



L'etichettatura degli Alimenti





Le etichette
Prodotti sfusi, confezionati, preincartati



La Denominazione di vendita



L'elenco degli ingredienti
Additivi Alimentari
Allergeni



Termine minimo di conservazione
Data di scadenza
Altre informazioni obbligatorie

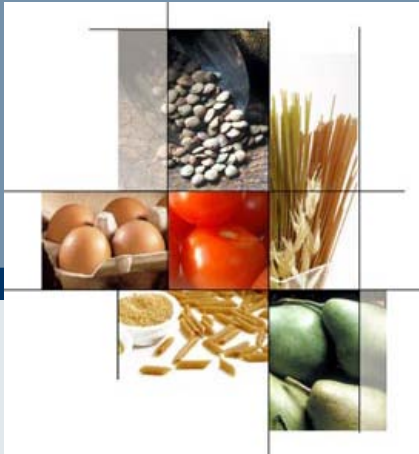


Esempio di etichetta



Le etichette

Prodotti sfusi, preconfezionati, preincartati





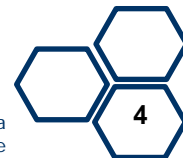
Le Etichette dei prodotti alimentari

L'etichetta può considerarsi come la carta d'identità di prodotto alimentare, essa fornisce tutte le indicazioni utili per un consumo consapevole e responsabile.

Attraverso una sua attenta lettura il consumatore ha gli strumenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alle proprie esigenze e per valutare il rapporto qualità/prezzo.

In virtù di ciò l'etichetta deve garantire trasparenza evitando di:

- Indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, qualità, composizione, e luogo di origine del prodotto;
- Evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono;
- Attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire o curare malattie, o ancora accennare proprietà farmacologiche.





Prodotti sfusi

I prodotti alimentari sfusi sono alimenti non preconfezionati o venduti previo frazionamento (prodotti di pasticceria, panetteria, gastronomia etc etc).

Su questi non è possibile apporre un'etichetta, ma i recipienti che li contengono o i comparti nei quali sono esposti devono avere bene in vista le indicazioni di obbligo:

- **Denominazione di vendita**;
- **Elenco degli ingredienti** (ove siano presenti);
- **Data di scadenza** per la pasta fresca semplice o con ripieno;
- **Modalità di conservazione** nel caso di prodotti altamente deperibili;
- La **percentuale di glassatura**, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- Il **prezzo** per carni, ortofrutta e prodotti lattiero-caseari.



(fanno eccezione i formaggi freschi a pasta filata, come la mozzarella che se non venduti presso il caseificio devono essere obbligatoriamente preconfezionati).



Prodotti preincartati

Sono gli alimenti chiusi in un involucro o in un incarto negli esercizi di vendita per la consegna diretta all'acquirente o per la vendita a libero servizio (come quelli esposti al banco o sugli scaffali), a prescindere dal sistema di chiusura più o meno sigillante. Tali prodotti comprendono:

- Gli alimenti venduti sfusi;
- I cibi confezionati all'interno del luogo di vendita in presenza e a richiesta del consumatore finale acquirente;
- I prodotti confezionati in un momento precedente l'atto dell'acquisto, ma comunque destinati ad una vendita "immediata" e sempre all'interno dei locali dove i prodotti sono stati preparati.

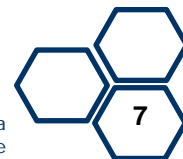




Prodotti preconfezionati

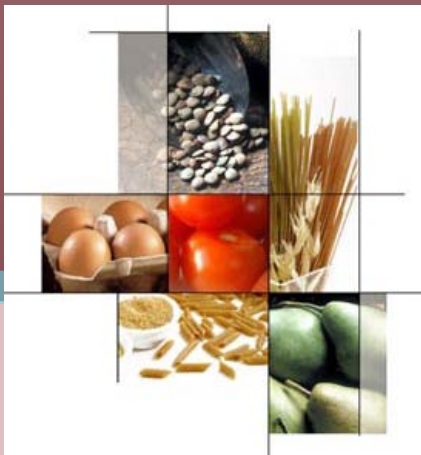
Sono quelli avvolti, totalmente o in parte, in un imballaggio ed il cui contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. Per tali prodotti sulle confezioni o su apposite etichette devono figurare, in lingua italiana, alcune indicazioni obbligatorie:

- La denominazione di vendita;
- **L'elenco degli ingredienti;**
- La quantità netta o quantità nominale;
- **Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;**
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- **La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;**
- Il titolo alcolimetrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- **Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;**
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- **Le istruzioni per l'uso, ove necessario;**
- Il luogo di origine o provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- **La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti se messi in risalto.**





La Denominazione di vendita





La Denominazione di vendita

Per **denominazione di vendita** di un prodotto alimentare s'intende la **denominazione legale del prodotto** o **il nome consacrato dagli usi**



ESEMPIO

•Torrone



ESEMPIO

•Cotechino



ESEMPIO

•Panettone



ESEMPIO

•Pandoro

o ancora la **denominazione merceologica** generica per indicare una serie di prodotti (esempio: "pasta alimentare") oppure specifica per un solo prodotto (esempio: "spaghetti", "wafer").

La denominazione non può essere mai sostituita da un nome di fantasia o da un marchio di fabbrica e va sempre letta con cura perché può rilevare immediatamente la **qualità del prodotto**! Talvolta, infatti, alcune raffigurazioni in etichetta possono confondere il consumatore ed indurlo a credere che il prodotto sia in possesso di caratteristiche che invece non ha.

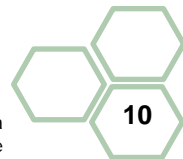


La Denominazione di vendita

La denominazione di vendita comporta un'indicazione relativa allo **stato fisico** in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (esempio: *in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato*).

Fanno eccezione alcuni prodotti che per definizione o per consuetudine sono venduti con un nome che richiama il particolare trattamento cui sono sottoposti. Ad esempio lo **"speck"** è un prodotto a base di carne caratterizzato dal trattamento di affumicatura. In questo caso è superfluo menzionare nella sua denominazione di vendita "affumicato".

Diverso è, invece, il caso del salmone, della ricotta ecc, prodotti che, se affumicati, acquisiscono caratteristiche sensoriali diverse rispetto all'alimento non trattato.





La Denominazione di vendita

E' importante sapere che...

quando la legge stabilisce per un determinato alimento una **classificazione in categorie di qualità**, la denominazione legale dà un'informazione immediata del livello qualitativo del prodotto, che il consumatore può immediatamente valutare:

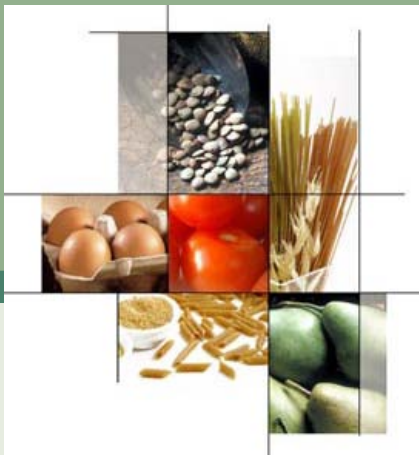
Esempi

- **Olio extravergine di oliva** ➡ **olio vergine di oliva** ➡ **olio di oliva**
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità - latte fresco pastorizzato - latte pastorizzato
- Uovo extra - uovo di categoria A
- Confettura extra - confettura
- Succo di frutta - nettare
- Cioccolato puro - cioccolato extra - cioccolato finissimo – cioccolato

In tutti questi casi il prodotto indicato per primo in elenco ha caratteristiche merceologiche superiori rispetto ai successivi, in base a specifiche di legge.



L'elenco degli ingredienti Additivi Alimentari Allergeni





Elenco degli ingredienti

L'elenco degli ingredienti è **obbligatorio** su tutti i prodotti confezionati. Gli ingredienti sono riportati in **ordine decrescente di peso**: il primo ingrediente è quello presente in maggiore quantità.

Merenda di pastafrolla con confettura di albicocca

Ingredienti: farina di frumento, confettura di albicocca 27% (zucchero, purea di albicocche 45% corrispondente al 12,2% sul totale ingredienti, addensante: pectina, succo di limone), zucchero, burro, grasso vegetale non idrogenato, tuorlo 3,1%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico, carbonato acido di ammonio), latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, emulsionante: lecitina di soia, aromi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi e frutta a guscio.

PREPARATO SENZA L'UTILIZZO DI ADDITIVI CONSERVANTI E COLORANTI.

In questo modo il consumatore può rilevare eventuali differenze nella quantità degli ingredienti, confrontando prodotti di marche diverse.

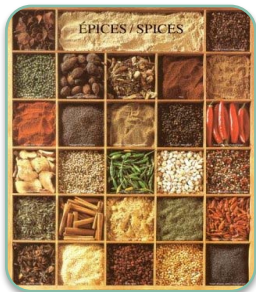
Quando l'etichettatura di un prodotto o la sua denominazione di vendita pone l'accento su un particolare ingrediente che va a differenziare quel prodotto da altri prodotti analoghi, (es: "torta al cioccolato"), di questo ingrediente deve essere riportata la quantità percentuale.



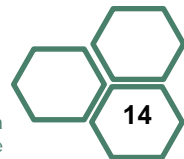


Elenco degli ingredienti

Gli ingredienti devono essere designati col loro nome specifico, tuttavia alcuni, specificati per legge, possono essere designati col nome della categoria.



Ad esempio: se la miscela di spezie presenti in un prodotto non supera il 2% in peso del prodotto stesso, può essere omessa l'indicazione di ogni singola spezia ed essere utilizzata invece la dicitura "spezia e/o piante aromatiche".





Elenco degli ingredienti



Latte e derivati
in cui non siano aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione.



Additivi Alimentari

Gli Additivi alimentari sono delle sostanze estranee all'alimento che vengono aggiunte intenzionalmente con lo scopo di preservare i diversi cibi o far loro acquisire determinate caratteristiche gradite al consumatore. Queste sostanze sono oggetto di una rigorosa regolamentazione e per poter essere impiegate devono avere una comprovata utilità, essere sicure e non confondere il consumatore.

Facciamo un esempio...:

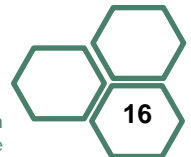
Nella tecnologia di produzione di taluni prodotti alimentari (salsicce, foie gras, aringhe in salamoia) vengono utilizzati degli additivi noti con il nome :

Nitriti e Nitrati

questi svolgono due funzioni essenziali:

- **impedire la moltiplicazioni di alcuni batteri** (in particolare il *Clostridium botulinum*).

- **mantenere un colore rosso vivo delle carni** che diversamente tenderebbero al bruno e sarebbero, dunque, poco gradite al consumatore.





Additivi Alimentari

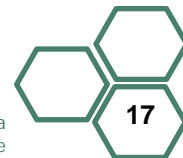
Gli **additivi** sono indicati con:

- ❖ Il **nome della loro categoria** seguito dal loro nome specifico (es: acidificante: acido orto-fosforico, **colorante: caramello**).



oppure

- ❖ La **lettera E** (che indica l'additivo è riconosciuto e permesso in tutti i Paesi dell'Unione Europea) **seguita da un numero che indica la categoria**.





Additivi alimentari

Gli **additivi alimentari** possono essere classificati in categorie in base alla loro **funzione principale** in:

Additivi Alimentari che contribuiscono a mantenere la freschezza e la sicurezza degli alimenti:

permettono di allungare la durata del prodotto proteggendo gli alimenti dal deterioramento provocato dall'ossidazione e dai microrganismi. Tra questi vi sono: **Antiossidanti , Conservanti**

Additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali:

impiegati per conferire determinate caratteristiche agli alimenti, migliorarne le proprietà sensoriali e contribuire ai processi di produzione degli alimenti. Tra questi vi sono: **Coloranti, Emulsionanti e Stabilizzanti, Addensanti, Edulcoranti.**



Allergeni

La lettura dell'elenco degli ingredienti diventa particolarmente importante per le persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari...

Gli alimenti infatti possono nascondere tra gli ingredienti determinate 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 motivo c'è l'obbligo da parte dei produttori di indicare in etichetta tutti gli ingredienti che possono creare allergie o intolleranze alimentari, anche se presenti in tracce.

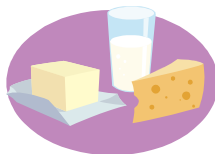


Allergeni

Ogni **allergene** dovrà essere **indicato esplicitamente** in etichetta o menzionato nelle indicazioni inerenti i prodotti venduti sfusi.

Gli ingredienti che appartengono all'elenco delle sostanze allergeniche devono essere menzionati con il nome della sostanza.

Vista la pericolosità degli allergeni anche in quantità minime, è possibile che alimenti che non ne prevedano l'utilizzo possano contaminarsi accidentalmente, ad esempio ciò può avvenire in attività o laboratori nei quali vengono realizzate varie tipologie di preparazioni (es.: pasticceria, gelateria, gastronomia). In questo caso va segnalata, alla fine dell'elencazione degli ingredienti del singolo prodotto, la frase *"può contenere tracce di..."*, per evitare così l'insorgenza nella clientela di fenomeni allergici e possibili richieste di risarcimento.





Allergeni

Le sostanze più comunemente causa di allergie possono essere:

Alimenti stessi

- Proteine del latte;
- Cereali contenenti glutine;
- Crostacei;
- Uova;
- Pesce;
- Arachidi;
- Soia;
- Frutta a guscio;
- Sedano;
- Senape;
- Sesamo;



Additivi

- Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10mg/Kg o ml)
- Alcuni coloranti

Gli **allergeni** devono sempre essere specificati nel dettaglio: ad esempio per la lecitina occorre indicare se proviene da uova o da soia, l'indicazione di amido deve essere accompagnata dalla precisazione del tipo di cereale da cui è stato ricavato.

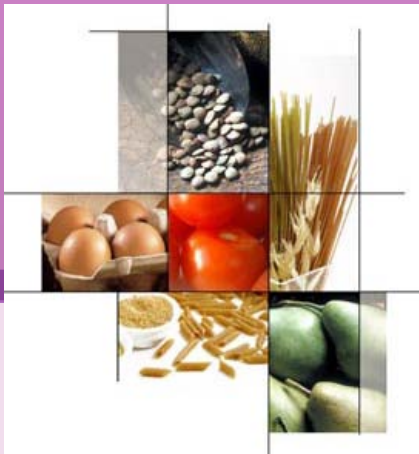




Termine minimo di conservazione

Data di scadenza

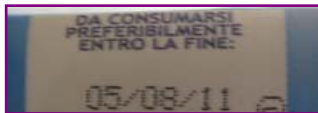
Altre informazioni obbligatorie



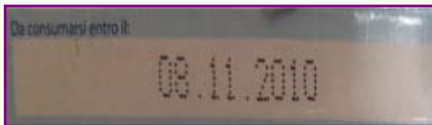


Termine minimo di conservazione e data di scadenza

La dicitura "*Da consumarsi preferibilmente entro il ...*" è il termine entro il quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione. Tale indicazione rappresenta un consiglio per il consumo ottimale del prodotto: oltre il termine indicato il prodotto può ancora essere consumato in sicurezza, ma il produttore non garantisce più le caratteristiche organolettiche originarie (es: gusto, odore, ecc.).



La dicitura "*Da consumarsi entro il ...*" è il termine **perentorio** entro il quale il prodotto deve essere consumato. Il termine è obbligatorio per i prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, per tale motivo l'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza.





Termine minimo di conservazione e data di scadenza

Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza restano validi se il prodotto è adeguatamente conservato (*in ambienti adatti, alle temperature previste, lontano da fonti di calore, in luoghi asciutti*): in caso contrario i processi di alterazione possono essere sensibilmente accelerati e l'alimento potrà risultare "avariato" anche molto prima di quanto previsto.

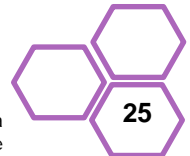
La data deve riportare:

- *Giorno e mese per prodotti conservabili per meno di 3 mesi;*
- *Mese ed anno per prodotti conservabili per periodi compresi tra 3 e 18 mesi;*
- *Anno per prodotti conservabili per più di 18 mesi.*



Non c'è l'obbligo di indicare la scadenza per...

- Gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate;
- I vini;
- Le bevande con contenuto di alcool pari o superiore al 10% in volume;
- Le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate contenute in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- I prodotti di panetteria e pasticceria che vengono consumati entro le 24 ore dal momento della fabbricazione;
- Gli aceti;
- Il sale da cucina;
- Gli zuccheri allo stato solido;
- I prodotti di confetteria, caramelle e pastiglie;
- Le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- I gelati monodose.





Altre informazioni obbligatorie in etichetta

✓ Il quantitativo netto espresso in peso o in volume e il peso netto sgocciolato

Indica la quantità, in peso (g o kg) per i prodotti solidi o in volume (l, ml, cl) per quelli liquidi, al netto della confezione. E' importante controllare la quantità netta contenuta nell'unità di vendita, rapportandola al prezzo, per non avere, da grandi confezioni... "piccole" sorprese!

✓ il peso netto sgocciolato

Se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di governo, anche quando esso si presenti congelato o surgelato, deve essere indicata la quantità di prodotto sgocciolato. In questo caso, dunque, deve essere riportata anche la dicitura "peso netto sgocciolato".

<<VIETATE LE ESPRESSIONI>>



Per **liquido di governo** si intende: acqua, soluzioni acquose di sale, salamoia; soluzioni acquose di acidi alimentari, aceto; soluzioni acquose di zuccheri, soluzioni acquose di altre sostanze o materie edulcoranti; succhi di frutta e di ortaggi nel caso di conserve di frutta e di ortaggi e miscele di questi prodotti.



Non vengono considerati liquidi di governo o di copertura, ai fini dell'indicazione del peso netto sgocciolato, liquidi o sostanze come gli oli, le acqueviti, i liquori (come il "tonno all'olio di oliva") per i quali non è richiesta la quantità di prodotto sgocciolato, ma solo quella della quantità totale della confezione.

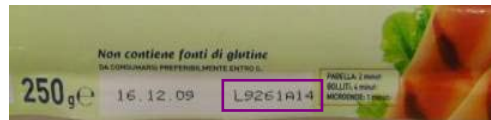
La **glassatura** è lo strato di ghiaccio protettivo che viene applicato alla superficie dei prodotti della pesca congelati o surgelati, ottenuto mediante aspersione, nebulizzazione e spruzzatura. In alcuni casi, come per il pesce, si può giungere fino al 15-20% del peso. Anche in questo caso in etichetta o sul cartellino dei prodotti surgelati o congelati, deve comparire anche il peso al netto della glassatura.



Altre informazioni obbligatorie in etichetta

✓ Un numero di identificazione del lotto di produzione

Il lotto designa un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. La dicitura che consente di identificare il lotto di appartenenza di un prodotto è leggibile sulla confezione in forma di numero a più cifre o in forma alfanumerica ed è preceduto dalla lettera "L". L'indicazione del lotto non è richiesta: - quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese.



Prodotti contraddistinti dallo stesso numero di lotto hanno le stesse caratteristiche.



A cosa serve il LOTTO?

Il lotto può essere **utile** per l'individuazione delle partite non idonee al consumo, da ritirare dal commercio:

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di **sicurezza** degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, egli deve avviare immediatamente procedure per **ritirarlo** dal mercato e informarne le autorità competenti. Se il prodotto è già giunto al consumatore, è cura dell'operatore informare i consumatori, in maniera efficace, del motivo del ritiro e, se necessario, richiamare i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.



Altre informazioni obbligatorie in etichetta

I riferimenti del produttore o del confezionatore

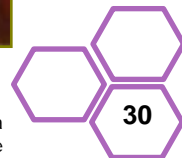
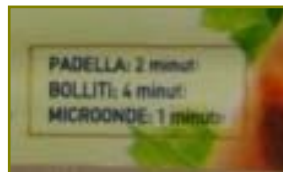
Tramite l'etichetta possiamo conoscere il nome e la sede del produttore, o del confezionatore, o del venditore di un alimento; a volte il nome dell'operatore è sostituito da un marchio depositato. Va, però, sempre indicata la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.

Le modalità di conservazione e utilizzazione e le istruzioni per l'uso

Sono menzioni obbligatorie solo se è necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto o, per alimenti di uso non comune, è indispensabile specificarne le modalità di impiego.

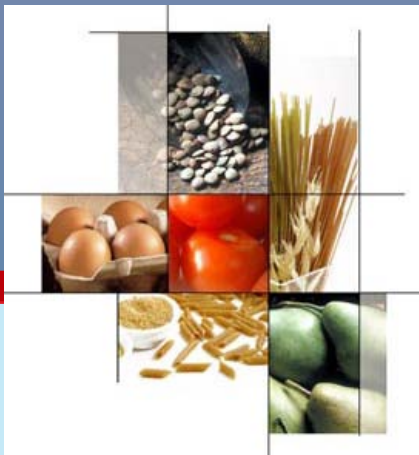
Da consumarsi previa cottura

Conservare in luogo fresco e asciutto



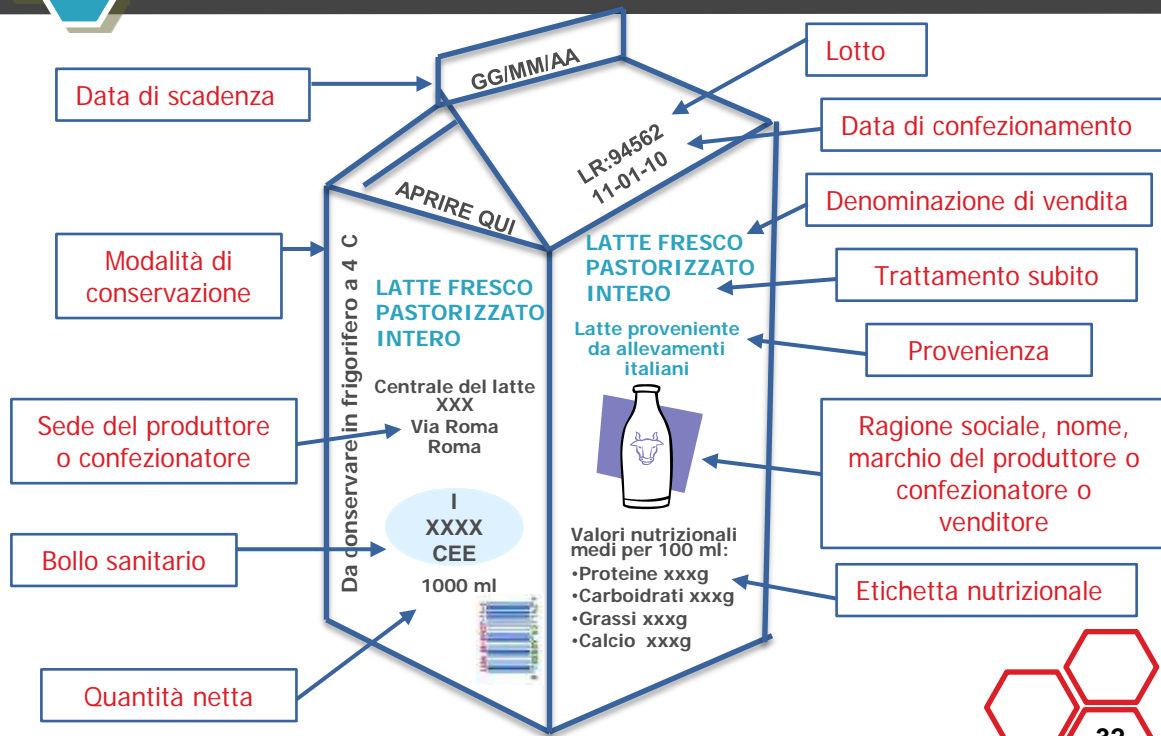


Esempio di etichetta





Il latte





Le uova



Categorie di peso:

XL (grandissime) > 73g;

L (grandi) da 63 a 72g;

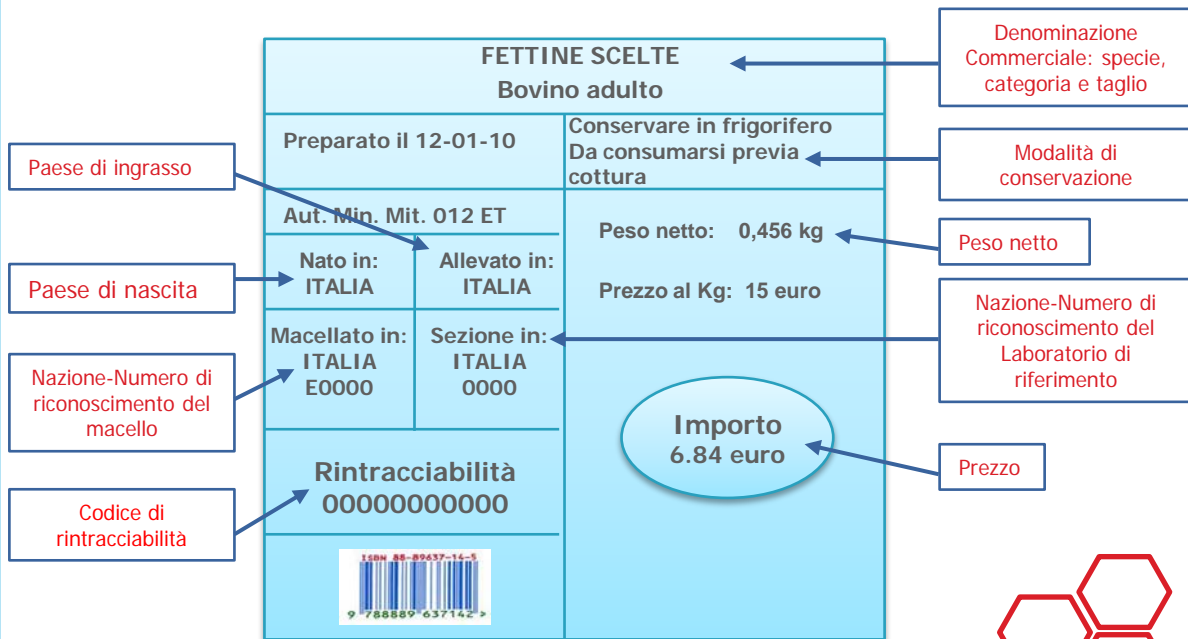
M (medie) da 53 a 62g;

S (piccole) < 53g.



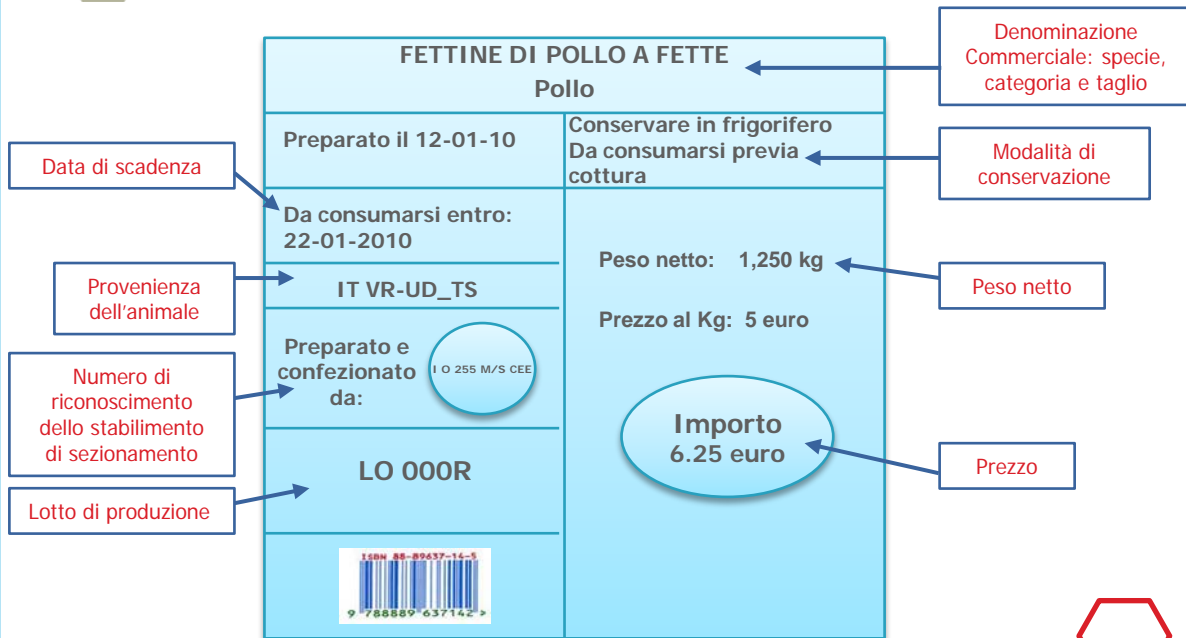


La carne bovina



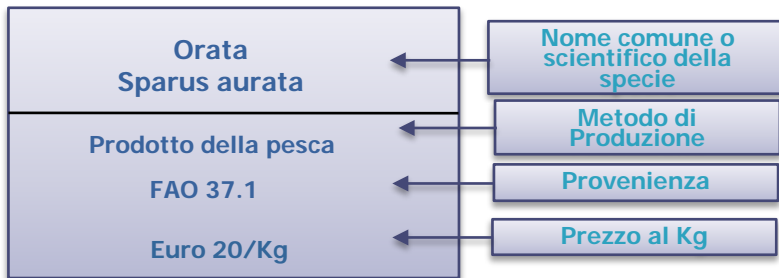


Il pollo





I prodotti ittici



Metodo di produzione:

“prodotto della pesca” se proviene dal mare aperto

“prodotto della pesca in acqua dolce” se proviene da fiumi o laghi

“prodotto da acquacoltura” se proviene da allevamenti

Zona FAO n. 61; 67; 71; 77; 81; 87	Oceano Pacifico
Zona FAO n. 48; 58; 88	Oceano Antartico

N.B.: È facoltà del venditore indicare una zona di cattura più dettagliata (ad esempio, nella Zona FAO n.37, Mar Adriatico).

B. Per i prodotti pescati in acque dolci:

Nome del Paese membro o del Paese terzo di origine

C. Per i prodotti di allevamento:

Nome del Paese membro o Paese terzo/Più Paesi membri o Paesi terzi

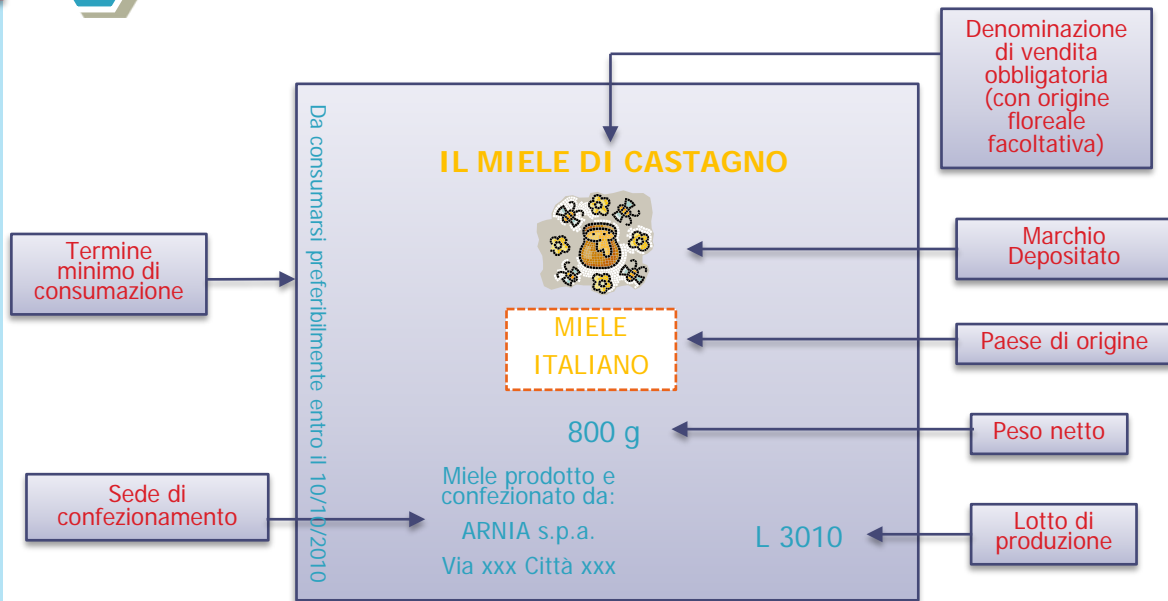
Provenienza:

Paese di cattura per i pesci allevati o zona di pesca per gli altri. Per i pesci pescati in mare aperto basta la zona di provenienza.

A. Per i prodotti pescati in mare:	
Zona FAO n. 21	Oceano Atlantico nord-occidentale
Zona FAO n. 27 e 27 Iliid	Atlantico nord-orientale e Mar Baltico
Zona FAO n. 31	Oceano Atlantico centro-occidentale
Zona FAO n. 34	Oceano Atlantico centro-orientale
Zona FAO n. 41	Oceano Atlantico sud-occidentale
Zona FAO n. 47	Oceano Atlantico sud-orientale
Zona FAO n. 37.1; 37.2; 37.3; 37.4	Mar Mediterraneo e Mar Nero
Zona FAO n. 51 e 57	Oceano Indiano



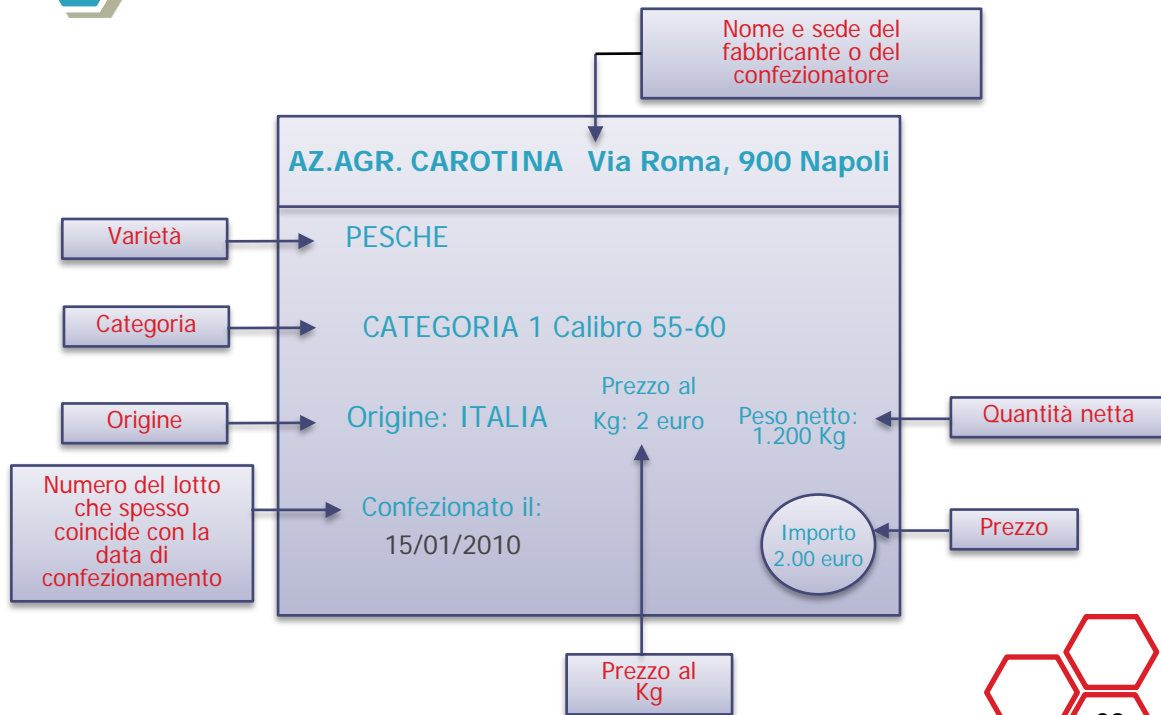
Il miele



Come previsto dal D.lgs. 179/2004 (modificato dalla Legge 81/2006 art. 2/bis) concernente l'**etichettatura del miele** è obbligatorio che le confezioni riportino il **sigillo** che garantisca l'integrità della confezione all'acquisto.

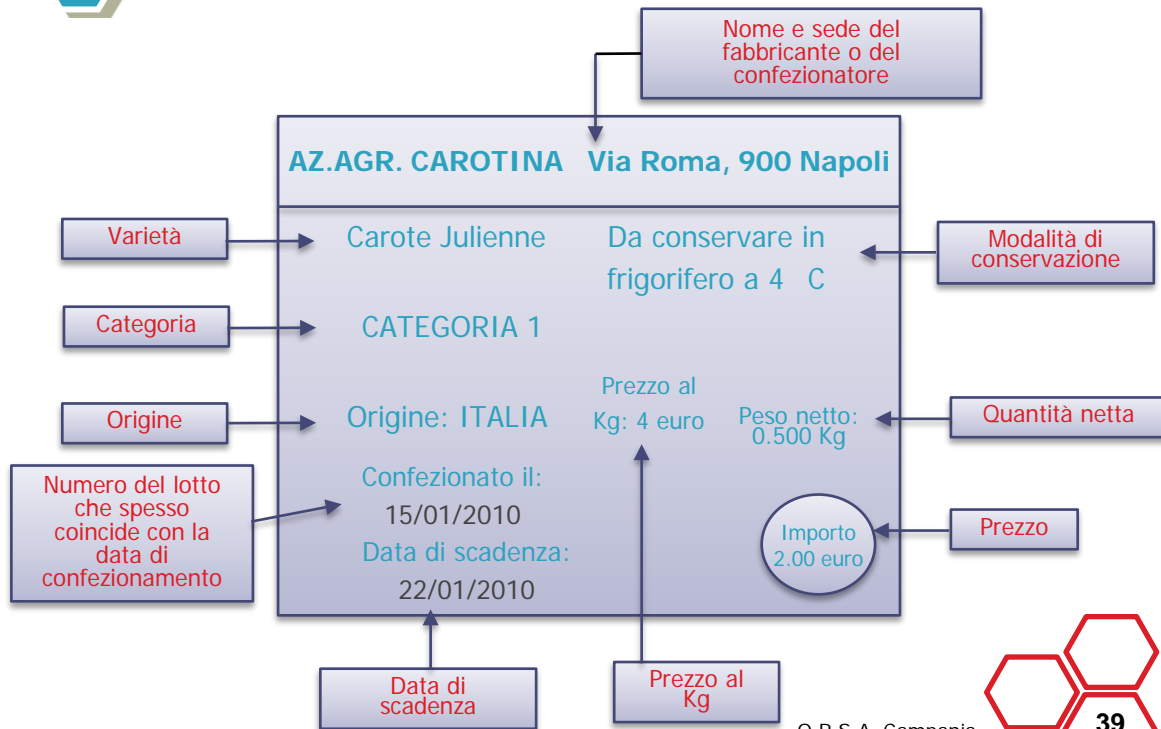


La frutta fresca preconfezionata





I prodotti ortofrutticoli trasformati





I prodotti ortofrutticoli sfusi

Esempio di cartello da apporre sul prodotto sfuso



Categoria

Extra, prima o seconda in ordine decrescente di qualità.



L'olio

Denominazione di vendita

Olio Extra Vergine di Oliva

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 ml di prodotto

Valore	828	Kcal
	3404	Kj

Proteine	0	g
Carboidrati	0	g
Grassi	92	g
Di cui saturi	14	g
Di cui monoinsaturi	64	g
Di cui polinsaturi	14	g
Colesterolo	0	mg
Sodio	0	g
Vitamina E	14	mg

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Lotto e Termine minimo di conservazione

LOTTO E DATA DI CONSUMO

Da consumarsi preferibilmente entro:
30/05/2011 Lotto: LF029

Produttore

Imbottigliato per:
Oleificio Natura

Nello stabilimento:
Via Roma 55, Napoli

Nome e sede del produttore

Sede dello stabilimento di confezionamento

Smaltimento confezione

Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso

Ulteriori informazioni

Acquisto etico solidale
Numero verde
800123456

Quantità contenuta

QUANTITÀ NOMINALE - CODICE EAN

0.75 L e





Riferimenti Normativi

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109

Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

- × D.L.gs. 25-02-2000 n.68
- × D.L.gs. 10-08-2000 n.259
- × Reg. 17-07-2000 n.1760
- × Reg. 25-08-2000 n.1825
- × D.L.gs. 14-02-2003 n.31

- × D.L.gs. 23-06-2003 n.181
- × D.M. 25-02-2004
- × D.L.gs. 08-02-2006 n.114
- × Direttiva 12-12-2006 n.142
- × D.L.gs 27-09-2007 n.178



il gruppo di lavoro O.R.S.A.





Contenuti a cura di:
Dott.ssa Eloise Peirce
Dott.ssa Germana Colarusso

Grafica a cura di:
Pierluigi Venneri

O.R.S.A. – Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare
c/o IZSM – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
Via Salute 2, 80055 Portici (Na)
Tel. +39 081 78 65 333/279 Fax. +39 081 78 65 267
E-mail: orsacampania@izsmportici.it
Web site: <http://www.orsacampania.it>

