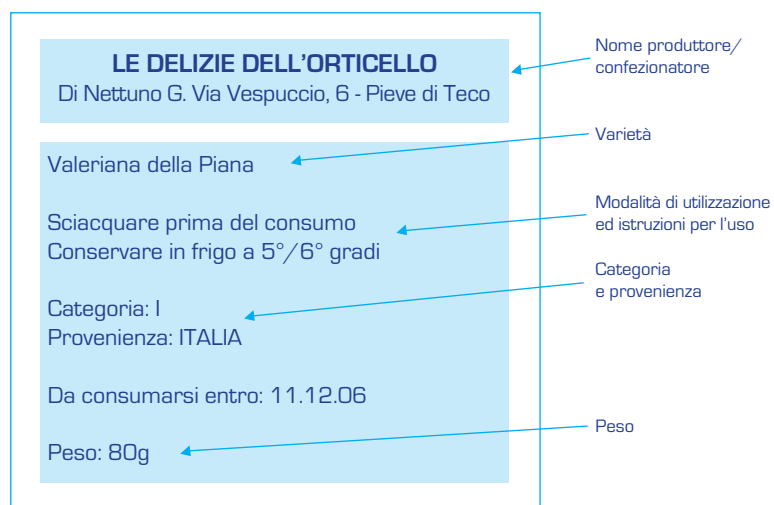
- gli imprenditori agricoli che, all'interno della regione di produzione, vendono, consegnano o avviano i prodotti ortofrutticoli a centri di confezionamento, d'imballaggio o di deposito, nonché gli imprenditori detentori di centri di deposito, che esclusivamente avviano i prodotti ortofrutticoli verso centri di confezionamento e di imballaggio;
- gli imprenditori che avviano esclusivamente i prodotti ortofrutticoli agli impianti di trasformazione;
- gli imprenditori agricoli che cedono nella propria azienda i prodotti ortofrutticoli direttamente al consumatore, per il fabbisogno personale di quest'ultimo;
- le imprese che esclusivamente conferiscono prodotti ortofrutticoli alle organizzazioni di produttori o alle cooperative di appartenenza per la commercializzazione.

#### Classificazione degli ortofrutticoli

Per convenzione, ortaggi e frutta possono essere classificati in base al servizio annesso che il produttore offre al consumatore. La classificazione prevede una suddivisione in cinque gamme:

- **prima gamma:** sono compresi i prodotti freschi offerti subito dopo la raccolta senza alcun tipo di condizionamento (ad esempio, patate vendute sfuse);
- **seconda gamma:** vi appartengono i prodotti appertizzati, cioè elaborati e, quindi, inseriti in recipienti di vetro e/o di metallo per prolungarne la conservazione (ad esempio, cipolline sott'olio);
- **terza gamma:** prodotti surgelati;
- **quarta gamma:** ne fanno parte i prodotti crudi tagliati, lavati ed imbustati o inseriti in vaschette (ad esempio, insalata pronta all'uso);
- **quinta gamma:** prodotti cotti e confezionati (ad esempio, piatti pronti per il consumo).

### Esempio di etichettatura di un prodotto di IV gamma



### 7.4 Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti dietetici)

L'uomo, da sempre, è alla ricerca di alimenti contenenti sostanze che non solo rappresentano un nutrimento, ma contribuiscono anche a migliorargli la salute.

L'Italia è stata il primo Paese europeo a emanare una normativa relativa ai prodotti dietetici e agli alimenti per la prima infanzia. La L. n. 327 del 29 marzo 1951, con il relativo regolamento di applicazione mediante D.P.R. n. 578 del 30/5/1953, considera dietetici "i prodotti ai quali o per processo di lavorazione o per addizione di particolari sostanze sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche" e 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, in Italia venivano commercializzati come prodotti dietetici anche prodotti che non differivano in maniera sostanziale dagli alimenti normali, ma che, immessi sul mercato dopo imponenti campagne pubblicitarie e potendo esibire in etichetta l'autorizzazione ministeriale obbligatoria prevista dalle norme sopracitate, venivano venduti in farmacia a prezzi elevati ed erano spesso inutili da un punto di vista salutistico. Il D. Lgs n. 111/1992, che recepisce la Direttiva CEE n. 89/398 "concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare", ha innovato radicalmente la disciplina dei prodotti dietetici e di quelli per la prima infanzia, abrogando le precedenti disposizioni.

Per avere la qualifica di "prodotto alimentare destinato ad un'alimentazione particolare" non è sufficiente che l'alimento presenti particolari caratteristiche che siano il risultato della "particolare composizione" o del "particolare processo di fabbricazione", ma occorre che si distingua nettamente dagli alimenti di uso corrente, sia adatto all'obiettivo nutrizionale indicato e sia commercializzato in modo da indicarne la conformità a detto obiettivo.

L'art. 1 c. 2 individua le tre categorie di consumatori alle cui particolari esigenze nutrizionali un prodotto alimentare deve rispondere per poter essere inquadrato come "prodotto destinato ad un'alimentazione particolare" e cioè:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari e che, quindi, possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti. Questa definizione è molto generica, ma è possibile desumere più precise indicazioni dall'elenco dei "gruppi di prodotti" per i quali sono previste disposizioni ministeriali particolari;
- 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 solo i prodotti destinati alle prime due categorie; per essi la qualificazione di "dietetico" oppure "di regime" è facoltativa e volontaria e l'eventuale indicazione in etichetta spetta al produttore. In pratica, è fatto divieto di far uso di queste diciture per i prodotti destinati ai "lattanti" o anche ai "bambini nella prima infanzia" e che siano "in buona salute". L'art. 3, inoltre, sancisce che "nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumo corrente è vietato impiegare:

- a) la qualifica "dietetico" o "di regime" sia da sola che insieme ad altri termini;
- b) ogni altra espressione o qualsiasi presentazione che possa far credere che si tratti di uno dei prodotti di cui all'art. 1".

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

Oltre alle disposizioni generali sull'etichettatura e sulle presentazioni dei prodotti alimentari, l'art. 4 del D. Lgs n. 111/1992 prevede le seguenti indicazioni:

- 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;
- gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

- il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato o per quantità proposta da consumare se il prodotto è così presentato;
- 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 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).

Nell'ambito dei prodotti destinati a un'alimentazione particolare si possono distinguere diverse tipologie di prodotti come riportato di seguito. Sulla loro confezione vanno riportati anche la composizione analitica centesimale e gli estremi del provvedimento di autorizzazione:

- formule per lattanti;
- formule di proseguimento ed altri alimenti per lo svezzamento;
- altri alimenti per la prima infanzia;
- alimenti con valore energetico scarso o ridotto destinato al controllo del peso;
- alimenti destinati a fini medici speciali;
- alimenti con scarso tenore di sodio, compresi i sali dietetici, iposodici e asodici;
- alimenti senza glutine;
- alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare soprattutto per gli sportivi.

Alcuni di questi prodotti sono stati regolamentati da decreti specifici:

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

Nell'ambito dei prodotti destinati ai lattanti o ai bambini nella prima infanzia, il Ministero della Sanità ha emanato il Decreto n. 500 del 6 aprile 1994, che attua le Direttive n. 91/321/CEE della Commissione n. 92/52/CEE del Consiglio e successivamente il Decreto n. 518 del 1 giugno 1998 riguardante le norme di attuazione della Direttiva n. 96/4/CEE "sugli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento".

#### Esempio di etichettatura di prodotto destinato ad una alimentazione particolare

Denominazione di vendita accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari e dall'indicazione della destinazione

<b>OMogeneizzato</b>					
A base di banana, mela, biscotti e miele.					
Da 6 mesi					
Confezionato sottovuoto per una conservazione naturale. Prodotto con frutta e cereali. Con vitamina C, altamente digeribile. Senza residui d'aria.			<b>Valori nutrizionali medi</b>		
	Per vasetto	(120 g)	Per 100 g		
	Valore energetico			kJ 516	kJ 430
				(kcal 121)	(kcal 101)
Per vasetto	(120 g)	Per 100 g	Proteine (Nx6,25)	1,3 g	1,1 g
Minerali	0,6 g	0,5 g	Carboidrati (p.d.)	27,7 g	23,1 g
Sodio	21,6 mg	18 mg	Grassi	0,6 g	0,5 g
Vitamina C	72 mg	60 mg			

Gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa

Il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 g di prodotto commercializzato e per quantità proposta da consumare

#### 7.4.1 Gli 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 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, e non dovrebbero, quindi, far parte di questa normativa.

Il D. Lgs n. 169/2004 recepisce la Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari. Il campo di applicazione di questo decreto riguarda gli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali. I prodotti sono commercializzati in forma preconfezionata. Esulano dal campo di applicazione della normativa i medicinali definiti dalla Direttiva 2001/83/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, 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). 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.

L'art. 6 dispone le norme generali di etichettatura. Il primo comma stabilisce che tali prodotti sono commercializzati con la denominazione di: "integratore alimentare" o con i sinonimi di "complemento alimentare" o "supplemento alimentare".

Il secondo prevede che 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 (c. 3).

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

- il termine "integratore alimentare", la categoria degli integratori alimentari e/o il nome dell'alimento e la quantità di ogni alimento (in forma numerica o di percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata dal produttore);
- la dose giornaliera consigliata per il prodotto e un'avvertenza sui rischi per la salute in caso di dose eccessiva;
- una dichiarazione dalla quale risulti che l'integratore non si sostituisce ad un'alimentazione variata;
- l'indicazione: "non è un medicinale", allorché la presentazione del prodotto è simile a quella di un medicinale;
- un avvertimento indicante che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Inoltre, sull'etichetta degli integratori alimentari non devono figurare:

- indicazioni attribuenti al prodotto proprietà di prevenzione, di trattamento o di guarigione di una malattia dell'uomo;
- indicazioni affermanti o suggerenti che un regime alimentare equilibrato e vario non costituisce una fonte sufficiente di elementi nutritivi in generale.

### Esempio di etichettatura di integratore alimentare

Termine "integratore alimentare", la categoria degli integratori alimentari e/o il nome dell'alimento e la quantità di ogni alimento (in forma numerica o di percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata dal produttore)

**INTEGRATORE ALIMENTARE**

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

---

**Quantitativi per 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)

Modo d'uso: si consiglia l'assunzione di 2 opercoli al giorno, al mattino o nel pomeriggio, 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 sconsiglia l'uso del prodotto in gravidanza e durante l'allattamento.

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

Il prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni di età.

Dose giornaliera consigliata per il prodotto e avvertenza sui rischi per la salute in caso di dose eccessiva

Dichiarazione dalla quale risulta che l'integratore non si sostituisce ad una alimentazione variata

Avvertimento indicante che i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli

### 7.5 Alimenti ottenuti attraverso tecniche di agricoltura biologica (prodotti biologici)

Il metodo di produzione biologico previsto dal Regolamento CE n. 2092/91, e successive modifiche, consente l'ottenimento di alimenti e di materie prime agricole attraverso la gestione equilibrata dell'ecosistema, il rispetto dei cicli biologici e la salvaguardia delle risorse ambientali.

La normativa si applica ai prodotti agricoli vegetali e animali non trasformati, ai prodotti agricoli vegetali e animali trasformati destinati all'alimentazione umana, nella misura in cui riportino indicazioni riguardanti il metodo di produzione biologico.

Essa definisce le modalità attuative del metodo di produzione biologico che, oltre a vietare l'uso di prodotti geneticamente modificati, richiede l'impiego di concimi naturali di origine vegetale, animale e minerale al fine di ottenere prodotti agricoli privi di residui chimici, derivanti dall'impiego di fertilizzanti e di fitofarmaci come diserbanti ed insetticidi di sintesi. Prevede, inoltre, tecniche agronomiche particolari, come il sovescio e le rotazioni colturali, e meccanismi di difesa naturali, come i macerati di piante, gli insetti predatori e le consociazione di piante. Contribuisce al miglioramento o al recupero delle biodiversità nell'ambito dell'ecosistema agrario e permette la conservazione o il ripristino delle siepi interpoderali valorizzando anche l'aspetto paesaggistico.

Favorisce l'incremento e la conservazione della fertilità del terreno oltre a garantire allevamenti conformi alle esigenze specifiche delle singole specie animali al fine di migliorare il benessere.

Qualora si desideri fare riferimento al metodo di produzione biologico è necessario che:

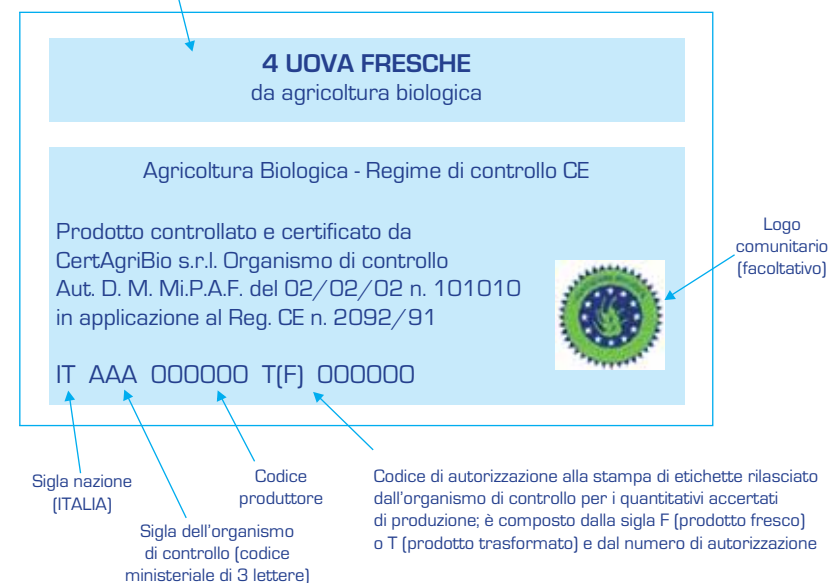
- il nome del prodotto sia seguito dalla frase "ottenuto con metodo di produzione biologico" o "da agricoltura biologica";
- il prodotto sia stato ottenuto ottemperando a specifiche norme tecniche di produzione;
- il prodotto sia stato assoggettato alle misure di controllo previste.

In etichetta devono essere riportate in uno spazio delimitato e facilmente consultabile le seguenti indicazioni:

- dicitura di conformità "Agricoltura biologica - Regime di Controllo CE";
- nome o sigla dell'Organismo di controllo;
- estremi dell'autorizzazione ministeriale, rilasciata dal Mipaf a favore dell'organismo di controllo ai sensi del D. Lgs n. 220/1995;
- codice dell'organismo di controllo preceduto dalla sigla della nazione di appartenenza, codice del produttore e codice di autorizzazione alla stampa di etichette rilasciata dall'organismo di controllo per i quantitativi accertati di produzione, sigla F per i prodotti freschi oppure T per i prodotti trasformati seguita dal numero di certificazione;
- logo comunitario (facoltativo).

### Esempio di etichettatura di prodotto ottenuto da metodo di produzione biologico

Denominazione di vendita seguita dall'indicazione "da agricoltura biologica". Indica che almeno il 95% degli ingredienti che compongono l'alimento è ottenuto con metodo di produzione "bio"



Esistono, tuttavia, tre varianti relative all'etichettatura per altrettante categorie di prodotto. I prodotti in cui almeno il 95% degli ingredienti è ottenuto da metodo di produzione biologico, e il restante 5% degli ingredienti è ammesso e risulta conforme al regolamento, possono far seguire alla denominazione di vendita la dicitura "da agricoltura biologica". A questa categoria appartengono sia prodotti freschi che trasformati.

La seconda categoria contempla i prodotti in cui almeno il 70% degli ingredienti è ottenuto da agricoltura biologica con il vincolo che il restante 30% deve essere ammesso e conforme, come nel caso precedente. L'esplicito riferimento al metodo di produzione biologico non può seguire la denominazione di vendita ma può, invece, essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti così ottenuti. Deve essere riportata, inoltre, una dicitura con indicata la percentuale degli ingredienti che sono stati ottenuti in conformità alle norme del metodo di produzione biologico ("Il x% degli ingredienti di origine agricola è stato ottenuto conformemente alle norme della produzione biologica").

La terza categoria comprende i prodotti cosiddetti "in conversione", cioè ottenuti nel periodo di transizione dai metodi di produzione convenzionali al metodo di produzione biologico e, comunque, almeno 12 mesi dopo l'inizio di tale periodo. Il riferimento al biologico può essere riportato, a seguito della denominazione di vendita, con la dicitura "prodotto in conversione biologica", solo nel caso in cui il prodotto sia costituito da un unico ingrediente di origine agricola.

Recentemente, la Commissione europea ha presentato una nuova proposta di modifica del Regolamento CE n. 2092/91 destinato a variare non solo gli aspetti attinenti ai metodi di produzione, di trasformazione dei prodotti biologici ma anche a ritoccare i sistemi di controllo, le regole in materia di commercializzazione e di import/export. L'etichettatura non dovrebbe essere sottoposta a sostanziali modifiche se si eccettua l'obbligatorietà di inserire la dicitura "Ue - Biologico" nel caso in cui il prodotto ottenuto con metodo di produzione biologica non sia contrassegnato dal logo comunitario, che mantiene la sua natura di discrezionalità.

## 7.6 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 controversi è rappresentato dagli Organismi geneticamente modificati (Ogm). Tali organismi, se immessi nell'ambiente per scopi sperimentali o come prodotti commerciali, possono riprodursi e diffondersi provocando effetti, forse, irreversibili.

L'Unione europea ha prestato la debita attenzione ai rischi potenziali derivanti dall'immissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati. Essa ha dimostrato particolare riguardo nei confronti di quei prodotti alimentari che contengono, sono costituiti o ottenuti a partire da Ogm e sono immessi nei mercati degli Stati membri regolamentandone l'etichettatura.

Il D. Lgs n. 224/2003, art. 3, in attuazione alla Direttiva 2001/18/CE, definisce l'Ogm "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".

Il Regolamento CE n. 1829/03, art. 3 par. 1, indica 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 succitato disciplina 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, infatti, di contaminazione accidentale o tecnica-

mente 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 prevista, dal medesimo regolamento (art. 47) in via transitoria (fino ad aprile 2007), una tolleranza dello 0,5% per gli alimenti contenenti materiale Ogm che, pur non avendo ottenuto l'autorizzazione, sono stati valutati positivamente dalle competenti autorità scientifiche.

È necessario specificare che le soglie di tolleranza nei prodotti trasformati devono essere applicate ad ogni singolo 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.

Il Regolamento CE n. 1830/04 (art. 4, par. 6), poi, prevede in materia di etichettatura un'ulteriore onere per gli operatori. Qualora il prodotto sia preconfezionato, essi devono inserire la dicitura "Questo

### I servizi del Laboratorio Chimico in materia di Ogm

Presso il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino è possibile effettuare analisi volte alla ricerca di Ogm negli alimenti:



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



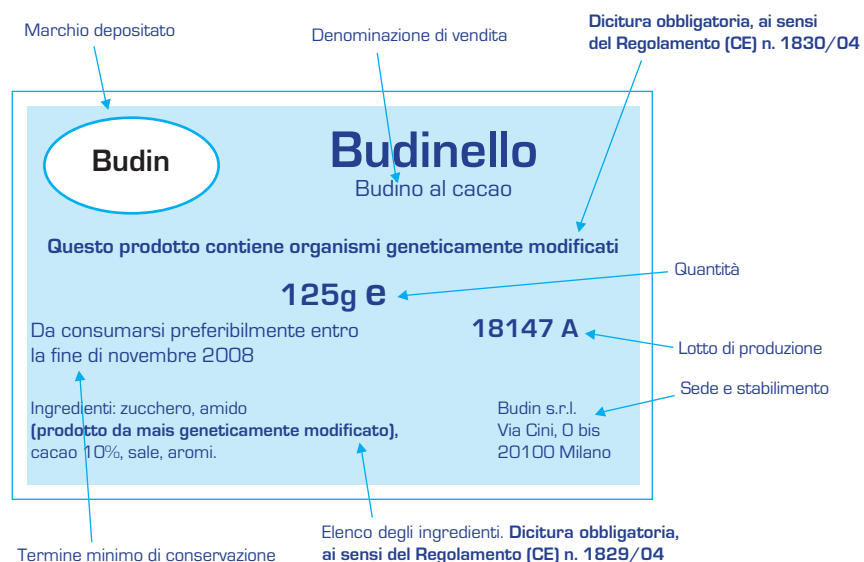
prodotto contiene organismi geneticamente modificati” o “Questo prodotto contiene [nome dell'organismo/i] geneticamente modificato/i”.

Nel caso in cui, invece, il prodotto sia venduto sfuso, la dicitura deve essere riportata o sul prodotto o sul cartello o sul banco di vendita accanto al prodotto.

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.

#### Esempio di etichettatura di alimenti geneticamente modificati



## 8. L'etichettatura nutrizionale

L'etichettatura nutrizionale, nel nostro ordinamento, è disciplinata dal D. Lgs n. 77/1993 che recepisce la Direttiva 90/496/CEE.

L'art. 1 disciplina "l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati come tali al consumatore finale ed alla "collettività" (ristoranti, ospedali, mense etc.) nonché i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare".

Punto sostanziale del citato decreto 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". Ad esempio, se vengono usate frasi del tipo "a basso contenuto calorico", "limitato tenore di grassi", "ricco di calcio", "più ricco in fibra", "ricco di acidi grassi polinsaturi", "vitaminizzato" etc., queste sono "informazioni nutrizionali" per cui diventa obbligatoria l'etichetta nutrizionale.

La norma non si applica alle acque minerali naturali e alle altre acque destinate al consumo umano, agli integratori di regime e ai complementi alimentari.

L'art. 3 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 decidono di apporre sui loro prodotti l'etichetta nutrizionale, la normativa ne prevede due possibili schemi.

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



L'art. 1 del D.M. 29 gennaio 2001 stabilisce che entro il 31 dicembre 2009, il valore energetico dovrà essere indicato utilizzando esclusivamente il kJoule e non più la kcaloria. 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 ed 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 razioni giornaliere raccomandate (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 una informazione nutrizionale su **zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari** o sul **sodio è obbligatorio** utilizzare la seconda forma riportando tutti gli altri nutrienti previsti.

L'art. 6, c. 7 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".

L'art. 6, c. 4 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", mentre questo dato non viene mai fornito dai produttori.

Le informazioni nutrizionali devono figurare su una unica tabella, con le cifre incolonnate; qualora lo spazio non consentisse 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 n.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.

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:

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

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, si rileva che per indicare lo stesso principio nutritivo si usano indifferentemente i termini "protidi e proteine", "lipidi e grassi", "valore calorico e valore energetico". Inoltre, prevedere due possibili forme di etichettatura nutrizionale, quella semplificata e quella completa, 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.

Di seguito sono riportati alcuni schemi di etichettatura nutrizionale.

#### Esempi di etichette nutrizionali con alcune indicazioni nutrizionali

"a ridotto contenuto di zucchero"		"ad elevato contenuto di fibre alimentari"	
Valore energetico	kcal e kJ	Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g	Proteine	g
Carboidrati	g	Carboidrati	g
di cui zuccheri	g	di cui zuccheri	g
Grassi	g	Grassi	g
Acidi Grassi Saturi	g	di cui acidi grassi saturi	g
Fibre Alimentari	g	Fibre Alimentari	g
Sodio	g	Sodio	g

"con omega 3"	
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
acidi grassi polinsaturi	
di cui omega 3	g

"a ridotto contenuto di colesterolo"	
Valore energetico	kcal e kJ
Proteine	g
Carboidrati	g
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Colesterolo	mg

Sarebbe augurabile che l'Unione europea, prendendo spunto dalle critiche alla legislazione vigente e dal lavoro svolto negli Stati Uniti e in Canada, dove l'etichettatura nutrizionale è obbligatoria rispettivamente dal 1994 e dal 2003, definisse un unico schema di etichettatura, semplice e chiaro, in cui riportare tutte le informazioni nutrizionali utili al consumatore.

Da ricordare, inoltre, che l'agenzia governativa inglese Food Standards Agency (FSA) ha realizzato uno schema di etichettatura nutrizionale utilizzando i colori del semaforo, i quali avvisano con comprensibilità immediata i consumatori sulla quantità di grassi, grassi saturi, sale e zuccheri contenuti negli alimenti e nelle bevande.



[www.food.gov.uk/foodlabelling](http://www.food.gov.uk/foodlabelling)

### 8.1 Proposta di regolamento comunitario relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute da riportare sulle etichette dei prodotti alimentari

La conoscenza dei consumatori sulle informazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari è aumentata in questi ultimi anni. A questo accresciuto interesse hanno contribuito la maggiore attenzione alla propria dieta e alla relazione di quest'ultima con la salute. Purtroppo, i principi generali riguardanti le indicazioni nutrizionali e sulla salute inserite nell'attuale legislazione hanno spesso portato a fuorvianti interpretazioni applicative. Ad esempio, un'indicazione per cui un prodotto è "senza grassi al 90%" può essere vera, ma fa pensare che un prodotto abbia un basso contenuto di grassi, mentre ne contiene per il 10% il che, per la maggioranza dei prodotti, non corrisponde a un contenuto basso.

La Corte di Giustizia Europea il 4 luglio 2002, nella sentenza della causa C-221/00, ha interpretato la vigente direttiva sull'etichettatura, vietando tutte le indicazioni sulla salute riguardanti le malattie umane. L'Ue, alla luce delle innovazioni tecnologiche nel settore alimentare e delle richieste avanzate dai consumatori e dall'industria, stanno completando l'iter legislativo, che dovrebbe concludersi entro la fine del 2006 con l'emanazione del regolamento relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute che potranno essere riportate nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari confezionati forniti al consumatore finale, a ristoranti, ad ospedali, a scuole, a mense ed a servizi analoghi di ristorazione collettiva (Proposta di regolamento: COM/2003/0424).

Il regolamento prevede che la Commissione Europea, con l'apporto scientifico dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), debba individuare quali alimenti o loro categorie, possano riportare in etichetta indicazioni nutrizionali o sulla salute.

La proposta di regolamento accoglie nel suo allegato i parametri di riferimento elaborati a livello internazionale dal Codex Alimentarius sulle più comuni indicazioni nutrizionali, come riportato di seguito. Saranno accettate unicamente le indicazioni sulla salute che potranno essere provate scientificamente previa valutazione dell'EFSA.

La Commissione dovrà anche istituire e tenere aggiornato un registro comunitario delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Con questo nuovo regolamento, in via di approvazione, la legislazione comunitaria si arricchirà di uno strumento normativo per eliminare la proliferazione del numero e del tipo di indicazioni presenti sulle etichette dei prodotti alimentari, consentendo così di garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e migliorare la libera circolazione delle merci nell'Unione europea.

#### Indicazioni nutrizionali

- **A basso contenuto calorico:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga **meno di 40 kcal (170 kJ)/100 g e meno di 20 kcal (80 kJ)/100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto calorico, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A ridotto contenuto calorico:** l'indicazione per cui un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il **valore energetico sia ridotto di almeno il 30%**, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.
- **Senza calorie:** l'indicazione per cui un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solamente nel caso in cui il prodotto contenga **meno di 4 kcal (17 kJ)/100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza calorie, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A basso contenuto di grassi:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 3 g di grasso per 100 g o 1,5 g di grasso per 100 ml (1,8 g di grasso per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato)**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di grassi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza grassi:** l'indicazione per cui un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,5 g di grasso per 100 g o 100 ml**. Le indicazioni con la dicitura "X% senza grassi" sono però proibite. Nel caso degli alimenti naturalmente senza grassi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.

- **A basso contenuto di grassi saturi:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 1,5 g di grassi saturi per 100 g per i solidi o 0,75 g di grassi saturi per 100 ml per i liquidi**; in entrambi i casi i grassi saturi non possono corrispondere a più del 10% di apporto energetico. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di grassi saturi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza grassi saturi:** l'indicazione per cui un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,1 g di grasso saturo per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza grassi saturi, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A basso contenuto di zuccheri:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di zuccheri, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza zuccheri:** l'indicazione per cui un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza zuccheri, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Senza zuccheri aggiunti:** l'indicazione per cui all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto non contenga mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti.
- **A basso contenuto di sodio/sale:** l'indicazione per cui un alimento è a basso contenuto di sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,12 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g o per 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a basso contenuto di sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A bassissimo contenuto di sodio/sale:** l'indicazione per cui un alimento è a bassissimo contenuto di sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,04 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g o 100 ml**. Nel caso degli alimenti naturalmente a bassissimo contenuto di sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.

- **Senza sodio o senza sale:** l'indicazione per cui un alimento è senza sodio e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **non contenga più di 0,005 g di sodio, o di valore equivalente per il sale, per 100 g**. Nel caso degli alimenti naturalmente senza sodio, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte di fibre:** l'indicazione per cui un alimento è una fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **contenga almeno 3 g di fibre per 100 g o 1,5 g di fibre per 100 kcal**. Nel caso degli alimenti che sono naturalmente fonte di fibre, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Ad alto contenuto di fibre:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto **contenga almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal**. Nel caso degli alimenti naturalmente ad alto contenuto di fibre, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte di proteine:** l'indicazione per cui un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui **almeno il 12% del valore energetico del prodotto sia apportato da proteine**. Nel caso degli alimenti che sono naturalmente fonte di proteine, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Ad alto contenuto di proteine:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui **almeno il 20% del valore energetico del prodotto sia apportato da proteine**. Nel caso di alimenti naturalmente ad alto contenuto di proteine, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Fonte naturale di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è fonte naturale di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga **almeno il 15% della razione giornaliera raccomandata** di cui all'allegato della Direttiva 90/496/CEE del Consiglio per 100 g o 100 ml.
- **Arricchito o addizionato di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è arricchito o addizionato di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto contenga vitamine e/o minerali almeno in quantità significativa conformemente all'allegato della Direttiva 90/496/CEE.



- **Ad alto contenuto di vitamine e/o minerali:** l'indicazione per cui un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solamente nel caso in cui il prodotto contenga **almeno due volte il valore di una "fonte di vitamine e minerali"**. Nel caso degli alimenti naturalmente ad alto contenuto di vitamine e/o minerali, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **Contiene (nome della sostanza nutritiva o di altro tipo):** l'indicazione per cui un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto sia conforme a tutte le disposizioni del presente regolamento. Nel caso degli alimenti che contengono naturalmente la sostanza nutritiva o di altro tipo indicata, il termine "naturalmente" può essere utilizzato all'inizio dell'indicazione.
- **A tasso accresciuto di (nome del macrocostituente):** l'indicazione per cui il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui il prodotto sia conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto sia pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.
- **A tasso ridotto di (nome della sostanza nutritiva):** l'indicazione per cui il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo nel caso in cui la riduzione del contenuto sia pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei microcostituenti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla Direttiva 90/496/CEE del Consiglio.
- **Leggero:** l'indicazione per cui un prodotto è "leggero" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore deve seguire le stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione deve inoltre essere accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero".

## Riferimenti bibliografici

- AA. VV., Etichettatura nell'industria alimentare. Lo Stato dell'arte, Collana Le guide ITAfood, Editrice Taro, Alessandria, febbraio 2004
- 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
- CERÉ L., PERCIVALE F., Nell'etichetta dei prodotti alimentari, Assessorato al Commercio della Regione Piemonte, Torino, 1992
- CORRERA C., La nuova disciplina per i prodotti DOP e IGP, EPC Libri, Roma, 2005
- COSCIA G., L'armonizzazione comunitaria delle discipline nazionali sull'etichettatura degli alimenti, in **Diritto & Diritti** - Rivista giuridica elettronica pubblicata su Internet, www.diritto.it - ISSN 1127-8579, 10 febbraio 2005
- DE GIOVANNI G., Etichette dei prodotti alimentari, Edagricole, Bologna, novembre 2004
- DONGO D., Etichette e pubblicità. Principi e regole, Edagricole, Bologna, Novembre 2004
- FEDERALIMENTARE, Etichettatura degli allergeni, linee guida di Federalimentare, Roma, 21 marzo 2005
- GARLANDA B., Gli alimenti per i più piccoli, in **Tecnologie Alimentari**, AITA, n. 6, 1994
- INDICOD - ECR, Manuale Specifiche Tecniche GS1, gennaio 2006
- MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE, L'etichetta dell'acqua minerale naturale, campagna di informazione a cura del Ministero delle Attività produttive, Direzione Generale per l'Armonizzazione del Mercato e la Tutela dei Consumatori, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, S.p.A.
- PERCIVALE F., BONADONNA A., PEIRA G., VARESE E., I "SEGNI DELLA QUALITÀ" nel settore agroalimentare piemontese Studio sulla percezione, sulla conoscenza e sull'utilizzo dei "Segni" da parte di diverse filiere agroalimentari e dei consumatori, Relazione inerente la Convenzione per l'espletamento da parte del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino di una ricerca sui "Segni della Qualità", con particolare riferimento alla tracciabilità volontaria ed obbligatoria, Torino, 15 settembre 2004
- PERCIVALE F., Gli additivi alimentari: familiarizziamo con le "E", Relazione presentata durante gli incontri regionali sulla "Campagna d'informazione sulla sicurezza alimentare", Comitato Consumatori Altroconsumo, Sezione Alto Adige, Bolzano, 18 gennaio 1999
- PERCIVALE F., PEIRA G., L'etichettatura dei prodotti alimentari, Edizioni ETS, Pisa, marzo 1997
- PERCIVALE F., BELTRAMO R., PEIRA G., Aromi: analisi degli aspetti legislativi, in **L'assaggiatore**, maggio 1996, p. 7
- PERCIVALE F., VARESE E., PEIRA G., Sicurezza e qualità delle carni bovine come strategie di valorizzazione del comparto, in **De Qualitate**, giugno 2002, pp. 78-91
- RIZZATTI L., RIZZATTI E., Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori, Il Sole 24 ore, Milano, 2005
- RUBINO V., Allergeni e cross-contamination - Problemi aperti per l'etichettatura degli alimenti con il recepimento della direttiva 2003/89/CE, in **News Food**, 5 luglio 2006
- VARESE E., PERCIVALE F., I "Segni della Qualità": contesto in cui si è svolto lo studio e brevi riflessioni sulla tracciabilità di filiera, in **Quaderni della Regione Piemonte**, Agricoltura, n. 45, marzo 2005, pp. 18-19