

Etichettatura alimentare



Camera
di commercio
Torino

Guide ai diritti



**Camera
di commercio
Torino**

Etichettatura alimentare

Le informazioni per una scelta consapevole

Febbraio 2026

Il presente volume è stato realizzato grazie alla collaborazione tra la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico.

Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione a terzi.

Coordinamento editoriale e grafico: Settore Regolazione del Mercato e Settore Comunicazione esterna e URP, Camera di commercio di Torino

Indice

Introduzione.....	4
Capitolo primo	
Che cos'è l'etichetta	6
1.1 L'etichetta	6
1.2 Come leggere un'etichetta	6
1.3 Come deve essere un'etichetta	7
1.4 Come si presentano gli alimenti: preimballati e non preimballati	8
Capitolo secondo	
Le informazioni obbligatorie.....	10
2.1 La denominazione dell'alimento.....	10
2.2 L'elenco degli ingredienti.....	12
2.3 Gli allergeni.....	14
2.4 Il QUID	16
2.5 La quantità.....	16
2.6 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza.....	17
2.7 Le condizioni di conservazione e le istruzioni per l'uso.....	17
2.8 Il responsabile delle informazioni sugli alimenti.....	18
2.9 L'origine.....	19
2.10 Il titolo alcolometrico volumico.....	19
2.11 Il lotto di produzione.....	20
2.12 La dichiarazione nutrizionale.....	20
2.13 L'etichettatura ambientale.....	21
2.14 Gli alimenti somministrati dalle collettività.....	22
2.15 Gli alimenti venduti con le tecniche di comunicazione a distanza.....	23
Capitolo terzo	
Le informazioni facoltative	24
3.1 Indicazioni nutrizionali	24
3.2 Indicazioni salutistiche	25
3.3 Indicazioni commerciali.....	26
Capitolo quarto	
Ulteriori indicazioni: marchi e simboli	27
4.1 I marchi d'origine	27
4.2 I Prodotti Agroalimentari Tradizionale (PAT)	28
4.3 I prodotti biologici	29
4.4 Sistema di Qualità Nazionale zootecnia (SQN).....	30
4.5 Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)	31
4.6 La "e" metrologica.....	31
4.7 Il codice a barre.....	32
4.8 Il QR code	32
Bibliografia.....	33
Sitografia.....	35

Introduzione

L'etichetta dei prodotti alimentari è oggi uno strumento indispensabile per informare correttamente il consumatore e garantire la libera circolazione delle merci secondo le regole della giusta concorrenza.

I consumatori dovrebbero prestare attenzione agli alimenti che acquistano: leggere attentamente l'etichetta, evitando di tralasciare alcune informazioni, soprattutto quelle fondamentali; questo può accadere, purtroppo, perché notevoli sono le difficoltà di lettura e di comprensione dei contenuti.

Spesso le etichette sono piene di indicazioni che possono non avere significato, né in termini di sicurezza alimentare, né di appetibilità e nemmeno di valore nutrizionale, ma risultano altisonanti, accattivanti e ad una prima e veloce lettura catturano l'attenzione del consumatore, portandolo ad acquistare prodotti che in realtà non corrispondono alle sue necessità.

A volte le etichette non indicano cosa contengono i prodotti, ma cosa non contengono: non si dovrebbe vantare l'assenza di ingredienti "non graditi", bensì indicare ciò che è realmente presente. Non si possono vantare meriti salutistici se non sono provati da studi scientifici, ma capita che alcune aziende suggeriscano effetti benefici "dubbi", scrivendo cioè che i loro prodotti non contengono determinate sostanze, come se l'assenza di grassi idrogenati, per fare un esempio, significasse da sola che il prodotto fa bene alla salute.

Gli avvenimenti che negli anni hanno colpito il settore agroalimentare, come nel caso della pericolosa epidemia di encefalopatia spongiforme bovina (meglio conosciuta come morbo della "mucca pazza"), hanno accresciuto l'attenzione sul tema della sicurezza alimentare, aumentando allo stesso tempo la diffidenza nei confronti di alcuni alimenti.

Inoltre, l'introduzione della produzione su larga scala e la globalizzazione degli scambi commerciali hanno fatto sì che il legame tra venditore e consumatore si sia via via allentato e si sia evidenziata la necessità di garantire la sicurezza alimentare anche attraverso la compilazione adeguata dell'etichetta, che non è dunque solo un mezzo di promozione a disposizione delle aziende del settore, ma un utile strumento per garantire la sicurezza alimentare e la salute del consumatore.

La normativa sull'etichettatura regola le modalità di indicazione delle informazioni, distinguendo quelle obbligatorie da quelle facoltative. La sua continua evoluzione tiene in considerazione non solo nuovi traguardi scientifici, ma anche e soprattutto le esigenze dei consumatori, per i quali l'etichetta rappresenta un corredo di informazioni che permette loro di acquisire le indicazioni di cui hanno bisogno per scegliere il prodotto più adatto alle proprie esigenze: è un supporto che li accompagna nelle scelte e quindi negli acquisti.

I consumatori richiedono etichette con maggiori informazioni e di migliore qualità, cioè precise, semplici e comprensibili. D'altro canto, le aziende ritengono necessaria una semplificazione della normativa, poiché attualmente vi sono molte norme di riferimento, a volte poco chiare se non addirittura in contrapposizione. Proprio per questo motivo le etichette sono state al centro di un'intensa attività normativa, con l'obiettivo di dare un'informazione corretta e trasparente sulle caratteristiche

dell'alimento e garantire un elevato livello di protezione della salute e degli interessi dei consumatori.

Questa guida vuole essere una sorta di vademecum che aiuti il consumatore a districarsi nel complesso universo dell'etichettatura.

Camera di commercio di Torino

Capitolo I

Che cos'è l'etichetta

1.1 L'etichetta

Le aziende che producono alimenti e li commercializzano devono etichettare i propri prodotti seguendo le indicazioni fornite dalla normativa di riferimento.

“L'etichettatura è l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono a un alimento e che figurano su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento”¹.

L'etichetta offre al consumatore indicazioni complete sul prodotto che acquista: si colloca come veicolo di informazioni tra le materie prime, il processo produttivo, l'azienda di produzione e il consumatore finale, oltre ad essere indispensabile per valorizzare il prodotto e differenziarlo dalla concorrenza.

Le informazioni da inserire in etichetta sono regolamentate da normative europee e nazionali, che hanno l'obiettivo di garantire una corretta informazione. L'etichetta svolge un ruolo chiave nella comunicazione delle caratteristiche di un prodotto alimentare e nell'opera di persuasione che ha come fine l'acquisto da parte del consumatore, ma non è l'unico strumento utilizzato per presentare i prodotti: anche le brochure, i siti internet, i dépliant, i canali social, etc., devono riportare informazioni veritiere e soprattutto non in contrasto con quello che viene dichiarato nell'etichetta.

L'etichetta è un elemento importante anche per garantire la rintracciabilità dei prodotti, ossia la capacità di ricostruire e seguire la storia di un prodotto, attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e le specifiche responsabilità degli operatori che hanno contribuito alla sua produzione. A questo proposito ogni impresa di produzione, trasformazione, confezionamento o vendita di prodotti alimentari è tenuta a possedere un sistema per la gestione della rintracciabilità, che permetta di tracciare il percorso che ha portato alla creazione di un prodotto alimentare, dalle materie prime fino alla tavola del consumatore.

Nel caso in cui un prodotto presenti dei problemi, costituendo un pericolo per la salute del consumatore, la rintracciabilità permette di attuare un sistema di allerta rapido, di ritirare prontamente le partite di prodotto pericolose e di individuare facilmente il punto della catena alimentare che non ha funzionato e correggerlo immediatamente.

1.2 Come leggere un'etichetta

Il consumatore è sempre sicuro di acquistare il prodotto migliore, che risponde alle sue esigenze? È in grado di leggere un'etichetta, traendo da essa informazioni utili e necessarie? Spesso la risposta è “No”!

¹ Art. 2 del Reg. UE 1169/2011.

Le aziende alimentari devono garantire la rispondenza ai contenuti e ai requisiti intrinseci degli alimenti, adeguandosi alle richieste di una normativa in continua evoluzione, che è diventata nel tempo sempre più corposa e complessa. Gli obblighi di legge, nazionali e comunitari, da assolvere sono numerosi e non sempre di facile comprensione e applicazione.

D'altro canto, i consumatori devono avere a disposizione le informazioni per poter scegliere consapevolmente.

L'obiettivo della normativa è dare un'informazione adeguata sulle caratteristiche dell'alimento, pertanto l'etichetta:

- deve assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore
- non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare
- non deve attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- non deve suggerire che il prodotto possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche
- non deve attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia.

Se letta con attenzione, può costituire un utile strumento per orientarsi nella grande varietà dei prodotti alimentari che il mercato offre e scegliere quello più adatto alle proprie esigenze nutrizionali, al proprio stile di vita e con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Forse non tutti sanno che alcune informazioni sono obbligatorie per legge, mentre altre sono facoltative e complementari. Il produttore che decide di aggiungere questo secondo tipo di informazioni in etichetta, dopo aver inserito quelle obbligatorie, deve comunque seguire una normativa specifica, che riporta quali indicazioni ulteriori si possono aggiungere e con che modalità.

1.3 Come deve essere un'etichetta

Le informazioni riportate in etichetta devono essere visibili, chiaramente leggibili e indelebili. La normativa di riferimento è il Regolamento (UE) 1169/2011, che stabilisce l'altezza minima dei caratteri, che deve essere almeno di 1,2 mm ma può scendere a 0,9 mm per le confezioni molto piccole (cioè con superficie maggiore inferiore a 80 cm²), e prevede che la leggibilità sia data anche dal contrasto significativo di colore tra le parole scritte e lo sfondo. Le informazioni non possono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

È fondamentale che le informazioni obbligatorie siano riportate in una lingua facilmente comprensibile per i consumatori; per questa ragione per i prodotti alimentari venduti in Italia le indicazioni devono essere obbligatoriamente in lingua italiana; è consentito riportarle anche in altre lingue, ma non può assolutamente mancare l'italiano.

1.4 Come si presentano gli alimenti: preimballati e non preimballati

I prodotti alimentari posti in vendita possono essere preimballati o non preimballati, in base al legame che hanno con il proprio imballaggio.

*"L'alimento preimballato rappresenta l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita. L'alimento è avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio"*².

Si tratta molto semplicemente dei prodotti "confezionati" che si trovano sugli scaffali dei negozi e dei supermercati.

Gli alimenti non preimballati sono i prodotti "non confezionati", presentati come tali al consumatore, che vengono imballati, quindi confezionati, su richiesta del consumatore al momento dell'acquisto, o preimballati per la vendita diretta. Non è sempre netta la distinzione tra prodotti "preimballati" e prodotti "non preimballati": vi sono una serie di alimenti che a seconda della modalità di presentazione possono ricadere nell'una o nell'altra categoria (ad esempio i prodotti a "libero servizio" della grande distribuzione).

A seconda che il prodotto sia "preimballato" oppure "non preimballato" la normativa impone che siano riportate diverse informazioni obbligatorie.

Alimenti preimballati

- denominazione dell'alimento
- elenco degli ingredienti
- ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze
- quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (QUID)³
- quantità netta dell'alimento
- termine minimo di conservazione/data di scadenza
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego, se particolari
- nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento
- paese d'origine o luogo di provenienza, ove previsto, e origine ingrediente primario
- istruzioni per l'uso, se necessarie
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.
- lotto di produzione
- dichiarazione nutrizionale
- marchio d'identificazione/bollo sanitario per i prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento
- informazioni per lo smaltimento degli imballaggi.



Fonte: Unsplash

² Art. 2 del Reg. UE 1169/2011.

³ Si veda pag. 16.

Queste informazioni, in generale, devono essere riportate direttamente sull'imballaggio oppure sull'etichetta ad esso apposta. Fanno eccezione, ad esempio, le informazioni di etichettatura ambientale, che possono essere trasmesse tramite strumenti digitali (es. *QR code*).

Alimenti non preimballati

- denominazione dell'alimento
- elenco degli ingredienti
- ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze
- modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili, ove necessario
- data di scadenza, per le paste fresche e le paste fresche con ripieno
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% vol.
- percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati indicazione "decongelato", fatti salvi i casi di deroga previsti
- informazioni per lo smaltimento degli imballaggi.



Fonte: Microsoft 365

Queste informazioni devono essere riportate su apposito cartello applicato ai recipienti o altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui i prodotti sono esposti.



Per alcuni prodotti alimentari è presente una specifica normativa di settore (es. carne bovina, latte, confetture, miele, prodotti ortofruttili freschi, etc.), cosiddetta "verticale", le cui prescrizioni devono essere integrate con quelle dettate dalla normativa generale.

Capitolo II

Le informazioni obbligatorie

Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa sono molte, ma non sempre le troviamo tutte in etichetta; questo non significa che l'etichetta sia errata o che chi l'ha redatta abbia voluto nascondere delle informazioni importanti. È normale, infatti, che per determinati prodotti alcune voci non siano presenti, poiché l'etichettatura deve rispecchiare le caratteristiche del prodotto cui si riferisce, un esempio: nessuno si aspetterebbe di trovare il titolo alcolometrico su un pacco di spaghetti, su una confezione di latte o su una bottiglia di succo di frutta, perché risulta inapplicabile per essi.

In altri casi, invece, non sono presenti alcuni dati poiché è la normativa stessa che concede delle deroghe, ad esempio per gli ingredienti o il termine minimo di conservazione vi sono dei prodotti per i quali è possibile omettere tali informazioni.

2.1 La denominazione dell'alimento

La denominazione dell'alimento è il nome comunemente impiegato per identificare il singolo prodotto, indipendentemente dalla marca, dal nome commerciale o eventualmente di fantasia, che non possono in alcun modo sostituirla. Questa informazione è in alcuni casi stabilita da normative specifiche europee o nazionali, ovvero da leggi che disciplinano i requisiti di composizione e le caratteristiche finali del prodotto.



Tra le principali denominazioni dell'alimento previste dalla **normativa comunitaria** vi sono: le bevande spiritose, l'olio di oliva, i vini, le confetture, il miele, il cioccolato, i grassi da spalmare, etc. Per ognuno di questi prodotti esistono specifici regolamenti o direttive che ne prevedono la composizione e la lavorazione.

Tra le principali denominazioni dell'alimento previste dalla **normativa italiana** vi sono: il latte fresco, il riso, le conserve di pomodoro, la pasta di semola di grano duro, alcuni prodotti da forno come panettone, colomba, pandoro, etc. alcuni salumi come prosciutto cotto, prosciutto crudo, etc.

Per questi prodotti sono previsti gli ingredienti e i processi tecnologici da seguire per poter attribuire loro la denominazione stabilita dalla normativa di settore.

In mancanza di disposizioni legislative comunitarie o nazionali, la denominazione dell'alimento è costituita dal nome tradizionale consacrato da usi e consuetudini. In Italia, ad esempio, possono rientrare in questa definizione il gelato, il cotechino, i biscotti, per i quali non esiste una normativa specifica che ne imponga la composizione e/o le modalità di fabbricazione, ma semplicemente il consumatore per consuetudine attribuisce quella denominazione ad un determinato prodotto e lo riconosce come tale sul mercato.

Nel caso in cui non si vi fosse una denominazione legittimata da usi e consuetudini è necessario ricorrere ad una denominazione descrittiva, ossia *“una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri*

*prodotti con i quali potrebbe essere confuso*⁴. Sono esempi "preparazione alimentare a base di ...", "prodotto da forno con ...", etc.

La denominazione commerciale è invece facoltativa e serve solamente per definire maggiormente il prodotto. Ad esempio, nel settore della pasta, "Pasta di semola di grano duro" è la denominazione dell'alimento, mentre "spaghetti" è la denominazione commerciale.

Deve essere specificato, inoltre, lo stato fisico in cui si trova il prodotto o il trattamento subito, qualora l'omissione di queste indicazioni comporti confusione nel consumatore: ad esempio in polvere, affumicato, surgelato, etc.

Fanno eccezione tutti quegli alimenti che hanno subito un particolare trattamento senza il quale non sarebbe stato possibile attribuire loro la denominazione, ad esempio lo "speck". Tale prodotto si ottiene mediante l'affumicatura della carne, senza la quale non si potrebbe definire "speck" il prodotto; in questo specifico caso non è quindi necessario indicare "speck affumicato", ma è sufficiente "speck" poiché già il nome sottintende il trattamento.

Nel caso invece di alimenti che possono essere prodotti e quindi venduti sia affumicati che non affumicati, come ad esempio i prodotti ittici (es. salmone) e i formaggi (es. caciotte), è essenziale specificare il trattamento subito. Quindi si troverà "salmone/caciotta affumicato/a", se è stata applicata questa operazione, o semplicemente "salmone/caciotta" se il prodotto non è stato affumicato.

Quando la legge stabilisce per un determinato alimento una classificazione in categorie di qualità, la sua denominazione permette, in alcuni casi, già di comprendere il grado di qualità del prodotto che stiamo per acquistare.

È il caso, ad esempio, del latte pastorizzato o dell'olio di oliva per i quali la normativa ha previsto delle categorie di qualità deducibili dalla denominazione dell'alimento, che sono, nel primo caso, in ordine crescente: "olio di oliva vergine", "olio extra vergine di oliva" e, nel secondo caso, "latte fresco pastorizzato" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità".

In alcuni casi la denominazione dell'alimento può essere accompagnata da ulteriori indicazioni, quali ad esempio:

- **"confezionato in atmosfera protettiva"**: si tratta di prodotti confezionati mediante gas di imballaggio consentiti (ad es. miscele di azoto, ossigeno, anidride carbonica) che ne aumentano la durabilità
- **"con edulcoranti"**: sono prodotti alimentari che contengono edulcoranti: sostanze autorizzate, utilizzate per conferire un sapore dolce, sostituti dello zucchero (es. aspartame, xilitolo, sorbitolo)
- **"irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"**: l'irraggiamento è un procedimento che consiste nell'esporre gli alimenti a radiazioni ionizzanti al fine di migliorarne la sicurezza e la qualità. Può essere applicato per diversi scopi, tra i quali il controllo di microrganismi patogeni e parassiti, la riduzione del numero di microrganismi contaminanti, l'inibizione della germinazione dei bulbi, tuberi e radici commestibili, l'allungamento della vita commerciale dei prodotti. Il trattamento in Italia è ammesso soltanto per i seguenti prodotti: erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali.

⁴ Art. 2 del Reg. UE 1169/2011.

2.2 L'elenco degli ingredienti

Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata. Gli ingredienti sono indicati in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione: il primo che compare nella lista è quello presente in quantità maggiore, mentre l'ultimo è quello presente in quantità minore; controllando due prodotti simili possiamo avere un'idea della loro composizione.

L'elenco degli ingredienti non è richiesto per i prodotti costituiti da un solo ingrediente, a condizione che la denominazione dell'alimento coincida con il nome dell'ingrediente ovvero consenta di riconoscerne l'effettiva natura. Non prevedono l'elenco degli ingredienti prodotti come olio, prodotti ortofrutticoli freschi, acque gassate, birra, aceto, etc. Anche per il latte, i formaggi, le creme di latte fermentate e il burro non è obbligatoria l'indicazione degli ingredienti, 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 e per i formaggi fusi.



Gli **additivi alimentari** sono sostanze che abitualmente non sono consumate in quanto tali come alimenti, ma sono intenzionalmente aggiunte agli alimenti per uno scopo tecnologico, ad esempio per la loro conservazione o per migliorarne le qualità organolettiche. Sono sottoposti a una rigorosa normativa, possono essere commercializzati ed impiegati negli alimenti soltanto se inclusi in specifiche liste positive; l'inclusione avviene se, sulla base dei dati scientifici disponibili, si evidenzia che non pongono problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, risultano di comprovata utilità e non confondono il consumatore.

Si classificano in base alla rispettiva funzione tecnologica principale in coloranti, edulcoranti, conservanti, acidificanti, etc. La normativa definisce per ogni additivo utilizzato la denominazione (es. acido citrico) e un numero affiancato alla lettera E (es. E 150), gli alimenti ai quali può essere aggiunto e le condizioni del suo impiego, per garantire la tutela della salute del consumatore. Se si utilizzano alcuni coloranti, quali E110, E104, E122, E129, E102, E124, l'etichettatura degli alimenti deve includere le seguenti informazioni aggiuntive: "può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini".



Gli **enzimi alimentari** sono prodotti ottenuti da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati, nonché prodotti mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi. Sono aggiunti agli alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi.



Gli **aromi** sono prodotti non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, ma sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma, un sapore. In etichetta possono essere indicati con il termine "aromi" oppure con un'indicazione più specifica o ancora con una descrizione dell'aroma (es. "aroma di vaniglia"). Fanno eccezione il chinino e la caffeina che, se utilizzati come aromi nella fabbricazione o nella preparazione dei prodotti alimentari, devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti del prodotto con la loro denominazione specifica, immediatamente dopo il termine "aroma".

Il termine "naturale" può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se la parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali o viene ottenuta mediante appropriati procedimenti specifici contemplati dalla normativa.

La dicitura "aromi" indica quindi la presenza nel prodotto alimentare di aromi, ma non garantisce che siano naturali, anzi se non c'è l'aggettivo "naturale" è più probabile che siano sintetici.

Quando leggiamo l'elenco degli ingredienti, dobbiamo tener presente che gli ingredienti sono indicati con il loro nome specifico e l'elenco deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingredienti" nonché dall'indicazione dello stato fisico nel quale si trova l'ingrediente o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio affumicato, in polvere, liofilizzato, etc.), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

La normativa prevede che siano indicati i componenti degli "**ingredienti composti**", cioè costituiti da almeno due ingredienti, salvo casi particolari. Ad esempio, acquistando una torta con crema gianduia, troveremo l'ingrediente "crema gianduia" seguito dall'enumerazione, tra parentesi, degli ingredienti che lo costituiscono.

Gli **additivi** impiegati nella preparazione e presenti nel prodotto finito devono essere sempre indicati, indipendentemente dalla quantità, usando il nome della categoria di appartenenza seguita dal loro nome specifico o dal numero E (es. "acido citrico" oppure "E 330"). Se l'additivo deriva da un allergene deve figurare in etichetta obbligatoriamente il componente allergizzante evidenziato, come indicato nella legislazione, ad esempio: conservante: E1105 (**uova**) oppure conservante: lisozima da **uova**.

La normativa prevede regole particolari per l'indicazione di alcuni ingredienti, ad esempio:

- l'**acqua aggiunta** è indicata nell'elenco in funzione del suo peso nel prodotto finito: l'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi, in peso, il 5% del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati. Inoltre, se in questi alimenti l'acqua aggiunta rappresenta più del 5% del peso del prodotto finito, la denominazione dell'alimento già comprende l'indicazione della presenza di acqua aggiunta (es. "arrosto con acqua aggiunta")
- quando leggiamo "**ortaggi in proporzione variabile**" seguito dall'elenco degli ortaggi, significa che nel prodotto finito è stato impiegato un miscuglio degli ortaggi menzionati dei quali nessuno ha una predominanza di peso rilevante; la stessa dicitura si può applicare per la frutta e per i funghi
- è obbligatorio specificare in etichetta l'**origine degli oli e dei grassi vegetali** impiegati nelle preparazioni alimentari, ad esempio "oli vegetali (palma, colza, girasole, etc.)", e se tali oli o grassi hanno subito un processo parziale o totale di idrogenazione.

Il Regolamento CE 1829/2003 definisce l'obbligo di indicare in etichetta la presenza di OGM se presenti in quantità superiori allo 0,9%; è ammessa una contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile fino ad una soglia massima dello 0,9%, per la quale 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.

Il D.lgs. 224/2003, all'articolo 3, definisce l'OGM come *"un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante accoppiamento o incrocio o con la ricombinazione genetica naturale"*. L'Unione europea ha stabilito le regole per l'etichettatura dei prodotti alimentari che contengono, sono costituiti o sono ottenuti a partire da OGM, la cui commercializzazione può avvenire solo previa autorizzazione da parte delle autorità nazionali. È opportuno evidenziare che i provvedimenti normativi relativi all'etichettatura dei prodotti contenenti OGM non sono legati a problemi di sicurezza alimentare, ma il loro scopo è quello di garantire una corretta informazione del consumatore, tutelando così la sua libertà di scelta.

2.3 Gli allergeni

La crescente sensibilità verso ingredienti che sono all'origine di allergie o intolleranze alimentari ha sollecitato una più completa informazione sulla composizione dei prodotti. È obbligatorio indicare la presenza di ingredienti che rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori allergici o intolleranti, per assicurare il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti.

Gli ingredienti che appartengono all'elenco delle sostanze allergeniche e/o loro derivati devono sempre figurare in etichetta, anche se utilizzati in piccole dosi (ad esempio noci). La sostanza allergenica deve essere evidenziata graficamente, attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati per dimensioni, stile o colore di sfondo, e, se più ingredienti contengono lo stesso allergene, è obbligatoria la sua ripetizione.

La sostanza allergenica può comparire direttamente nella denominazione dell'alimento (ad esempio farina di grano tenero), oppure può essere menzionata in maniera esplicita nell'elenco degli ingredienti, come ad esempio "amido di frumento"; se invece non compare in maniera esplicita, quindi per esempio "amido", occorre integrare il nome dell'ingrediente con il nome della sostanza allergenica, con diverse modalità: "amido (da frumento)" o "amido (frumento)". In assenza di lista degli ingredienti (per esempio nel caso della birra) l'indicazione dell'ingrediente allergenico deve essere fornita utilizzando la dicitura "contiene".

Se nel processo di lavorazione venissero adoperate attrezzature utilizzate per altre produzioni che prevedono l'impiego di ingredienti allergenici, potrebbe verificarsi una contaminazione cosiddetta "crociata" del prodotto che non prevede l'impiego di ingredienti allergenici (ad esempio il "grissino" può avere tracce di noci che vengono utilizzate nella lavorazione del "grissino alle noci"). In tal caso, è possibile trovare in etichetta la dicitura "può contenere ...", seguita dal nome specifico dell'allergene. Tale dicitura è attualmente volontaria, cioè la legge non impone che venga riportata obbligatoriamente in etichetta, ma è facoltà del fabbricante ricorrere o meno al suo utilizzo per tutelare maggiormente una fascia particolare di consumatori.

Di seguito l'elenco degli ingredienti definiti allergeni dalla normativa vigente:

- **cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA⁵ per il prodotto di base dal quale sono derivati
- maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
- sciroppi di glucosio a base d'orzo
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- **crostacei e prodotti a base di crostacei**
- **uova e prodotti a base di uova**
- **pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- **arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- **latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - lattiolio
- **frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
- **sedano e prodotti a base di sedano**
- **senape e prodotti a base di senape**, tranne:
 - acido beenico con una purezza minima dell'85% e ottenuto dopo due fasi di distillazione, utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E 470a, E 471 ed E 477
- **semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- **anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l** in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

⁵ European Food Safety Authority.

- **lupini e prodotti a base di lupini**
- **molluschi e prodotti a base di molluschi.**

2.4 Il QUID

È possibile trovare l'indicazione della percentuale di alcuni ingredienti, il cosiddetto QUID (ingrediente caratterizzante evidenziato). Esso indica la quantità media degli ingredienti che figurano nella denominazione dell'alimento o che sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche oppure che sono associati dal consumatore alla denominazione dell'alimento o, ancora, che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare. Il QUID viene espresso come percentuale in peso.

L'indicazione deve essere apposta nella denominazione dell'alimento (ad es. "biscotti con nocciole (5%)") o in prossimità di essa, oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla categoria di ingredienti in questione.

2.5 La quantità

La quantità dei prodotti alimentari preimballati è espressa con diverse unità di misura in base allo stato fisico del prodotto: unità di volume per i prodotti liquidi ed unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl o cL) o il millilitro (ml o mL) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.



Per i prodotti alimentari solidi, immersi in un liquido che la normativa definisce "di copertura", deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato, oltre alla quantità totale; per liquido di copertura si intendono acqua, soluzioni acquose di sali, salamoia, soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto, soluzioni acquose di zuccheri e di altre sostanze o materiali edulcoranti, succhi di frutta e di ortaggi nel caso di conserve di frutta e di ortaggi. Nel caso dei sottaceti, ad esempio, sono indicate due quantità: il contenuto totale esempio (ad esempio 210 g) e il peso sgocciolato (ad esempio 120 g).

Spesso in etichetta si trovano semplicemente un "numero" e "l'unità di misura", quindi ad esempio 280 g, perché la dicitura "peso netto" non è obbligatoria.

Si precisa che non sono considerati liquidi di copertura altre sostanze, quali gli oli, le acquaviti, i liquori, il cui impiego non implica obbligatoriamente la doppia indicazione della quantità (peso totale e peso sgocciolato). Tuttavia, è consentito poter indicare anche in questi casi peso totale e peso sgocciolato al posto del QUID (% dell'ingrediente caratterizzante).

L'indicazione della quantità non è obbligatoria per gli alimenti:

- che sono soggetti a notevoli perdite di volume o di massa e che sono venduti al pezzo o pesati davanti all'acquirente
- la cui quantità è inferiore a 5 g o 5 ml, escluse le spezie e le piante aromatiche
- che sono comunemente venduti al pezzo, a condizione che il numero dei pezzi possa chiaramente essere visto e facilmente contato dall'esterno o, in caso contrario, che sia indicato nell'etichetta.

2.6 Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza

Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data entro la quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche, purché mantenuto in adeguate condizioni di conservazione. Si trova indicato in etichetta con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro il", se la data contiene l'indicazione del giorno, o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro fine" se la data contiene l'indicazione del mese e/o dell'anno. È determinato dal produttore o dal confezionatore, ad esempio mediante analisi di laboratorio o la raccolta di dati bibliografici. Se si supera tale data, il prodotto non diventa immediatamente pericoloso per la salute umana, ma cambia le proprie caratteristiche organolettiche; ci sono prodotti che durano mesi o anni, come biscotti, pasta, etc. che, ad esempio, da friabili potrebbero diventare più consistenti e viceversa.

Sui prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico (ad esempio carne fresca, pesce fresco) si indica invece la data di scadenza, che designa il limite di tempo entro il quale il prodotto deve essere consumato. Tale informazione si esprime con la dicitura "da consumare entro" ed è tassativo rispettarla, poiché, superata tale data, il prodotto potrebbe diventare pericoloso per la salute del consumatore. Quando viene indicata la data di scadenza, devono essere anche menzionate le modalità ottimali di conservazione del prodotto (ad esempio: "conservare in frigorifero a 0-4° C").

La data di scadenza è generalmente espressa con l'indicazione del giorno e del mese e, eventualmente, dell'anno ed è indicata su ogni singola porzione preconfezionata.

Per alcuni prodotti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sono determinati dalla legge, ad esempio per il latte fresco; in assenza di indicazioni di legge, sono determinati dal produttore o dal confezionatore.



Non è richiesto il TMC per alcune tipologie di prodotti:

- ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati, non sottoposti quindi ad alcun trattamento
- vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da uva o da mosto d'uva o di altri frutti
- bevande con un contenuto di alcol pari o superiore a 10% in volume
- prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione
- gli aceti, il sale da cucina, gli zuccheri allo stato solido
- prodotti di confetteria costituiti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati
- gomme da masticare e simili.

2.7 Le condizioni di conservazione e le istruzioni per l'uso

Le modalità di conservazione e di utilizzazione devono essere indicate in etichetta solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto. Diventano obbligatorie per i prodotti deperibili, cioè per quei prodotti per i quali è indicata la data di scadenza, come ad esempio latte fresco, carne fresca.

Tali indicazioni rendono note la temperatura e le condizioni ideali in cui il prodotto va conservato per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche e per evitarne un rapido degrado dopo l'acquisto. Nel caso del latte, ad esempio, troveremo indicata

la temperatura di conservazione, mentre per l'olio d'oliva, che non è deperibile sotto il profilo microbiologico, ma è un prodotto per la cui conservazione è necessario adottare particolari accorgimenti, troveremo ad esempio la dicitura: "tenere lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce".

È frequente l'omissione di tali indicazioni poiché, in molti casi, i metodi di conservazione sono ormai considerati una consuetudine assodata, ad esempio è noto a tutti che la pasta o il tonno in scatola non hanno bisogno di essere conservati in frigorifero. Se, però, le modalità di conservazione di un prodotto non sono generalmente note, le aziende si impegnano a non lasciare i propri consumatori nel dubbio e forniscono questo genere di informazioni. È il caso, ad esempio, di alcuni prodotti non così chiaramente definibili "deperibili" o "non deperibili", come alcuni *snacks*, *desserts*, o prodotti tradizionali o tipici, consumati principalmente in specifiche aree geografiche, che non hanno una diffusione così ampia da garantire la conoscenza delle corrette modalità di conservazione ovunque.

Può accadere, però, che un'azienda di prodotti largamente diffusi e utilizzati decida comunque di dare questo genere di informazioni perché ha rilevato, con ricerche di mercato, che i consumatori commettono degli errori nella conservazione del prodotto stesso. L'indicazione sarà d'aiuto al consumatore che imparerà come prolungarne la vita e garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Tra le indicazioni sulla conservazione si possono trovare: "teme l'umidità" o "conservare in luogo fresco" (che non è il frigorifero, ma solo il locale meno caldo che si ha a disposizione).

Le condizioni e le istruzioni per l'uso non sono sempre presenti, poiché la normativa ne richiede l'indicazione solo se ritenute necessarie, lasciando così, anche in questo caso, ampia scelta al produttore. Sono importanti, ma spesso trascurate. In linea di principio non vengono indicate le modalità che si considera siano note al consumatore medio, mentre si rendono necessarie quando si possa ritenere che non tutti i consumatori siano a conoscenza di limitazioni d'uso.

Rientrano tra queste indicazioni menzioni come "da consumare esclusivamente previa cottura", in alcuni casi sono specificate anche le modalità di cottura, ad esempio: "scaldare in forno a 180°C per 5 minuti".

Una categoria particolare di alimenti sono i surgelati, per i quali potremmo trovarci di fronte a due tipi di istruzioni: "scongelare prima dell'utilizzo" oppure "mettere direttamente il prodotto congelato in forno/padella"; è bene attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione per utilizzare al meglio e in "sicurezza" il prodotto, evitando cioè di avere ripercussioni sulla salute, come dolori addominali, nausea, vomito, diarrea, segni tipici di malattia alimentare, causata cioè dall'ingestione di alimenti mal conservati o mal utilizzati.

2.8 Il responsabile delle informazioni sugli alimenti

Nell'etichetta dei prodotti alimentari devono comparire il nome o la ragione sociale e l'indirizzo per esteso dell'operatore del settore alimentare (OSA) responsabile delle informazioni sugli alimenti. La normativa europea richiede quindi l'indicazione in etichetta di un soggetto che si assumerà la responsabilità delle informazioni in essa contenute, che non dovrà essere per forza il produttore o il confezionatore, ma anche il semplice venditore. In alcuni casi le tre figure (produttore, confezionatore e venditore) possono coincidere, quando invece gli operatori che intervengono sul prodotto sono diversi, occorre riportarne uno solo, come indicato sopra, che sarà così il responsabile delle informazioni contenute in etichetta. La legge non obbliga ad

indicare la qualifica, cioè "prodotto da...", oppure "confezionato da...", oppure "distribuito da...".

Nel caso in cui la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento differisca dall'indirizzo dell'OSA che compare in etichetta, tale informazione va riportata indicando la località e l'indirizzo dell'ultimo stabilimento in cui il prodotto è stato manipolato. In ogni caso, per gli alimenti di origine animale (ad esempio scatolette di tonno, di carne, etc.), l'indicazione dell'ultimo stabilimento è rintracciabile attraverso il bollo sanitario o marchio di identificazione, previsti dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

2.9 L'origine

Per molti prodotti alimentari l'indicazione dell'origine è obbligatoria ai sensi delle norme di settore. Alcuni esempi sono le carni bovine, le carni avicole e ovicaprine, il latte, le uova, i prodotti ittici, l'olio extra vergine di oliva, il vino, il riso, etc.

Per gli altri prodotti, la normativa generale sull'etichettatura impone che sia indicata l'origine solo nei casi in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore, in particolare quando le informazioni che accompagnano l'alimento potrebbero far pensare che questo abbia un differente paese d'origine. Quindi, nel caso di etichette che riportano immagini (ad esempio bandiere) o colori che richiamano un paese, mentre l'alimento è stato prodotto in un altro paese, diventa obbligatorio indicarne l'origine. In ogni caso, è responsabilità dell'OSA di stabilire, a parte i casi obbligatori, se tale indicazione vada o meno riportata.

Oltre ai prodotti sopraindicati, cioè quelli per i quali esiste una normativa nazionale o comunitaria che rende obbligatoria l'informazione sull'origine, sempre più spesso tale indicazione è riportata in via facoltativa sull'etichetta e nella presentazione dei prodotti alimentari.



Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario, viene indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario in questione, oppure viene indicato come diverso da quello dell'alimento, in modo tale che il consumatore abbia un'informazione corretta e completa circa l'origine non solo del prodotto finito, ma anche del suo ingrediente primario. È definito ingrediente primario *"l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa"*.

2.10 Il titolo alcolometrico volumico

È un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande con contenuto alcolico 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, sebbene l'alcol debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (ad esempio nei dolci).

Il titolo alcolometrico volumico effettivo è 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 indicato da una cifra con non più di un decimale, seguita dal simbolo "% vol." e può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc."

2.11 Il lotto di produzione

L'indicazione del lotto figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduta dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. È un codice di lettere e/o numeri che identifica un insieme di alimenti prodotti, fabbricati o confezionati in circostanze praticamente identiche.

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal primo venditore, ed è l'elemento essenziale dell'etichetta che permette di garantire la rintracciabilità dei prodotti in caso di situazioni di pericolo reale o ipotetico per la salute del consumatore. Quando un prodotto alimentare presenta delle caratteristiche che lo rendono non idoneo al consumo umano, grazie al lotto è possibile identificare la partita pericolosa o potenzialmente pericolosa, rintracciare tutti i prodotti che ne fanno parte e ritirarli immediatamente. Saranno eliminati, così, solo i prodotti pericolosi o potenzialmente pericolosi e non gli altri appartenenti ad altre partite.

Secondo la legislazione vigente, il lotto non è richiesto quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza sono indicati almeno con il giorno e il mese, per i gelati monodose venduti tal quali, sempre che figurino sull'imballaggio globale, per i prodotti agricoli in casi specifici, per le confezioni e i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm² e per i prodotti alimentari non preimballati (art. 44 del Reg. UE 1169/2011).

2.12 La dichiarazione nutrizionale

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni che seguono, riportate in forma tabellare (solo in mancanza di spazio è consentito ricorrere al formato lineare) e rispettando un ordine preciso.

Valori nutrizionali 100 g/ml	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

Occorre precisare che per "sale" si intende il valore che deriva moltiplicando il contenuto di sodio per il fattore 2,5.

Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria può essere integrato, in forma volontaria, con l'indicazione della quantità di uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, vitamine e sali minerali, sempre espressi in quantità su 100 g o 100 ml.

L'espressione come percentuale dell'assunzione di riferimento (% AR) è obbligatoria per le vitamine e i sali minerali, che possono essere riportati solo se il valore in % supera il 15% dei valori nutritivi di riferimento, mentre per gli altri nutrienti rimane facoltativa. Qualora compaiano riferimenti ai valori di assunzione giornaliera, deve essere riportata la dicitura che le percentuali indicate si basano su "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)".

In aggiunta alla forma di espressione obbligatoria rapportata a 100 g o 100 ml, le informazioni nutrizionali possono essere riferite anche alla porzione o alla quantità di consumo, qualora siano quantificati in etichetta il numero di porzioni o di unità contenute nella confezione.

I valori dichiarati sono valori medi, rilevati in base alle analisi sull'alimento oppure al calcolo sui valori medi noti o effettivi degli ingredienti impiegati, oppure ai calcoli sui dati generalmente stabiliti e accettati.

Alcuni alimenti, come il sale, il caffè, alimenti confezionati in imballaggi molto piccoli, etc., sono esentati dal riportare la dichiarazione nutrizionale, a meno che non sia presente un *claim* nutrizionale o salutistico. Sono inoltre esentati anche gli alimenti posti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio (sfusi).

2.13 L'etichettatura ambientale

Ai sensi del D. Lgs 116/2020 tutti gli imballaggi (primari, secondari e terziari) immessi al consumo in Italia sono sottoposti all'obbligo di etichettatura ambientale.

I produttori devono, per poter identificare e classificare l'imballaggio, riportare la natura dei materiali di imballaggio in base a quanto indicato nella Decisione 97/129/CE (che ha istituito un sistema di identificazione degli imballaggi con codici alfanumerici), eventualmente integrato da quanto riportato nelle norme UNI.



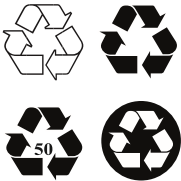


Le informazioni minime da riportare sugli imballaggi destinati al consumatore finale sono:

- identificazione del materiale (codice alfanumerico da Decisione 97/129/CE, integrabile con norme UNI applicabili)
- indicazioni sulla raccolta, indicando la raccolta specifica, con riferimento alla famiglia del materiale prevalente in peso (es. "raccolta carta", "raccolta plastica", etc.) oppure la famiglia di materiale accompagnata dalla voce es. "Raccolta differenziata".

Tra le informazioni altamente consigliate al fine di fornire un'informazione completa al consumatore, vi sono anche la tipologia di imballaggio (vasetto, tappo, bottiglia, etc.), allo scopo di rendere più comprensibili le informazioni per ciascuna componente separabile manualmente, e l'indicazione che rimanda al Comune di riferimento (es. "Verifica le disposizioni del tuo Comune").

Oltre a queste informazioni minime è possibile associare (e non combinare tra loro a piacere!) altre informazioni ambientali, per esempio un simbolo grafico per la raccolta differenziata di qualità, riciclabilità, marchi ambientali, compostabilità.

Ecco, quindi, i principali simboli che possiamo trovare sulle etichette degli imballaggi dei prodotti che acquistiamo:

	<p>Questo pittogramma può essere utilizzato a titolo volontario per indicare genericamente che l'imballaggio non va abbandonato nell'ambiente, ma riposto negli appositi contenitori.</p>
	<p>Appiattire dopo l'uso, per ridurre il volume dell'imballaggio ed occupare meno spazio nel cassonetto.</p>
	<p>Si tratta del "ciclo di Mobius" ed è utilizzato sia per indicare che l'imballaggio o il prodotto è riciclabile, ma anche che l'imballaggio o il prodotto è fatto di materiale riciclato (in questo caso deve essere indicato il valore percentuale).</p>
	<p>Il "Punto Verde" ("Green Dot") è un simbolo che attesta che l'imballaggio è soggetto a recupero da parte dell'organizzazione locale che gestisce il recupero dei rifiuti da imballaggio. È molto utilizzato nel nord Europa, ma in Italia non ha molto significato poiché il CONAI non ha sottoscritto un contratto di licenza d'uso del marchio Punto Verde nel territorio italiano e pertanto non ha facoltà di concedere tale licenza ai propri associati.</p>
	<p>Si tratta di simboli utilizzati a livello facoltativo per identificare i materiali plastici, secondo la norma Norma CEN/CR 14311:2002 "Packaging - Marking and material identification system". I simboli non danno informazioni specifiche sulla riciclabilità o recuperabilità.</p>

2.14 Gli alimenti somministrati dalle collettività

Il Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, cioè dalle mense, ristoranti, bar, scuole, ospedali, etc. Sono quindi compresi i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering etc. e somministrati al consumatore finale che devono riportare, per ciascun alimento e prima che questo sia servito al consumatore, l'indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze elencati all'All. II del Reg. UE 1169/2011.

Tale indicazione deve essere apposta su menù, registro, cartello o un altro sistema equivalente, anche digitale, purché sia ben visibile. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza degli allergeni con un rimando al personale cui chiedere le necessarie informazioni che, in ogni caso, devono risultare da una documentazione scritta.

La scelta circa le modalità da utilizzare per informare correttamente il consumatore è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale; inoltre, è obbligatorio indicare se un alimento è stato scongelato, salvo specifici casi di deroga.

Le informazioni devono essere fornite in forma scritta, quindi essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili, mentre all'informazione orale si può ricorrere in aggiunta, ma non in sostituzione, a quella scritta.

2.15 Gli alimenti venduti con le tecniche di comunicazione a distanza

Nel caso dei prodotti alimentari commercializzati mediante tecniche di comunicazione a distanza⁶, tra cui l'e-commerce, il Reg. UE 1169/2011 stabilisce che siano fornite delle informazioni obbligatorie, sia prima dell'acquisto sia alla consegna. Le informazioni devono essere fornite sul supporto della vendita a distanza o mediante qualunque altro mezzo chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare.

La normativa prevede che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano disponibili sia prima della conclusione dell'acquisto, ad eccezione del TMC/data di scadenza e del lotto, sia al momento della consegna.

Non è dunque sufficiente che le indicazioni obbligatorie siano fornite al momento della consegna, ma è necessario che prima che sia effettuato l'acquisto, ad esempio sulla pagina di vendita, siano presenti le indicazioni necessarie affinché il consumatore possa scegliere consapevolmente se acquistare o meno il prodotto.



Fonte: Microsoft 365

⁶ "qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti" (art. 2, par. 2, lett. u del Reg. UE 1169/2011).

Capitolo III

Le informazioni facoltative

Le indicazioni facoltative che più comunemente si trovano nell'etichetta dei prodotti alimentari sono indicazioni di tipo nutrizionale e di tipo salutistico, i cosiddetti "claim". L'inserimento di queste informazioni aggiuntive in etichetta, dopo quelle obbligatorie, è facoltativo, ma questo non vuol dire che si possa inserire qualsiasi indicazione e in qualsiasi modo. Spesso è questo tipo di informazione a coinvolgere maggiormente il consumatore, rendendo il prodotto più interessante e/o appetibile rispetto a quelli analoghi.

La legge non vieta queste forme di pubblicità, ma impone che tali messaggi risultino veritieri e non siano formulati in modo tale da essere ingannevoli.

I *claim* nutrizionali e salutistici sono disciplinati da una specifica normativa comunitaria (Reg. CE 1924/2006) che tutela il consumatore, vietando le indicazioni false, ingannevoli o non accertate scientificamente. Il produttore che decide di inserire delle indicazioni facoltative in etichetta lo deve fare nel rispetto di questa normativa, che riporta nel dettaglio quali ulteriori indicazioni si possono aggiungere e con che modalità. Come le menzioni obbligatorie, anche le indicazioni facoltative devono assicurare una corretta e trasparente informazione.

3.1 Indicazioni nutrizionali

Sono indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono che un alimento ha particolari proprietà nutrizionali benefiche, sono i *claim* più utilizzati e indicano sostanzialmente ciò che un prodotto contiene o non contiene rispetto alla media degli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria. Ne sono esempio:

- "a basso contenuto calorico", "a ridotto contenuto calorico", "senza calorie", indicazioni che si riferiscono all'apporto di energia
- "senza grassi", "a basso contenuto di zuccheri", "ricco di fibre" indicazioni che si riferiscono alle sostanze nutritive o di altro tipo che un alimento contiene, non contiene o contiene a tasso ridotto.

In questi ultimi anni i consumatori hanno dimostrato la volontà di seguire una dieta più sana ed equilibrata per mantenersi in salute, sono così più propensi a scegliere quegli alimenti che si presentano salutari nella composizione: ad esempio "senza zuccheri", "a basso contenuto di grassi" e simili. In questo senso la presenza di *claim* nutrizionali può facilitare la scelta del consumatore, aiutandolo in modo immediato ad individuare il prodotto più adatto alle proprie esigenze.

Le indicazioni nutrizionali consentite sono quelle che figurano nell'elenco dell'allegato alla normativa (Reg. CE 1924/2006) che regola i *claim*. I produttori devono utilizzare esclusivamente i *claim* autorizzati, per ognuno dei quali sono stati definiti i requisiti generali e specifici di utilizzo.

Ad esempio, si può indicare "a basso contenuto di grassi" nell'etichetta di un alimento solo se esso contiene il quantitativo di grassi indicato nella normativa (in generale, non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml

per i liquidi), se invece il quantitativo di grassi è superiore tale *claim* non si può utilizzare.

3.2 Indicazioni salutistiche

Sono indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono l'esistenza di un rapporto tra un alimento, o i suoi componenti, e la salute. In generale sono vietate, ma la normativa comunitaria che disciplina i *claim* introduce una deroga a tale principio, purché le aziende utilizzino esclusivamente i *claim* salutistici autorizzati e conformi ai requisiti previsti.



Il regolamento UE 432/2012 riporta l'elenco delle indicazioni sulla salute funzionali (oltre 200) che possono essere fornite sui prodotti alimentari.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02012R0432-20240819&qid=1752502040140>

Le indicazioni sulla salute sono inoltre consentite solo se sull'etichetta sono comprese le seguenti informazioni:

- una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano
- la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato
- se del caso, una dicitura rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento
- un'avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive.

Queste informazioni sono inserite al fine di evitare che il consumatore, erroneamente, possa convincersi che sia sufficiente l'assunzione di tali prodotti per raggiungere e mantenere uno stato di benessere fisico, che invece dipende da un insieme di fattori.

Alcuni *claim* sulla salute possono essere forniti senza inoltrare la domanda di autorizzazione, purché siano basati su prove scientifiche generalmente accettate e siano facilmente comprensibili per il consumatore medio.

Tali *claim* descrivono o fanno riferimento ad uno o più dei seguenti elementi:

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, sviluppo e funzionalità dell'organismo
- le funzioni psicologiche e comportamentali
- il dimagrimento o controllo di peso o riduzione dello stimolo della fame o senso di sazietà o riduzione di energia apportata dal regime alimentare.

Un particolare tipo di *claim* salutistici è rappresentato da quelli relativi alla riduzione di rischio di malattia e quelli che si riferiscono allo sviluppo ed alla salute dei bambini. Le condizioni specifiche per il loro utilizzo sono le stesse dei *claim* salutistici, ma nell'etichetta dovrà comparire anche un'indicazione aggiuntiva, indicante che la malattia cui il *claim* fa riferimento è dovuta a molteplici fattori di rischio e che l'intervento dell'alimento su uno di questi fattori può anche non avere un effetto benefico.

3.3 Indicazioni commerciali

Un altro tipo di informazioni facoltative è rappresentato dai messaggi, diversi da quelli nutrizionali e salutistici, utilizzati ai fini commerciali per esaltare alcune caratteristiche dei prodotti alimentari. Sono informazioni utilizzate per "definire" meglio il prodotto, si possono riferire a particolari metodi di lavorazione (es. utilizzo di strumenti tradizionali), alla varietà delle materie prime impiegate (es. *cultivar*⁷), etc.

Questi messaggi hanno un forte impatto sul consumatore che spesso, trascurando le informazioni obbligatorie, li ritiene fondamentali ai fini dell'acquisto. Alcuni sono disciplinati da normative specifiche, ma in linea generale, come le informazioni obbligatorie, devono assicurare la corretta e trasparente informazione.

Il Codice del Consumo (D. Lgs 206/2005 e s.m.i.), a tutela del consumatore, ribadisce inoltre che le informazioni devono essere palesi, veritiere e corrette; quindi, l'azienda deve garantire ed essere in grado di dimostrare, con adeguata documentazione di supporto, la veridicità delle informazioni aggiunte.

Fra i termini più utilizzati vi sono:

- **extra:** è previsto l'utilizzo del termine extra solo per alcuni prodotti (ad es. le confetture, le gelatine di frutta, le uova) nel rispetto della normativa specifica che indica quali caratteristiche devono possedere per fregiarsi del termine "extra". Negli altri casi, non specificatamente previsti dalla normativa, l'utilizzo del termine "extra" per differenziare e attribuire caratteristiche di superiorità ad un prodotto rispetto ad uno similare, presente sul mercato, deve trovare rispondenza nella realtà, quindi essere veritiero e dimostrabile.
- **Puro:** vuole significare "solo" o "esclusivamente", cioè che sono stati impiegati esclusivamente uno o più ingredienti, ad esempio la dicitura "puro suino" evidenzia unicamente che le carni utilizzate nella preparazione del prodotto sono "solo" di suino.
- **Fresco:** termine disciplinato per taluni prodotti quali le paste alimentari, il latte pastorizzato e il latte pastorizzato di alta qualità, i prodotti della pesca, i formaggi a pasta filata, le uova di categoria A. Il suo utilizzo è subordinato al rispetto di alcuni parametri, previsti da normative specifiche; al di fuori di questi casi, l'uso del termine "fresco" potrebbe configurarsi in contrasto con gli obiettivi della normativa vigente. Potrebbe rientrare, cioè, in quel tipo di informazione che induce in errore il consumatore, attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede o caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche.
- **Alta qualità:** è disciplinato da normative specifiche per il latte fresco pastorizzato e per il prosciutto cotto.
- **Naturale:** l'utilizzo di tale termine è disciplinato per gli aromi e per le acque minerali; per gli altri alimenti attualmente non sono presenti riferimenti normativi che chiariscano in modo univoco che cosa si intende per "alimento/ingrediente naturale".

⁷ Varietà di olivo.

Capitolo IV

Ulteriori indicazioni: marchi e simboli

4.1 I marchi d'origine

I marchi sono segni distintivi che differenziano i prodotti rispetto ad altri della stessa categoria merceologica. Il crescente interesse verso il settore alimentare, legato ai prodotti italiani, ha spinto l'Unione Europea e gli stati membri a riconoscerli e valorizzarli e sono stati pertanto creati e regolamentati degli appositi marchi di identificazione di queste particolari produzioni.

L'adesione ad un marchio è volontaria, ma comporta il rispetto di normative precise di riferimento. Grazie all'apposizione del marchio sulla confezione, questi prodotti si riconoscono facilmente e il consumatore ha la certezza di acquistare un prodotto la cui origine è controllata e certificata.

Vige l'obbligo di riportare in etichetta simboli e diciture al fine di tutelare il consumatore, garantire quindi la provenienza, la qualità del prodotto e consentirne un'immediata individuazione. Sono denominazioni tutelate giuridicamente contro ogni impiego scorretto, imitazione e contro ogni altro uso che possa indurre in inganno il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Ottenere il riconoscimento di un marchio non è semplice, richiede un percorso lungo di circa due anni, partendo dal coinvolgimento delle pubbliche amministrazioni fino alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

In questo contesto ritroviamo i seguenti marchi:



DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA: identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.



IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA: identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.



STG – SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA: identifica prodotti che seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione. Attualmente, in Italia, sono state riconosciute come Specialità Tradizionali Garantite: la Mozzarella, la Pizza Napoletana, l'Amatriciana Tradizionale e i Vincisgrassi alla maceratese.

I prodotti DOP, IGP e STG presentano caratteristiche chimico-organolettiche distintive rispetto agli altri appartenenti alla medesima categoria merceologica, che derivano dall'ambiente geografico in cui sono stati ottenuti o dal metodo di produzione. Sono una componente sempre più significativa della produzione agroalimentare nazionale, i prodotti riconosciuti sono parecchi e comprendono:

- carni fresche (e frattaglie)
- prodotti a base di carne
- formaggi
- altri prodotti di origine animale
- oli e grassi
- ortofruttili e cereali
- pesci, molluschi, crostacei freschi
- pasta alimentare
- prodotti di panetteria, pasticceria, cioccolato
- oli essenziali
- altri prodotti dell'Allegato I del trattato
- vini



Il sito eAmbrosia è un registro delle denominazioni di prodotti agricoli, vini e bevande spiritose registrate e protette in tutta l'UE:

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

Le regole per poter indicare l'ingrediente DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del prodotto composto, elaborato o trasformato che lo contiene sono stabilite dalla normativa comunitaria:

- il prodotto trasformato non contiene alcun altro prodotto comparabile all'ingrediente designato dall'indicazione geografica (es. i biscotti con «nociola Piemonte IGP» non contengono anche altre nocciole)
- l'ingrediente designato dall'indicazione geografica è utilizzato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato in questione
- la percentuale dell'ingrediente designato dall'indicazione geografica nel prodotto trasformato è indicata in etichetta.

Inoltre, è necessario richiedere ed ottenere l'autorizzazione del gruppo di produttori riconosciuto per poter riportare il riferimento all'indicazione geografica nel nome/materiale pubblicitario del prodotto che lo contiene come ingrediente.

4.2 I Prodotti Agroalimentari Tradizionale (PAT)

Accanto ai prodotti riconosciuti a livello comunitario e contraddistinti da marchi specifici, a livello nazionale troviamo ancora i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, altrimenti noti come PAT.

Nel 1999 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha emanato le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali introducendo, in modo omogeneo, un riconoscimento di alcuni prodotti agroalimentari che, per tradizione locale,

consolidata e costante, potevano trovare una valorizzazione sul mercato, non altrimenti già registrati come prodotti DOP o IGP.

L'inserimento nell'elenco avviene su iniziativa delle Regioni e delle Province autonome o su istanza di soggetti pubblici o privati, una volta che l'Ente regionale o provinciale abbia accertato che il prodotto per il quale si chiede l'inserimento nell'elenco possieda i requisiti richiesti di storicità e di tradizionalità. Ad oggi non esiste un sistema nazionale, tantomeno comunitario, di certificazione dei PAT, sebbene alcune regioni italiane abbiano avviato degli schemi di certificazione a livello regionale attraverso l'utilizzo di marchi specifici.



Siamo giunti alla XXV revisione dell'Elenco dei prodotti tradizionali in cui sono elencati, suddivisi per Regione e Province autonome, 5697 prodotti agroalimentari:

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22781>

4.3 I prodotti biologici

Un alimento si definisce biologico se si ottiene mediante il metodo di produzione biologico. Tale metodo di produzione deve avvenire con l'esclusivo impiego di fattori produttivi autorizzati dalla normativa vigente (semi, giovani piante, substrati, fertilizzanti, agrofarmaci, cioè fungicidi, insetticidi).

Gli operatori che intendono seguire il metodo di produzione biologico devono rispettare, in ogni fase dell'attività, le regole previste dalla normativa europea e sottoporsi a verifiche da parte di organismi di controllo. Coloro che superano i controlli potranno utilizzare la certificazione biologica e quindi ottenere per i loro prodotti l'etichettatura biologica.

Per identificare un prodotto biologico si usano i termini "biologico", "bio", "eco", che possono comparire o nella denominazione dell'alimento o nell'elenco degli ingredienti. Il riferimento al sistema biologico figura nella denominazione dell'alimento se almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico.

Tali prodotti riportano il logo comunitario, seguito dal codice dell'organismo di controllo autorizzato e dall'indicazione sulla provenienza delle materie prime con una delle seguenti diciture:

- Agricoltura UE
- Agricoltura non UE
- Agricoltura UE/non UE



Se tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto sono state ottenute unicamente da un determinato paese dell'Unione Europea o, se del caso, da una determinata regione, i termini "UE" e "non UE" possono essere sostituiti o integrati dal nome di quel paese e/o regione (es. "Agricoltura: Italia").

Il logo comunitario indica ai consumatori europei che il prodotto biologico rispetta determinati standard, imposti nella comunità europea, e garantisce che i prodotti su cui compare siano biologici. Un vantaggio del logo comunitario è che i consumatori

in tutti gli Stati Membri possono più facilmente riconoscere sul mercato i prodotti biologici.

L'uso del logo è facoltativo per i prodotti importati da Paesi Terzi; nel caso in cui venga apposto sulle etichette, dovrà essere riportata l'indicazione circa il luogo di coltivazione delle materie prime.

Il codice dell'organismo di controllo è rappresentato dal codice attribuito dal Ministero a ciascun organismo di controllo al momento dell'autorizzazione ad operare: inizia con la sigla identificativa dello Stato membro (es. "IT"), comprende un termine che rinvia al metodo di produzione biologico (es. BIO) e un numero di riferimento, stabilito dalla Commissione o dall'Autorità competente, rappresentato da tre lettere.

Se l'alimento contiene meno del 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici, ma più del 50%, il riferimento al biologico figura solo nell'elenco degli ingredienti e unicamente in relazione agli ingredienti biologici, riportando un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici, in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

I termini e l'indicazione della percentuale compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti. Questi prodotti non possono riportare in etichetta il logo comunitario, ma riportano il codice dell'organismo di controllo autorizzato.

4.4 Sistema di Qualità Nazionale zootecnia (SQN)

Il Sistema di qualità nazionale zootecnia (indicato per brevità come SQN) individua i prodotti agricoli, di origine zootecnica, aventi caratteristiche qualitative superiori rispetto ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Nel dettaglio il SQN zootecnia prevede un disciplinare di produzione che definisca i processi produttivi e la «qualità superiore» del prodotto e/o del processo. Il rispetto dei requisiti obbligatori, indicati nel disciplinare, è verificato da un organismo di controllo, pubblico o privato, sulla base di specifici piani di controllo.

Il SQN zootecnia è identificato dalla denominazione prevista dal disciplinare di produzione e si può inserire la dicitura: "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (o SQNZ) riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (o MASAF)".

L'etichetta del prodotto conforme al sistema di qualità nazionale - oltre alle informazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente - deve riportare l'indicazione del paese di origine e di allevamento degli animali, ove non sia già previsto. È inoltre possibile indicare in etichetta il nome del produttore o dell'associazione di produttori, un eventuale marchio commerciale legalmente detenuto dall'organizzazione o dall'associazione, l'indicazione della regione di origine o di allevamento, purché sia garantita la rintracciabilità dello stesso nonché il nome e/o logo dell'organismo di controllo pubblico o privato.

Attualmente i disciplinari SQNZ riconosciuti sono:

- vitellone e/o scottona ai cereali

- fassone di razza piemontese
- uovo + qualità ai cereali
- bovino podolico al pascolo
- acquacoltura sostenibile
- vitello al latte e cereali
- latte crudo vaccino e derivati
- standard: zootecnia da carne sostenibile applicabile all'allevamento per la produzione di carne bovina.

Al fine di valorizzare e promuovere i prodotti ottenuti mediante disciplinare previsto dal SQNZ è stato istituito nel 2017 il Consorzio Sigillo Italiano, con funzione di rappresentanza degli operatori singoli o in associazioni presso il MASAF. Il Consorzio ha istituito un proprio marchio riproducibile sulle etichette degli alimenti ottenuti nel rispetto dei disciplinari SQNZ riconosciuti, così da rendere visivamente più identificabili e distinguibili i prodotti per il consumatore finale.

4.5 Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)

Il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (indicato per brevità come SNQPI) prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche, previste nei disciplinari di produzione integrata regionali per la produzione di prodotti ortofrutticoli e dei relativi prodotti trasformati. Le verifiche devono essere svolte da organismi di controllo sulla base dei piani di controllo regionali redatti conformemente alle vigenti Linee guida nazionali per la redazione dei piani di controllo della produzione integrata⁸.

Il sistema di controlli prevede delle verifiche svolte dai soggetti interessati lungo la filiera di produzione (attività di autocontrollo) e dai controlli di conformità effettuati dall'organismo di controllo, per la verifica della conformità dei processi e del prodotto.

Gli operatori che possono aderire al sistema possono essere agricoltori, confezionatori, trasformatori o distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso). I prodotti conformi al sistema possono essere contraddistinti con lo specifico segno distintivo del SQNPI appositamente registrato.

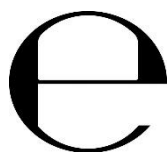
4.6 La "e" metrologica

È localizzata accanto all'indicazione della quantità e rappresenta la dichiarazione del produttore o del confezionatore di aver ottemperato, nell'effettuare il confezionamento, a quanto prescritto dalle disposizioni metrologiche comunitarie.

I prodotti contrassegnati dalla lettera "e" sono considerati "preimballaggi CEE" e, come tali, hanno il diritto di libera circolazione in tutti gli Stati dell'Unione Europea. Una normativa specifica detta le modalità di indicazione del simbolo "e", altezza e forma, esso deve essere collocato nello stesso campo visivo della quantità e può essere apposto sia prima che dopo, sia sopra che sotto ad essa.

⁸ www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/26259

La marchiatura si può applicare solo su imballaggi, di contenuto compreso tra 5 g o 5 ml e 10 kg o 10 L, destinati alla vendita al consumatore in quantità unitarie costanti.



4.7 Il codice a barre

È un codice monodimensionale, costituito da una sequenza di numeri e barre verticali, bianche e nere, aventi diversa spaziatura e spessore, ognuno dei quali con un preciso significato. La decodifica dei dati avviene attraverso l'impiego di sensori specifici (es. scanner ottici) che, leggendo la sequenza dei simboli utilizzati, consentono di ottenere le informazioni contenute.

Ha una funzione fondamentale nella gestione logistica delle merci ed è infatti un sistema che viene spesso utilizzato dalle aziende per gestire il magazzino. Garantisce automazione, precisione e velocità alle aziende, ma non dà informazioni fruibili per il consumatore.

4.8 Il QR Code

I codici bidimensionali, a differenza dei vecchi codici a barre (monodimensionali), consentono di memorizzare un numero di informazioni notevolmente superiore e possono essere letti anche dalla maggior parte degli smartphone oggi in commercio attraverso app dedicate.

Il "QR" deriva da "Quick Response" (risposta rapida), consente infatti una rapida decodifica del suo contenuto. Questi codici hanno raggiunto una diffusione capillare in tutto il mondo e trovano costante applicazione in settori molto diversi e per finalità differenti.

L'utilizzo dei QR Code, come strumento di marketing, va incontro all'esigenza dei produttori di aprire nuovi canali di comunicazione verso il consumatore finale. Questo "quadrato" permette di accedere ad un numero elevato di informazioni sui prodotti che acquistiamo o consumiamo al ristorante o a casa.

Per leggere il QR Code, presente sull'etichetta di un prodotto alimentare, è sufficiente inquadrare/leggere il codice con il proprio smartphone. Una volta che la lettura è stata effettuata, lo smartphone emette un suono che conferma la scansione e rapidamente appaiono le informazioni; si ha così la possibilità di avere informazioni, ad esempio, sulle modalità di preparazione del prodotto, sul territorio di provenienza ed interagire direttamente con l'azienda produttrice.

Bibliografia

Decreto Ministeriale 5 agosto 1976 "Disposizioni in materia di preimballaggi C.E.E. e di bottiglie recipienti-misura C.E.E."

Decreto legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"

Decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 224 "Attuazione della direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati"

Decreto legislativo 15 settembre 2017, n. 145 "Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento"

Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE

Decreto legislativo 3 settembre 2020, n. 116 "Attuazione della direttiva (UE) 2018/851 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della direttiva (UE) 2018/852 che modifica la direttiva 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio"

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, del 28 maggio 2018, recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento

Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio

Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

Camera di commercio

Sitografia

www.eur-lex.europa.eu

www.ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register

www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4878

www.normattiva.it/

www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/

www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15048

Camera di commercio di Torino