

Guida alla etichettatura dei prodotti agricoli

Studio di approfondimento

Principi generali

L'etichettatura dei prodotti biologici

L'etichetta trasparente volontaria, ovvero, informazioni per il consumatore.

Per i modelli di etichette dei principali prodotti agricoli, consultare l'apposito documento.

a cura di Turismo Verde Abruzzo
con la collaborazione di Dintec

Etichettatura dei prodotti agricoli

Premessa

Tutti i prodotti confezionati devono essere etichettati: si tratta di un principio dal quale non si può derogare, poiché l'etichetta è un atto di trasparenza nei confronti del consumatore, prima ancora di essere un obbligo di legge. Turismo Verde Abruzzo e la Confederazione Italiana Agricoltori, hanno inteso mettere a disposizione dei numerosi agricoltori che attuano la vendita diretta, uno strumento di conoscenza valido e completo, frutto di un lungo lavoro di studio e approfondimento. Tuttavia, sempre di uno studio si tratta e quindi va inteso come tale. La Confederazione si esime da qualsiasi responsabilità su eventuali errori o contenziosi futuri e quindi è sempre l'agricoltore che deve prestare attenzione alle modalità di realizzazione dell'etichetta, soprattutto perché la legislazione è in continua evoluzione.

Nella dispensa, oltre a definire i contorni fondamentali della legislazione sulla etichettatura, i principi generali e le applicazioni per ogni singola categoria di prodotto, vengono trattati diversi altri temi, come ad esempio, l'etichettatura dei prodotti biologici, l'etichettatura trasparente volontaria, (un mezzo fondamentale per fornire al consumatore notizie approfondite sul processo produttivo che porta al prodotto finito e quindi migliorare la trasparenza) e l'etichetta del futuro e cioè quella già programmata dalla nuova legislazione comunitaria, che introdurrà, tra le altre cose, anche l'obbligo della etichetta nutrizionale.

La vendita dei prodotti agricoli è una attività molto importante per incrementare il reddito aziendale. La nuova sensibilità di una sempre più ampia fetta di popolazione attratta dal fascino del cibo locale, dall'etica della sostenibilità e della sovranità alimentare e comunque dalla bontà dei prodotti tradizionali, è uno stimolo importante per gli agricoltori a produrre sempre più per il mercato locale e quindi ad attuare la vendita diretta.

Aggiornato con il Reg 1169/2011

Principi generali dell'etichettatura.

Prima di avviare tale attività, bisogna disporre di un laboratorio polifunzionale che deve corrispondere alle normative igienico-sanitarie (per i prodotti trasformati) e bisogna avere il manuale di autocontrollo. Al riguardo, si tenga conto che la Regione Abruzzo ha emanato una legge che prevede deroghe importanti per le piccole produzioni agricole, introducendo la figura del laboratorio polifunzionale (legge reg. n 8/2008), che è possibile consultare nella dispensa sui macchinari e sul laboratorio. Naturalmente, si può anche lavorare il prodotto in un altro laboratorio autorizzato, in conto lavorazione esterna. (Consultare dispensa sulla trasformazione dei prodotti agricoli).

L'ultimo tassello per poter arrivare alla vendita, è quello **dell'etichettatura**. La legge 109/92, sarà, tra pochi mesi sostituita dal **Reg Cee 1169/2011**, che entrerà in vigore a dicembre 2014. In ogni caso, **qualsiasi prodotto alimentare confezionato deve obbligatoriamente essere munito di etichetta**.

Anche i **prodotti venduti sfusi** debbono comunque recare un cartellino nel quale deve essere chiaramente scritta la denominazione del prodotto e il nome del produttore, nonché la quantità.

In sintesi

Un prodotto ben confezionato e con una etichetta ben studiata in termini grafici facilita la vendita e garantisce la fiducia del consumatore. L'etichetta è anche utile per determinare la tracciabilità e la provenienza dei prodotti; è inoltre un servizio di informazione che si fornisce al consumatore; quello che si scrive deve corrispondere al vero ed alle disposizioni legislative. La trasparenza è fondamentale ma l'etichetta è anche un ottimo strumento per valorizzare i prodotti agricoli.

L'etichetta non deve

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

Attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede.

Suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche.

Attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia ne' accennare a tali proprietà (sono salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare).

I prodotti con marchio di qualità comunitario

Ci riferiamo, naturalmente, ai marchi DOP, IGP e IGT. L'utilizzo di questi marchi in etichetta è riservato solo alle aziende agricole che entrano a far parte di Consorzi di Tutela riconosciuti e che ne fanno esplicita domanda, si assoggettano al rispetto di un disciplinare ed ai relativi controlli. Solo i consorzi sono deputati al rilascio del marchio di qualità, così come previsto dalla legislazione. Se ad esempio, un agricoltore produce zafferano, ma non ha richiesto di entrare nel consorzio della Dop dello zafferano dell'Aquila, non può scrivere in etichetta e nella pubblicità "zafferano dell'Aquila" o peggio ancora, "zafferano dop dell'Aquila". Il nostro agricoltore, potrà scrivere in etichetta solo il termine "zafferano", come vedremo meglio più avanti e questo, vale naturalmente, per tutti i prodotti che beneficiano della tutela di un marchio di qualità comunitario. Si ricorda infine che per i prodotti agricoli ottenuti in aree montane che beneficiano dei marchi comunitari di qualità, è prevista la menzione facoltativa "**Prodotto di montagna**".

Prodotti Dop e Igp in Abruzzo

Dop olio Aprutino-Pescarese

Dop olio Colline Teatine

Dop Oliva ascolana del Piceno

Dop olio Pretuziano

Dop salamini italiani alla cacciatora (intero territorio regionale)

Dop zafferano dell'Aquila

Igp carota dell'altipiano del Fucino
Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale 8 tutta la regione)
Dop Agnello del centro Italia (dop riconosciuta in via transitoria per intera regione)
Docg – Montepulciano d'Abruzzo Colline teramane
Doc Cerasuolo d'Abruzzo
Doc Controguerra
Doc Montepulciano d'Abruzzo (possibile menzione sottozona di: casauria, terre dei vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate).
Doc Ortona
Doc Trebbiano d'Abruzzo
Doc Terre Tollesi o Tollum
Doc Villaqmagna
Igt Colli Aprutini
Igt Colli del Sangro
Igt Colline Frentane
Igt Colline Picaresi
Igt Colline Teatine
Igt del Vastese o Histonium
Igt Terre Aquilane o Terre dell'Aquila
Igt Terre di Chieti

Le sanzioni

Se si vende un prodotto alimentare confezionato senza l'etichetta, o con errori evidenti, oppure se mancano una o più denominazioni previste dalla legge, si corre il rischio di incorrere in multe, che sono quasi sempre significative. Insomma, quando si imposta una etichetta non ci si può permettere il lusso di sbagliare. Tanto peggio se un prodotto confezionato viene venduto senza nessuna etichettatura. Senza scendere nei particolari e senza intimorire nessuno, l'etichetta è obbligatoria su tutti i prodotti confezionati e deve essere realizzata nel rispetto della normativa.

Informazioni generali di base

Il Nuovo Regolamento 1169/2011 introduce alcune novità rilevanti nel settore **dell'etichettatura dei prodotti agricoli che si applicheranno a partire da dicembre 2014. Le norme sulla etichettatura nutrizionale entreranno in vigore nel 2016.** In ogni caso, anticipiamo i contenuti del regolamento, anche perché le informazioni nutrizionali possono essere indicate anche da subito, su base volontaria.

Le novità riguardano la semplificazione normativa ed in particolare:

- 1 – l'etichettatura in senso stretto del termine;
- 2 – l'introduzione obbligatoria dell'etichettatura nutrizionale (dal 13/12/2016);
- 3 – l'informazione sulla presenza di ingredienti allergenici;
- 4 – la leggibilità delle informazioni;
- 5 – l'origine e provenienza di alcuni prodotti e delle materie prime;
- 6 – le notizie specifiche sulla composizione di alcuni prodotti.

Anche i titolari di ristoranti, mense, agriturismi, dovranno informare i consumatori in modo trasparente sulle caratteristiche dei prodotti e sulla presenza di allergeni. I Parlamenti nazionali potranno introdurre ulteriori prescrizioni che riguardano l'indicazione di origine e provenienza di alcuni alimenti, nonché potranno stabilire delle norme sulla etichettatura degli alimenti sfusi.

I produttori sono responsabili di quanto dichiarato in etichetta.

Informazioni obbligatorie in etichetta

Nello stesso campo visivo dovranno comparire la denominazione di vendita, la quantità netta e dove necessario, il titolo alcolometrico. Rispetto alla disciplina attuale, non va dunque inserita la data di scadenza.

- A – denominazione dell'alimento
- B – l'elenco degli ingredienti
- C – la presenza di sostanze allergeniche
- D – la quantità degli ingredienti o categorie di ingredienti
- E – la quantità netta dell'alimento
- F – il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- G – le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni di impiego
- H – il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore
- I – il paese di origine o luogo di provenienza
- L – istruzioni per l'uso, qualora necessario
- M – il titolo alcolometrico per le bevande alcoliche
- N – la dichiarazione nutrizionale
- O – Lotto

Indicazioni obbligatorie in etichetta

Denominazione di vendita

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da un nome di fantasia e deve indicare lo stato fisico in cui si trova il prodotto, ad esempio: “in polvere”, “concentrato”, “liofilizzato”, “surgelato”, “essiccato”, “estratto”, “macerato”, “affumicato”.

La denominazione di vendita, nel caso sia prevista, deve essere conforme a disposizioni comunitarie o nazionali. In assenza di tali disposizioni, la denominazione di vendita corrisponde al nome tradizionale consacrato dagli usi e dalle consuetudini. Ad esempio, per la pasta, la denominazione di vendita è: “Pasta di semola di grano duro”.

La denominazione commerciale è facoltativa e si può aggiungere alla denominazione di vendita. Ad esempio, la denominazione di vendita “Pasta di semola di grano duro”, può essere affiancata dalla denominazione commerciale: “spaghetti”. La denominazione di vendita: “Formaggio fresco a pasta filata”, viene di solito seguita dalla denominazione commerciale “fior di latte”, “mozzarella”.

Novità: Se l'alimento è stato congelato o surgelato e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita deve essere accompagnata dal termine “**scongelato**”.

Novità: Se un ingrediente normalmente utilizzato (ad esempio le uova nella maionese) è sostituito da altro ingrediente (ad esempio proteine di soia al posto delle uova), allora l'ingrediente sostitutivo deve essere indicato accanto alla denominazione di vendita.

Se negli insaccati si utilizzano involucri non edibili, questo deve comparire nella denominazione di vendita.

L'elenco degli ingredienti.

La dicitura è “**ingredienti**” o “**elenco ingredienti**”. Va riportato l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso. Vanno indicati anche eventuali additivi, anche se di origine naturale (ad esempio, “zucchero”).

L'indicazione degli ingredienti non è richiesto quando il prodotto è composto da un solo ingrediente, negli ortofrutticoli freschi che non abbiano subito trattamenti; nel vino, nella birra, nei distillati, nel miele, negli aceti a patto che non siano state comunque aggiunte altre sostanze. Nei formaggi e nel burro, gli ingredienti sono richiesti solo nel caso che si siano aggiunte altre sostanze, ad esempio: “erbe officinali” oppure “olio extravergine d'oliva” eccetera. In ogni caso, l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi. **Gli ingredienti vanno indicati col loro nome specifico.**

Per altri ingredienti, gli additivi invece, deve essere riportato il nome della categoria seguito dal nome specifico o dal numero CEE (acidificanti,

addensanti, agenti lievitanti, etc.). Se vengono utilizzati additivi, questi vanno menzionati in base alla categoria. Si ricorda inoltre, che vanno eventualmente indicati anche ingredienti che contengano OGM e cioè organismi geneticamente modificati.

Per quanto riguarda questi ultimi due punti, si spera che nell'ambito dei prodotti di fattoria, non si utilizzino affatto additivi, se non quelli naturali (zucchero, sale, aceto, olio) e, siano completamente banditi ingredienti che contengano Ogm.

Si ricorda in proposito, che la legislazione europea consente una percentuale massima di Ogm, dello 0,9%, considerata come una presenza accidentale. In questo caso non vi è nessun obbligo di etichettatura. Si fa presente che la soglia dello 0,9% si riferisce ad ogni singolo ingrediente. In tal caso, non si dovrà riportare in etichetta nessuna indicazione. Il limite dello 0,9% vale anche per i mangimi con i quali vengono nutriti animali da allevamento. Al proposito, si fa notare che i prodotti derivanti da animali nutriti con mangimi contenenti Ogm, non sono soggetti all'obbligo di indicare in etichetta tale evenienza.

Tutti gli **allergeni alimentari** (Allegato II sezione III) come i crostacei, le **uova e prodotti derivati, il pesce, i cereali contenenti glutine, frutta a guscio (noci, nocciole mandorle ecc), il latte e prodotti derivati, la soia, il sedano, il sesamo, la senape, l'anidride solforosa e i solfiti, i lupini ed i molluschi, devono figurare o nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti.** Le sostanze derivate che non figurino nell'elenco di cui sopra, devono comunque apparire in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano. (vedere scheda di seguito).

L'elenco degli ingredienti è preceduto da una dicitura che comprende la parola "ingredienti" oppure "elenco ingredienti".

Per alcuni alimenti non vi è l'obbligo di elencare gli ingredienti e questi sono: gli ortofrutticoli freschi, gli aceti senza altri ingredienti, il latte, il burro, i formaggi, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi, oppure enzimi, purché non siano freschi. Inoltre l'obbligo non esiste per gli alimenti che comprendono un solo ingrediente.

Novità

Oli e grassi vegetali: va indicata la natura degli oli e dei grassi utilizzati. Se si usano miscele, è ammessa la dicitura "in proporzione variabile" in alternativa

alla citazione in ordine decrescente di peso. Caffeina: per alimenti ove è presente la caffeina è fatto obbligo di apporre la seguente dicitura: “ Contiene caffeina. Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza”. Aromi.

Quantificazione degli ingredienti

L'indicazione della quantità dell'ingrediente e' obbligatoria se l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione figurano nella denominazione di vendita. La quantità, indicata in percentuale, e' quella che e' stata utilizzata nel procedimento di lavorazione, anche se si tratta di ingredienti che poi vengono reidratati con acqua. Essa va riportata nella denominazione oppure nell'elenco degli ingredienti.

La quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti, deve essere indicata accanto alla denominazione di vendita, quando:

- a – figura nella denominazione dell'alimento;
- b – è evidenziato nell'etichetta mediante parole o immagini;
- c – è essenziale per caratterizzare l'alimento.

In ogni caso, la quantità dell'ingrediente non va indicata quando si specifica il peso sgocciolato, oppure quando l'ingrediente e' usato in piccole dosi come aromatizzante.

L'obbligo non vige anche quando si tratta di tipi diversi di ingredienti (come frutta, ortaggi, funghi, erbe officinali etc.) utilizzati come **miscuglio** dove nessuno ha una predominanza rilevante. In questi casi e' sufficiente l'utilizzo di termini generali (appunto frutta, ortaggi, funghi) immediatamente seguiti dalla frase: **"in proporzione variabile"**.

Gli aromi possono essere denominati in modo generico o con un'indicazione più specifica (fanno eccezione il chinino e la caffeina, che devono essere specificati sempre) . Il termine "naturale" può essere utilizzato solo per quegli aromi che contengano esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti. Gli aromi utilizzati possono anche essere indicati con il loro nome preciso, ad esempio: “estratto di erbe aromatiche”. Se un ingrediente particolare viene indicato nella denominazione di vendita, ad esempio: “miele alle nocciole”, si dovrà indicare la percentuale di nocciole utilizzate.

Elenco sostanze allergeniche

Alcuni alimenti sono in grado di causare allergie in soggetti predisposti. Per tale motivo, **tali sostanze o alimenti, vanno dichiarati in etichetta**, o nella denominazione del prodotto oppure nell'elenco degli ingredienti, oppure comunque evidenziate.

Uova e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati

Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, ecc)

Soia e prodotti derivati

Pesce, molluschi e crostacei

Lupini e prodotti a base di lupini

Solfiti

Sedano, senape, semi di sesamo e arachidi

Cereali con glutine (grano, orzo, avena, farro, segale e prodotti derivati)

Si dovrà ripetere il nome della sostanza allergenica eventualmente presente, ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti. **La presenza di un allergene dovrà essere evidenziata mediante un carattere, uno stile o uno sfondo diverso rispetto a quello utilizzato per gli altri ingredienti**, salvo il caso in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza allergenica.

Nel caso di imballaggi o recipienti la cui faccia maggiore ha una superficie inferiore a 10cm², l'elenco degli ingredienti può essere omissivo. Tuttavia, in mancanza di tale elenco, è obbligatoria l'indicazione della presenza nell'alimento in questione di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze. Essa deve comprendere il termine "**contiene**" seguito dal nome di tale sostanza o prodotto.

La regola generale in base alla quale l'indicazione della presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze non è richiesta quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento al nome della sostanza o del prodotto. Ad esempio, tale evenienza si può applicare alle uova. **L'obbligo viene esteso anche nel settore della ristorazione ed anche agli agriturismi.**

Anche sugli imballaggi devono figurare le seguenti diciture:

La denominazione dell'alimento, il termine minimo o la data di scadenza, la presenza di eventuali sostanze causa di allergie, le modalità di conservazione e impiego, il nome e l'indirizzo del produttore.

Nei casi in cui si ha un fondato timore di un contatto accidentale con sostanze allergeniche, essendo queste dannose anche in tracce minime,

soprattutto per alcuni soggetti, è consigliabile inserire la dicitura **“Può contenere tracce di.....”**. Ad esempio, il granoturco non contiene glutine e tuttavia magari è stato lavorato con lo stesso mulino dove è stato macinato il grano. In questo caso, se non si è sicuri della accurata pulizia delle macine, allora è meglio inserire la dicitura di cui sopra.

Quantità netta

La dicitura si riferisce al peso effettivo del prodotto al netto della confezione. Questo parametro va indicato in grammi e con la dicitura **g** o in **kg** o in millilitri – **ml** – centilitri - **cl** o **l** – litro. *La e che segue la quantità netta, vuol significare che l'azienda confezionatrice è a norma sui controlli metrologici per l'accertamento della quantità contenuta nella confezione.*

*Ad esempio: **250 g e***

Se un prodotto solido e' immerso in un liquido accessorio (es. sottoli e sottaceti), deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato. Si fa presente al riguardo, che l'olio non è considerato un liquido di governo ma un condimento. Si deve indicare il peso sgocciolato, quindi, solo per soluzioni acquose (acqua, acqua e sale, salamoia, acqua e zucchero), aceto e succhi.

L'indicazione della quantità non e' obbligatoria:

a - per i prodotti generalmente **venduti a pezzo o a collo**; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;

b - per i prodotti dolciari la cui quantità non sia superiore a 30 g;

c - per i prodotti **la cui quantità sia inferiore a 5 g o 5 ml**, salvo per le spezie e le piante aromatiche (ad esempio, nello zafferano, si indica). Nel caso ci si trovi davanti ad un prodotto immerso in un **liquido di governo**, come le olive in salamoia o le pesche sciroppate, va indicato il peso nominale ed il peso sgocciolato. Ad esempio: peso nominale 100 g – peso sgocciolato 60 g

Termine minimo di conservazione e data di scadenza

Le diciture autorizzate sono:

Data di scadenza: nei prodotti conservabili per meno di tre mesi deve essere indicato il giorno, il mese e l'anno e cioè:

Da consumarsi entrogiorno, mese e anno, oppure si può indicare solo **il giorno ed il mese**.

Termine minimo di conservazione: per i prodotti **conservabili per più di tre mesi** sono sufficienti **il mese e l'anno**.

Da consumarsi preferibilmente entro fine.....mese e anno.

Per i prodotti conservabili **per più di 18 mesi basta l'anno.**

Da consumarsi preferibilmente entro fine.....anno.

La data di scadenza **si usa al posto del termine minimo di conservazione quando** si è in presenza di **prodotti preconfezionati che sono rapidamente deperibili** dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana.

La data di scadenza **comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno**, indicando anche le condizioni di conservazione.

La data di scadenza **può essere determinata con decreto** dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute, sulla base della evoluzione tecnologica e scientifica, con riferimento ai seguenti prodotti:

- 1. prodotti lattieri freschi;**
- 2. i formaggi freschi;**
- 3. la pasta fresca;**
- 4. le carni fresche;**
- 5. il latte, escluso il latte UHT e sterilizzato a lunga conservazione.**

Novità: si introduce l'obbligo di indicare la data di scadenza su ogni singola porzione preconfezionata. Il nuovo regolamento introduce l'obbligo di indicare la data di congelamento per la carne e preparazioni a base di carne. "Congelato il.....giorno, mese e anno."

Approfondimento sul termine minimo di conservazione

L'olio extravergine d'oliva ha un termine minimo di conservazione di 18 mesi, ma le proprietà organolettiche si mantengono inalterate, sempre se il prodotto venga ben conservato, al massimo per un anno.

I succhi di frutta hanno una scadenza massima di un anno e minima di 6 mesi. Se consumati dopo la scadenza non presentano rischi microbiologici, ma dopo 6 mesi perdono l'integrità delle caratteristiche organolettiche.

Le conserve sottaceto e la salsa di pomodoro hanno una scadenza massima di 2 anni, max 2 anni e mezzo, e non perdono sapore con il tempo.

I funghi o carciofini e altri prodotti vegetali sottolio, hanno una scadenza consigliata massima di 18 mesi o al massimo 2 anni; non perdono le caratteristiche organolettiche e vanno conservati lontano da fonti di calore e quindi al fresco.

La pasta può essere conservata sino a due anni e mezzo, senza grossi problemi.

I prodotti che hanno una durata superiore ai 18 mesi, sono il miele, la pasta, i cereali in genere, i legumi, le confetture, i sottaceti, i formaggi stagionati. Per quanto riguarda i sottoli, le erbe officinali, lo zafferano, i formaggi freschi o non stagionati, si consiglia di indicare una durata di 12 mesi. In caso di prodotti particolarmente deperibili, si deve indicare anche la temperatura di frigorifero ideale per la conservazione.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nel vino e nelle bevande alcoliche, nel pane, negli aceti e negli ortofrutticoli freschi, purché non tagliati o manipolati, nei succhi, nel sidro e nella birra.

Condizioni particolari di impiego e conservazione: modalità di conservazione e istruzioni per l'uso.

Per alcuni alimenti, la corretta conservazione presuppone la conoscenza di alcune condizioni particolari che vanno indicate in etichetta. Ad esempio: “dopo l'apertura, conservare in frigorifero”. In questa tipologia rientrano anche le norme che riguardano **“L'istruzione per l'uso”** dell'alimento. Mentre nella passata legislazione tali elementi erano facoltativi, ora con il Reg 1169/2011, **diventano obbligatori**. Se sono necessarie particolari forme di conservazione, devono essere indicate; ad esempio, **“Dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero”**, oppure, **“Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce”**. Oppure, **“Conservare ad una temperatura tra “0 e 4°”**

Il nome del produttore o la ragione sociale e cioè il nome dell'azienda agricola, seguito dall'indirizzo.

Ad esempio: **“ prodotto da**”, oppure **“ Prodotto e confezionato da.....”**, nel caso che il prodotto venga anche lavorato in azienda.

Rispetto alla legislazione vigente, il nuovo regolamento elimina la possibilità di identificare l'operatore con il solo marchio registrato: **va sempre indicato il nome e l'indirizzo e viene meno l'obbligo di indicare la sede dello stabilimento di fabbricazione o confezionamento.**

La sede del laboratorio di trasformazione

Da indicare se il prodotto non viene lavorato nell'azienda agricola.

Ad esempio: “**Prodotto da azienda agricola.....” e confezionato presso”.....**”. Con il Reg. 1169/2011 e cioè da dicembre 2014, sparisce l'obbligo di indicare la sede del laboratorio di trasformazione e confezionamento. Tuttavia, nulla esclude che non la si possa comunque indicare, ed il nostro consiglio è quello di indicare la sede del laboratorio di trasformazione e confezionamento per una questione di trasparenza nei confronti del consumatore.

Il lotto

Il lotto va indicato con la dicitura “L”, seguita da un numero progressivo e l'anno, oppure con l'indicazione della data di confezionamento.

Ad esempio: **L 2/2010** oppure **L 10-12-2010**.

Si ricorda che il lotto è fondamentale per garantire la tracciabilità del prodotto. Si può ovviare ad indicare il lotto solo se nella dicitura del termine minimo di conservazione, si è specificato il giorno, il mese e l'anno di scadenza. Anche se il **Reg. 1169/2011 non parla del lotto, la legislazione nazionale e quella europea (Direttiva 2011/91 del 13/12/2011), prevedono espressamente un sistema di riconoscimento delle partite produttive e di rintracciabilità. Quindi, il lotto va senz'altro indicato in etichetta.**

Il luogo di provenienza

Per luogo di origine o provenienza di un prodotto non trasformato si intende il Paese di origine ed eventualmente la zona di produzione. **Per i prodotti alimentari trasformati, l'indicazione riguarda il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalentemente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti.**

Quel che è certo è che l'indicazione del luogo di origine è obbligatoria in *tutti i casi in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto*. Tale dicitura è confermata dal Reg 1169/2011. Consultare in proposito le specifiche etichette per i diversi prodotti, ed inoltre, in materia è stata approvata la Legge **4 del 3 febbraio 2011**, che **non è ancora operativa perché mancano tuttora i decreti attuativi.**

Questo provvedimento introduce alcuni obblighi relativi all'etichettatura e alla tutela dei prodotti di origine protetta. In particolare, l'art. 4 stabilisce **l'obbligo di indicazione in etichetta del luogo di origine o provenienza, per tutti i prodotti alimentari.**

L'art 4 stabilisce che **è obbligatorio indicare in etichetta (oltre a quanto disposto dall'art. 3 del D.Lgs 109/92 e successive**

modifiche) il luogo di origine o provenienza dell'alimento, nonché l'eventuale impiego di organismi geneticamente modificati in qualsiasi fase del processo produttivo dell'alimento stesso.

In ogni caso, con l'entrata in vigore del Reg. 1169/2011, e cioè da dicembre 2014, **sarà obbligatorio indicare la provenienza delle carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e volatili oltre a quella bovina e di pollame già prevista dalla precedente legislazione.** Tale obbligo potrà essere esteso anche al latte, ai formaggi, ai prodotti non trasformati, ai prodotti ottenuti con un unico ingrediente. Si ricorda che la provenienza del prodotto può essere indicata anche **per gli ortaggi e la frutta, ed inoltre, disposizioni nazionali già prevedono di indicare almeno la provenienza nazionale dell'olio extravergine d'oliva e del miele.**

In ogni caso, nulla vieta agli agricoltori di aggiungere su base volontaria, per ogni prodotto, informazioni ulteriori sull'origine dei prodotti e delle materie prime, fatte salve le norme specifiche o quelle riferite ai marchi comunitari.

Il titolo alcolometrico volumetrico effettivo per bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume.

Nella retroetichetta possono essere indicate altre informazioni utili per il consumatore, che riguardano le tecniche di coltivazione, oppure, particolari accorgimenti per la conservazione ed eventualmente, istruzioni particolari per l'utilizzo.

Attenzione: le informazioni da inserire nello stesso campo visivo dell'etichetta.

La denominazione del prodotto, la data di scadenza e la quantità, ma anche il titolo alcolometrico (da indicare negli alcolici) devono essere riportati in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile, in un punto di immediata individuazione da parte del consumatore e comunque, nello stesso campo visivo.

Se si usa la penna, ad esempio, questa deve essere indelebile. Oppure, si consiglia di non inserire la data di scadenza nel sigillo, qualora previsto, poiché, dopo l'apertura potrebbe risultare non più leggibile.

Novità: Il Reg 1169/2011 prevede che **nello stesso campo visivo debbano comparire solo la denominazione del prodotto, la quantità ed eventualmente il titolo alcolico.** La data di scadenza o termine minimo di conservazione, può essere inserita anche in un altro settore dell'etichetta o nella retroetichetta. **Tuttavia, nulla vieta che tutte**

le indicazioni fondamentali per il consumatore compaiano nel medesimo campo visivo.

I Prodotti sfusi

Tali prodotti devono essere muniti di un cartello (applicato ai recipienti o ai comparti che li contengono), indicante: **La denominazione di vendita. L'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione. Le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario. La data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno. Il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume. Inoltre, si dovrà segnalare la presenza di eventuali sostanze allergeniche.** Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

In ogni caso, il Reg 1169/2011, dà la facoltà agli Stati nazionali di regolamentare la materia e cioè la vendita dei prodotti sfusi, anche con successivi provvedimenti.

Informazioni nutrizionali (obbligatorie dal 2016).

Tutti i prodotti alimentari confezionati dovranno riportare in un unico campo visivo dell'etichetta, **una tabella nutrizionale con i valori di.**

Apporti energia o in sostanze nutritive

Grassi totali 70 g

Di cui Acidi grassi saturi 20 g

Carboidrati 260 g

Di cui Zuccheri 90 g

Proteine 50 g

Sale 6 g

Energia 8 400 kJ/2 000 kcal

Quando le percentuali delle assunzioni di riferimento sono espresse per 100g o per 100ml, la dichiarazione deve comprendere la seguente dicitura: **"Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)".**

Questi valori dovranno essere riferiti a 100 grammi o millilitri ed eventualmente, su base volontaria, alla porzione. Sempre su base volontaria potranno essere indicate **le quantità giornaliere indicative**, per esprimere, in percentuale, il contributo di una porzione di alimento rispetto ai fabbisogni medi quotidiani riferiti ad un adulto. **Le informazioni nutrizionali possono essere indicate in etichetta su base volontaria, anche prima della effettiva entrata in vigore che**

avverrà nel 2016. Sempre su base volontaria, si può inserire nell'etichetta nutrizionale, la presenza di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, di popioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine.

L'agricoltore può dichiarare le informazioni nutrizionali in riferimento ad una **apposita analisi a suo carico, oppure, dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi, relativi agli ingredienti utilizzati, oppure, dal calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti ed accettati.** Sono anche accettate ulteriori forme di informazione nutrizionale, purché basate su dati scientifici.

Nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, essi devono essere quantificati subito dopo i carboidrati (esempio: carboidrati gr. di cui zuccheri, gr., polialcoli gr., amido gr.). Stessa cosa per gli acidi grassi e per il colesterolo, che vanno indicati rispetto ai grassi totali (esempio: grassi gr. di cui saturi, monoinsaturi, colesterolo, etc.).

La dichiarazione è presentata, se lo spazio lo permette, sottoforma di tabella, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio sufficiente, le informazioni possono essere presentate sottoforma lineare. Le regole relative alle dimensioni minime dei caratteri si applicano alla dichiarazione nutrizionale, che deve essere stampata in un carattere la cui altezza della X è uguale o superiore a 1,2mm. Nel caso di imballaggi o di recipienti la cui faccia maggiore ha una superficie inferiore a 80cm², l'altezza della X è di almeno 0,9mm.

Gli alimenti confezionati in imballaggi o recipienti **la cui faccia maggiore ha una superficie inferiore a 25cm² sono esentati dalla dichiarazione nutrizionale.** Quando il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto è trascurabile, l'informazione relativa a questi elementi può essere sostituita dalla dicitura "**Contiene quantità di ...**", collocata immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale. Per gli alimenti non preimballati, il contenuto della dichiarazione può limitarsi sia al solo valore energetico, sia al valore energetico accompagnato dall'indicazione delle quantità.

I seguenti prodotti sono esentati dall'obbligo di dichiarazione nutrizionale, eccettuati i casi in cui non sia formulata un'indicazione nutrizionale:

- a - i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- b - i prodotti trasformati i quali, come unica trasformazione, sono stati sottoposti ad una maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- c - le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;

Le infusioni a base di erbe e di frutta, gli aceti, gli aromi, gli additivi alimentari, gli edulcoranti, gli enzimi, la gelatina, gli addensanti per le confetture, i lieviti, le bevande alcoliche (va comunque indicato il valore energetico).

In ogni caso, si fa presente che **l'etichettatura nutrizionale non sarà obbligatoria per gli agricoltori che attuano la vendita diretta in piccole quantità a livello locale sia in piccole botteghe che direttamente al consumatore.** Inoltre, l'etichettatura nutrizionale non è obbligatoria nei prodotti non confezionati e cioè venduti sfusi. Infine, non è obbligatoria per gli alimenti contenuti in confezioni la cui faccia più grande sia comunque inferiore ai 25 cmq.

L'etichetta trasparente volontaria (Informazioni per il consumatore).

Oltre ai dati obbligatori per legge, che abbiamo analizzato nelle pagine precedenti, è possibile inserire in etichetta **una serie di informazioni ulteriori, a titolo volontario**, per aumentare la trasparenza del processo produttivo e quindi stabilire, anche attraverso l'etichetta, un maggior grado di fiducia nei confronti del consumatore. Naturalmente, come abbiamo visto, **le informazioni non devono comunque conferire al prodotto qualità che non possiede o che riguardano effetti miracolosi sulla salute o esaltare caratteristiche che comunque possiedono anche altri prodotti analoghi.**

E' possibile però inserire delle informazioni sulle tecniche di coltivazione, sull'allevamento, sulla trasformazione; ma anche dati organolettici e nutrizionali (vedere ultima scheda della dispensa), che possono integrare i dati obbligatori per legge.

Magari, è possibile inserire informazioni, nella contro etichetta, **sulla varietà coltivata, su come vengono condotti i campi (rotazioni, sovesci ecc), sul territorio, sulle lavorazioni in campo, sulla conduzione degli animali, sulla concimazione, sui trattamenti, sul tipo di raccolta e conservazione del prodotto, sulle tecniche di trasformazione.**

Ad esempio, se si tratta di pasta, si possono inserire informazioni sulla provenienza del grano, sulla varietà, sul territorio dove è stato coltivato, su come è stato pulito e conservato il grano, sul metodo di pastificazione, sulla rotazione e concimazione del terreno. In questo modo, il consumatore è posto nelle condizioni di avere informazioni su tutta la filiera produttiva e per i piccoli agricoltori, tutto ciò è fondamentale per accrescere la fiducia e l'empatia con il consumatore. Addirittura alcune aziende inseriscono anche informazioni sull'impronta ecologica e cioè su quanta energia si è impiegata

per ottenere il prodotto finito. Importante inserire informazioni sulla trasformazione.

Nel caso delle confetture, ad esempio, o nel caso di prodotti con diversi ingredienti, si può indicare la percentuale esatta della composizione dei vari ingredienti. (diventa comunque obbligatorio da dicembre 2014 con il nuovo regolamento). Si può indicare l'origine del seme o della pianta, specificare il territorio ove è stato coltivato (fatte salve le regole dei marchi comunitari Dop, Igp ecc), l'anno di raccolta, la data di confezionamento, il grado di raffinazione, il tipo di conduzione agricola, il tipo di concimazione, l'eventuale irrigazione, la conservazione. Bisogna stare attenti a non invadere il campo di altre legislazioni di settore. Ad esempio, se il prodotto sul quale voglio fornire informazioni preziose per comunicare con il consumatore, non è certificato biologico e tuttavia, la coltivazione è stata attuata senza utilizzare prodotti chimici, si potrà scrivere che “il terreno viene fertilizzato con sovesci di piante leguminose foraggere o letamazioni ecc.....” Se si vuole far notare che il prodotto viene coltivato ad una certa altitudine in montagna, si potrà scrivere che “il nostro grano viene coltivato nell’altipiano di.....a 1200 slm.....” Insomma senza scrivere “biologico”, “naturale” o “prodotto di montagna” (tutte menzioni per le quali si prefigura un sistema di controllo e di certificazione), si possono fornire ugualmente informazioni corrette al consumatore. Importante, anche fornire informazioni sul territorio dove viene effettuata la coltivazione, in modo tale da fornire al consumatore una informazione trasparente sull’origine del prodotto, fatte salve le norme comunitarie.

Esempio di informazioni da inserire

Caratteristiche sulla varietà

Il cece autoctono “Ciavattone” è una antica varietà locale microsperma e cioè a seme piccolo, irregolare, rugoso, di colore ambrato scuro e dalla facile cottura.

Informazioni sul territorio

Il territorio nel quale viene coltivato il cece “Ciavattone” è l’altipiano di “Cusercoli” a circa 1.000 slm, con un clima secco e freddo, nel parco regionale dei monti Lucretili, in un ambiente integro.

Tecniche di coltivazione e trattamenti

Il terreno viene sottoposto ad una fresatura nel mese di novembre, ripetuta a marzo/aprile, (nell’ambito si una rotazione triennale con cereali e foraggere) nel periodo della semina. Si raccoglie ad agosto con trebbia e dopo una essiccazione tradizionale all’aperto, il prodotto viene pulito e confezionato sottovuoto. Conservazione..... Trasformazione.....

L'etichetta e la comunicazione.

L'etichetta, come abbiamo visto, deve essere realizzata in modo molto preciso, con indicazioni obbligatorie e altre volontarie. Anche queste ultime devono però corrispondere al principio della trasparenza e della corretta informazione per il consumatore. **L'etichetta è insomma uno strumento di comunicazione con il consumatore.** Va curato quindi l'aspetto grafico con attenzione e oltre all'indirizzo del produttore, che è obbligatorio, è

possibile e consigliabile inserire anche **l'indirizzo email, il sito web, l'indirizzo face book.**

Indicazioni sulla salute

Le indicazioni sulla salute, invece, sono tutte quelle affermazioni secondo le quali il consumo di un certo alimento può essere di beneficio per la salute, dalla perdita del peso al rafforzamento delle difese naturali.

Esse devono essere coadiuvate da queste 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'appropriata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive. (consultare tabella allegata).

Non sono consentite:

- **indicazioni che suggeriscono che la salute potrebbe risultare compromessa dal mancato consumo dell'alimento;**
- **indicazioni che fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso;**
- **indicazioni che fanno riferimento al parere di un singolo medico o altro operatore sanitario e altre associazioni diverse dalle associazioni nazionali di professionisti dei settori della medicina, della nutrizione o della dietetica e associazioni di volontariato.**

Normalmente l'applicazione di queste indicazioni può avvenire solo dopo concessione di un'apposita autorizzazione comunitaria della durata di cinque anni, rilasciata dopo verifica delle prove scientifiche e del rispetto delle regole comunitarie. Esse devono comunque essere basate su prove scientifiche e comunque dopo analisi chimiche e debbono risultare ben comprensibili dal consumatore medio.

Le indicazioni nutrizionali e sulla salute non devono Essere false, ambigue o fuorvianti; Dare adito a dubbi sulla sicurezza e/o sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti. Incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un alimento. Affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive. Fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore, sia mediante il testo scritto sia mediante rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche.

Allegato: Indicazioni nutrizionali consentite

A basso contenuto calorico

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A ridotto contenuto calorico

L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.

Senza calorie

L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).

A basso contenuto di grassi

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene 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 (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

Senza grassi

L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % senza grassi" sono tuttavia proibite.

A basso contenuto di grassi saturi

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione analoga, sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.

Senza grassi saturi

L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.

A basso contenuto di zuccheri

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

Senza zuccheri

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

Senza zuccheri aggiunti

L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "contiene naturalmente zuccheri".

A basso contenuto di sodio/sale

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

Senza sodio o senza sale

L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso

significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

Fonte di fibre

L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

Ad alto contenuto di fibre

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

Fonte di proteine

L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

Ad alto contenuto di proteine

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

Fonte di vitamine e/o minerali

L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.

Ad alto contenuto di vitamine e/o minerali

L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una fonte naturale di "[nome della o delle vitamine] e/o[nome del o dei minerali]".

Contiene: nome della sostanza contenuta

L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore, sono consentite solo se il prodotto è conforme alle disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione "fonte di".

A tasso ridotto di (nome sostanza nutritiva)

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10 % nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25 %.

Leggero/Light

L'indicazione che un prodotto è "leggero" o "light" e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine "ridotto"; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "leggero" o "light".

Esempi di diciture salutistiche

LEGGERO/LIGHT

il valore energetico è ridotto di almeno 30%

FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico (ALA) per 100 gr o 100 kcal

RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

il prodotto contiene almeno 0,6 g di ALA per 100 gr o 100 kcal

RICCO DI GRASSI MONOINSATURI (O POLINSATURI)

almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi/polinsaturi e a condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto

RICCO DI GRASSI INSATURI

almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto

QUALI SONO GLI ALLERGENI?

- *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte*
- *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*



I prodotti di montagna

Il Regolamento (UE) n.665/2014 completa il Regolamento (UE) 1151/2012 (sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari), per quanto concerne le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «**prodotto di montagna**». In particolare, al fine di evitare che i consumatori siano indotti in errore, stabilisce quando tale definizione può essere utilizzata in relazione a: prodotti di origine animale, mangimi, prodotti dell'apicoltura, prodotti di origine vegetale, altri ingredienti e operazioni di trattamento che possono essere svolte al di fuori delle zone di montagna.

Per quanto riguarda i **prodotti di origine animale** il termine “prodotto di montagna” può essere applicato ai prodotti derivanti da animali allevati nelle aree di montagna, come definite all'articolo 31 del regolamento n. 1151/2012, e trasformati in tali aree. Questo articolo rimanda all'art. 18, par. 1 del Reg. (CE) n. 1257/99, che definisce queste zone come aree caratterizzate dalla notevole limitazione delle possibilità di utilizzare le terre e da un notevole aumento del costo del lavoro dovuti a:esistenza di condizioni climatiche molto difficili a causa dell'altitudine, che si traducono in un periodo vegetativo nettamente abbreviato;

- a. in zone di altitudine inferiore, esistenza di forti pendii che rendono impossibile la meccanizzazione o assai onerose le operazioni;
- b. una combinazione dei due fattori, quando lo svantaggio creato da ciascuno dei precedenti è minore, ma sommati entrambi si abbia un effetto equivalente.

Il termine “**prodotto di montagna**” può essere utilizzato anche per i prodotti ottenuti da animali che sono allevati per almeno gli ultimi due terzi della loro vita nelle zone montane, se i prodotti sono trasformati in tali aree. In deroga a quanto sopra, il termine “prodotto di montagna” può essere applicato ai prodotti ottenuti da animali transumanti che sono stati allevati

per almeno un quarto della loro vita in pascoli di transumanza nelle zone montane. I **mangimi** per gli animali di allevamento sono considerati provenire essenzialmente da zone di montagna se la proporzione della dieta annuale degli animali, che non può essere prodotta nelle zone di montagna, espressa in percentuale di materia secca, non supera il 50 % e, nel caso dei ruminanti, il 40 %. Per quanto riguarda i suini, la percentuale di mangimi che non possono essere prodotti in zone di montagna, espressa in percentuale di materia secca, non deve superare il 75% della dieta annuale animali. Il termine “prodotto di montagna” può essere applicato ai **prodotti dell’apicoltura** solo se le api hanno raccolto il nettare e il polline solo nelle zone di montagna. L’unica deroga prevista è per lo zucchero utilizzato nell’alimentazione delle api, che non è tenuto a provenire da zone di montagna. Per i **prodotti di origine vegetale**, il termine può essere applicato ai prodotti di origine vegetale solo se la pianta è coltivata in zone di montagna come definite all’articolo 31 (2) del regolamento (UE) n 1151/2012. I seguenti **ingredienti** possono provenire da zone di esterne a quelle di montagna, purché non rappresentano più del 50% del peso totale:

- a. prodotti non compresi nell’allegato I del trattato;
- b. erbe, spezie e zucchero.

Infine, alcune **trasformazioni di prodotti sono possibili al di fuori delle zone di montagna**, a condizione che la distanza dalla zona di montagna non superi i 30 km. Si possono effettuare operazioni di trasformazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari, la macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse, la spremitura dell’olio d’oliva. Per quanto riguarda i prodotti trasformati sul loro territorio, gli Stati membri possono stabilire che questa deroga non si applichi o specificare una distanza inferiore ai 30 km indicati dal presente Regolamento. **Il Regolamento è in vigore dal 26 giugno 2014.**

Denominazioni locali

Vi sono alcune interpretazioni che gettano dubbi sulla legittimità che riguarda l'utilizzo delle denominazioni locali, come ad esempio, "Ceci di Navelli" o altre simili. Al proposito, si può tranquillamente affermare che le denominazioni locali riferite a tradizioni consolidate, usi e consuetudini, sono sicuramente legittime. Tanto più che il D.L. 173/98, ha introdotto il riconoscimento dei prodotti tradizionali e l'istituzione dell'Atlante regionale e dunque nazionale dei prodotti tradizionali, ed ha ufficialmente riconosciuto l'esistenza dei prodotti a denominazione locale, che oltretutto contribuiscono alla ricchezza e varietà delle espressioni del territorio e fanno pienamente parte dei giacimenti enogastronomici.

La denominazione locale potrebbe essere dubbia solo nel caso che andasse ad insistere nel territorio di una dop o Igp, utilizzando lo stesso nome di località o che comunque riguardasse il medesimo prodotto tutelato dalla Dop. Ad esempio, sarebbe sicuramente dubbia una denominazione locale di prodotto del tipo: "cece aprutino pescarese". In questo caso la denominazione è sicuramente sbagliata perché, come sappiamo c'è una dop che si chiama appunto, "aprutino pescarese", anche se riguarda l'olio extravergine d'oliva. Si può invece utilizzare la denominazione "Fagiolo tondino del Tavo", poiché non menziona in alcun modo la dop, fa parte dell'Atlante regionale e riguarda una denominazione tradizionale.

Quindi, in definitiva, le denominazioni locali che riguardano i prodotti locali, che fanno parte degli usi e delle consuetudini locali e che comunque si trovano nell'elenco o meglio nell'albo dei prodotti tradizionali, definito dalla stessa legge, come "Atlante", possono sicuramente essere utilizzate in etichetta.