

Le brochure di
EXPO 
RURALE
TOSCANA 2013
 12/15 Settembre - Fortezza da Basso - Firenze



IMPARIAMO A CONOSCERE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Una attenta lettura delle etichettature può aiutare a scegliere meglio e a mangiare in modo sicuro. Nella guida, definizioni, approfondimenti ed esempi per imparare a leggere e capire l'etichetta dei prodotti alimentari.

QUALCHE DEFINIZIONE

Il prodotto alimentare può essere sfuso, preincartato o preconfezionato.

- **Prodotto sfuso:** alimento non preconfezionato o venduto previo frazionamento (es. prodotti di pasticceria);
- **Prodotto preincartato:** alimento posto in un involucre negli esercizi di vendita, per la commercializzazione immediata (es. formaggio preincartato con pellicola protettiva presso il punto vendita);
- **Prodotto preconfezionato:** alimento avvolto nel proprio imballaggio in cui è stato messo prima di essere posto in vendita. Il contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta (es. latte in bottiglia o cartone, pacco di pasta).

ETICHETTA ED ETICHETTATURA

L'**etichettatura** è qualsiasi indicazione, marchio o immagine che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, o **etichetta** che accompagna o si riferisce all'alimento stesso.

FINALITÀ DELL'ETICHETTATURA

L'etichettatura deve assicurare una informazione corretta e trasparente al consumatore affinché possa effettuare scelte alimentari consapevoli. Una attenta lettura consente:

- di essere correttamente informato sul prodotto;
- di scegliere il prodotto più vicino alle proprie esigenze;
- di effettuare una valutazione sul rapporto qualità/prezzo

CARATTERISTICHE

Per assolvere alla propria funzione, le etichette e le informazioni obbligatorie su di esse riportate devono essere:

- **visibili**
- **chiare**
- **leggibili**
- **indelebili**

Allo stesso tempo le informazioni **NON DEVONO** indurre in errore:

- ⊗ per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto;
- ⊗ attribuendo al prodotto effetti o proprietà che non possiede;
- ⊗ suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

I **prodotti preconfezionati** e **tutti gli alimenti destinati al consumatore finale**, devono riportare sulle confezioni o su apposite etichette, alcune indicazioni obbligatorie:

1 | LA DENOMINAZIONE DI VENDITA

novità del regolamento 1169

È la descrizione del prodotto, prevista dalla normativa (es. olio extra vergine di oliva) o il nome consacrato da usi e consuetudini (es. torrone) o ancora la denominazione merceologica generica (es. biscotti) oppure specifica (es. frollini). La denominazione di vendita deve indicare anche lo stato del prodotto (in polvere, liofilizzato, surgelato, ecc) e, se necessario, deve essere accompagnata da ulteriori indicazioni (es. "decongelato", "trattato con radiazioni ionizzanti", "carne ricomposta", ecc).



2 | L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti sono tutte quelle sostanze, inclusi additivi e aromi, impiegate per la preparazione di un prodotto alimentare.

- Gli ingredienti sono riportati in ordine decrescente di peso: il primo ingrediente è quello presente in maggiore quantità.



Additivi

Gli additivi alimentari sono sostanze estranee all'alimento, non hanno valore nutrizionale e sono aggiunte con lo scopo di preservare i cibi o conferire loro caratteristiche gradite al consumatore. Sono classificati in base alla funzione svolta negli alimenti e sono identificati da una lettera e da un numero. La lettera "E" indica che l'additivo è permesso in tutti i paesi dell'Unione Europea. Il numero che segue ne definisce la categoria:

- Coloranti (da E100 ad E199)
- Conservanti (da E200 ad E299)
- Antiossidanti (da E300 ad E322)
- Addensanti, emulsionanti e stabilizzanti (da E400 ad E495)
- Aromatizzanti (figurano in modo generico come aromi).

3 | POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE

Gli alimenti possono contenere tra gli ingredienti sostanze definite allergeni. Si tratta di sostanze innocue per la maggior parte delle persone, ma che in alcuni soggetti sono in grado di produrre manifestazioni allergiche o intolleranze. Per questo, i produttori devono **indicare in etichetta tutti gli ingredienti che possono creare allergie o intolleranze alimentari, anche se presenti in tracce ("può contenere tracce di...")**.

Elenco delle sostanze responsabili di allergie:

- Latte e prodotti a base di latte;
- Cereali contenenti glutine;
- Uova;
- Pesce;
- Arachidi;
- Soia;
- Frutta a guscio;
- Sedano;
- Senape;
- Sesamo;
- Lupini;
- Molluschi;
- Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10mg/Kg o ml)



4 | LA QUANTITÀ DI TALUNI INGREDIENTI O CATEGORIE DI INGREDIENTI

Se un ingrediente è evidenziato in etichetta o in pubblicità (es. biscotti al cacao), deve essere indicato nell'elenco con la percentuale specifica perchè si tratta dell'ingrediente "caratterizzante".



PER ALTRE INFORMAZIONI

IZSLT - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

AREZZO
 Indirizzo: Via U. della Faggiola 14 - 52100 Arezzo
 Telefono: +39 0575 22263
 Fax: +39 0575 23850
 E-mail: arezzo@izslt.it

FIRENZE
 Indirizzo: Via di Castelpulci 43 - 50018 Scandicci (FI)
 Telefono: 055721308
 Fax: +39 055 7311323
 E-mail: firenze@izslt.it

GROSSETO
 Indirizzo: Viale Europa, 30 - 58100 Grosseto
 Telefono: +39 0564 456.249
 Fax: +39 0564 451.990
 E-mail: grosseto@izslt.it

PISA
 Indirizzo: Via Lucchese, 2 - 56100 Pisa
 Telefono: +39 050 553.563
 Fax: +39 050 550.615
 E-mail: pisa@izslt.it

SIENA
 Indirizzo: Viale Toselli, 12 - 53100 Siena
 Telefono: +39 0577 41.352
 Fax: +39 0577 271.015
 E-mail: siena@izslt.it

Laboratori di Sanità Pubblica delle Aziende UU.SS.LL.

LSP Area Vasta Toscana Centro
 Indirizzo: Via di San Salvi, 12 palazzina 32 - Firenze
 Telefono: 055-693268
 E-mail: lspavfirenze@asf.toscana.it

LSP Area Vasta Toscana Nord Ovest
 Indirizzo: Piazza Aldo Moro, Capannori, LU
 Telefono: 0583 449191
 E-mail: lsp@usl2.toscana.it

LSP Area Vasta Toscana Sud Est
 Indirizzo: Strada di Ruffolo, 4 - Siena
 Telefono: 0577.536.752
 Fax: 0577.536.754
 E-mail: lgttoxind.siena@usl7.toscana.it

Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL.

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 1
 Via Democrazia, 44 - 54100
MASSA

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 2
 Piazza Aldo Moro - 55012
CAPANORI (LU)

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 3
 Viale Matteotti, 19 - 51100
PISTOIA

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 4
 Via Lavarone, 3/5 - 59100
PRATO

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 5
 Galleria Gerace, 14 - 56124
PISA

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 6
 Via Savonarola, 82 - 57023
CECINA (LI)

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 7
 Strada del Ruffolo, 4 - 53100
SIENA

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 8
 c/o Osp.S.Donato Via P. Nenni, 20 - 52100
AREZZO

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 9
 c/o Villa Pizzetti - Via Cimabue, 109 - 58100
GROSSETO

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 10
 Via di San Salvi, 12 - 50135
FIRENZE

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 11
 Via dei Cappuccini, 79 - 50053
EMPOLI (FI)

Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 12
 Via Martiri di Sant'Anna, 12 - 55045
PIETRASANTA (LU)

Contenuti a cura del:

Centro Studi per la Sicurezza Alimentare
 dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana
 Indirizzo: Via Appia Nuova 1411 - 00178 Roma
 Telefono: +39 06 79.099.312
 Fax: +39 06 79.099.312
 E-mail: sicurezza.alimentare@izslt.it
 Sito web: http://195.45.99.79/csra

Quantità netta o quantità nominale

E' il quantitativo in volume o in peso dell'alimento che deve apparire sull'etichetta.

- Quantità netta: quantità di alimento al netto della tara (tutto ciò che contiene o avvolge l'alimento);
- Quantità nominale: quantità media che tiene in considerazione una certa tolleranza.

Il produttore o confezionatore può scegliere tra le due indicazioni. Se un prodotto è immerso in un liquido di governo deve essere riportata anche la dicitura "peso netto sgocciolato".

5 | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O LA DATA DI SCADENZA



Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche purchè sia conservato adeguatamente. Il TMC deve essere indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro". Oltre al termine indicato il prodotto può ancora essere consumato in sicurezza, ma non sono più garantite le caratteristiche organolettiche originarie (es: gusto, odore, ecc.). La data di scadenza si utilizza nel caso di prodotti alimentari preconfezionati, rapidamente deperibili che, se consumati oltre la data indicata, possono costituire un pericolo per la salute del consumatore. La data di scadenza deve essere indicata utilizzando la dicitura "da consumarsi entro".

6 | CONSERVAZIONI PARTICOLARI E LE ISTRUZIONI D'USO



Indicazioni relative alle **modalità di conservazione e di utilizzazione** sono obbligatorie solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto. Ad esempio per gli alimenti deperibili, la data di scadenza, è sempre seguita dalla descrizione delle condizioni di conservazione da rispettare (conservare in frigorifero a +1/4°C).

Le **modalità di utilizzazione** non vanno confuse con le istruzioni per l'uso. Esse indicano che l'alimento è destinato ad una determinata fascia di consumatori (es. "indicato per bambini e lattanti").

Le **istruzioni d'uso** devono essere riportate in etichetta se:

- il prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato (es. creme, piatti pronti);
- se sono indispensabili specifici accorgimenti (es. "scaldare in forno a 180°C per 5 minuti"; "una volta aperta la confezione conservare nel frigorifero e consumare entro 24 ore", ecc).

7 | RESPONSABILE COMMERCIALE E SEDE DELLO STABILIMENTO

Per risalire ai responsabili nel caso di una frode, sull'etichetta deve essere riportato:

- il **nome e la sede** del produttore o
- il **nome e la sede** del confezionatore o
- il **nome e la sede** del venditore dell'alimento.

8 | ORIGINE E PROVENIENZA

Il **paese d'origine** è il luogo nel quale il prodotto è integralmente ottenuto o il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale.

Il **luogo di provenienza**, è quello da cui proviene l'alimento. Sono considerate indicazioni obbligatorie qualora l'omissione di tale informazione "possa indurre in errore il consumatore".



9 | IL TITOLO ALCOLIMETRICO VOLUMICO

E' un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume (vino, birra, liquori, acquaviti ecc.)

10 | UNA DICITURA CHE IDENTIFICA L'APPARTENENZA DEL PRODOTTO

Per **lotto di produzione** si intende un insieme di prodotti fabbricati o confezionati in circostanze identiche. Il lotto è:

- determinato dal produttore o dal confezionatore;
- generalmente un codice alfanumerico che consente di risalire al giorno di produzione ed alle materie prime impiegate;
- preceduto dalla lettera "L".

Il lotto è **utile** nei casi in cui sia necessario ritirare dal mercato i prodotti alimentari non conformi al consumo umano.



11 | UNA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Quando sull'etichetta o nella pubblicità di un alimento figurano una o più **indicazioni nutrizionali**, che informano il consumatore sul possesso o meno di determinati nutrienti in misura maggiore o minore rispetto ad altri alimenti

Valori Nutrizionali composizione	Per bottiglia (100g)	% delle GDA*
Valore energetico (kcal-kJ)	74-315	4%
Proteine (g)	2,7	5%
Carboidrati / di cui zuccheri (g)	11,7 / 11,7	4% / 13%
Grassi / di cui saturi (g)	1,5 / 1,1	2% / 6%
Fibre alimentari (g)	0	0%
Sodio (g)	0,05	2%

* Quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta di 2000 kcal.

appartenenti alla stessa categoria (es. a basso contenuto di grassi, senza zuccheri, ecc), è obbligatoria la presenza della **tabella nutrizionale**.

Dal 13.12.2016 **l'etichettatura nutrizionale sarà obbligatoria per tutti i prodotti alimentari confezionati indipendentemente dal fatto che siano presenti indicazioni nutrizionali o sulla salute.**

ALTRE INDICAZIONI PRESENTI IN ETICHETTA

La Comunità Europea ha istituito dei marchi di qualità destinati ad alcuni prodotti agroalimentari al duplice fine di garantire la difesa del consumatore sull'origine e la specificità di un determinato prodotto e per tutelare e valorizzare le produzioni tipiche.

DOP

La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** è riservata ai prodotti alimentari (esclusi i prodotti liquorosi), originari di una regione, di un luogo o di un paese determinato. E' fondamentale che tutte le fasi di produzione, trasformazione e lavorazione del prodotto avvengano nell'area delimitata (es. Chianti Classico DOP, Prosciutto Toscano DOP, Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico DOP, Pecorino Toscano DOP, ecc)



IGP

La **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** è riservata ai prodotti alimentari (esclusi i prodotti liquorosi), originari di una regione, di un luogo o di un paese determinato. Per tali prodotti basta che almeno una fase produttiva o di lavorazione avvenga nell'area delimitata e le materie prime possono derivare anche da un'altra regione (es. Agnello del Centro Italia IGP, Lardo di Colonnata IGP, etc.)



STG

La **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** è riservata a prodotti che si differenziano da altri simili in quanto hanno un elemento o insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto da altri analoghi appartenenti alla stessa categoria.



BIOLOGICO

L'uso del termine "biologico" sulle etichette è sottoposto a una rigorosa normativa comunitaria. La denominazione ed il relativo logo possono essere usati solo dai produttori che rispettano **metodi specifici di produzione alimentare** conformi a standard elevati di protezione dell'ambiente e di benessere degli animali.



OGM

Organismi geneticamente modificati (OGM)? L'indicazione sull'etichetta è obbligatoria per i prodotti che hanno un contenuto di OGM superiore allo 0,9%. Tutte le sostanze di origine OGM devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti con la dicitura "geneticamente modificato".

SPIGA SBARRATA

Il Marchio Spiga Sbarrata è il simbolo apposto su tutti quei prodotti per i quali sia stata accertata l'idoneità al consumo da parte dei celiaci: contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm.

