



Ministero dello Sviluppo Economico



Regione Marche

ETICHETTA SICURA

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI



ADICONSUM
associazione difesa
consumatori e ambiente



LA CARTA DI IDENTITA' DEL PRODOTTO

L'etichetta fornisce tutte le indicazioni relative al prodotto, utili per un consumo consapevole e responsabile. **Costituisce il primo approccio** del consumatore con il prodotto, fornendo al consumatore stesso gli strumenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alle proprie esigenze e per valutare il rapporto qualità/prezzo. Per scegliere bene un alimento è, dunque, indispensabile leggere attentamente la carta di identità del prodotto. Indica tutte le caratteristiche del prodotto, rappresenta al tempo stesso un momento di trasparenza per il consumatore e di responsabilità per gli operatori del settore. Le **norme** attualmente vigenti concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad essere analoghe nell'ambito dei Paesi dell'Unione Europea.

Definizione e indicazioni obbligatorie. Secondo il D.Lgs. 109/92, modificato dal D.Lgs. 181/2003, l'etichetta alimentare è *“l'insieme delle indicazioni, marchio di fabbrica e di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare”*.

L'etichetta si compone, dunque, delle seguenti informazioni:

• **obbligatorie in assoluto:**

- *la denominazione di vendita;*
- *il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;*
- *la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.*

- **obbligatorie, salvo i casi di deroga espressamente previsti** (ad esempio l'esenzione del termine minimo di conservazione per vini e liquori o del numero di lotto per quei prodotti per cui viene indicato il termine minimo di conservazione con l'indicazione del giorno e del mese, ecc.):
 - *l'elenco degli ingredienti;*
 - *la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;*
 - *il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;*
 - *il titolo alcolometrico 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.*
 -
- **Obbligatorie in relazione a determinate situazioni**, per le quali è il produttore o il confezionatore a stabilire se la dicitura dovrà comparire o meno sull'etichetta, come nel caso del luogo di origine o di provenienza la cui menzione è obbligatoria qualora l'omissione possa indurre in errore il consumatore, oppure delle modalità di conservazione e delle istruzioni per l'uso, quando sono necessarie per un utilizzo appropriato del prodotto alimentare:
 - *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 di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.*

I prodotti sfusi, per ovvii motivi non possono avere un'etichetta, la quale però, deve essere apposta in maniera ben visibile sui recipienti che li contengono. In particolare sono obbligatorie le indicazioni relative a:

- *la denominazione di vendita;*
- *gli ingredienti;*
- *il prezzo;*
- *la data di scadenza (per i prodotti freschi).*

Tali disposizioni riguardano **le carni, i prodotti ortofrutticoli, i prodotti lattiero caseari** – ad eccezione dei formaggi freschi a pasta filata (es. mozzarella) per i quali è previsto il confezionamento se non vengono venduti direttamente presso i caseifici.

E' ammessa l'esposizione delle indicazioni obbligatorie su un apposito registro a disposizione del cliente, per i prodotti di gelateria, pasticceria, panetteria, gastronomia.

I prodotti preincartati sono quelli preparati dal negoziante, tramite involucro o incarto, per la consegna diretta all'acquirente di prodotti esposti al banco sugli scaffali. La vendita è consentita indipendentemente dal sistema di chiusura dell'incarto più o meno sigillante.

I PRINCIPALI ELEMENTI DELL'ETICHETTA

L'etichettatura di un prodotto alimentare rappresenta, dunque, per il consumatore, una importante funzione di tutela. Le voci riportate in etichetta, come abbiamo visto, assumono importanza diversa a seconda del tipo di prodotto. Tuttavia, alcune vengono ritenute fondamentali per la scelta del consumatore.

La denominazione di vendita è il nome con cui il prodotto è commercializzato. E' prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione della merce; non può essere sostituita da un nome di fantasia o da un marchio di fabbrica.

L'elenco degli ingredienti. E' una delle voci più importanti per la valutazione del prodotto. Gli ingredienti devono essere riportati in ordine di quantità decrescente, seppure l'ordine è riferito al momento della loro utilizzazione e non alle loro quantità presenti nel prodotto finito (ad esempio per la confettura di frutta, nell'etichetta la frutta è sempre indicata prima degli zuccheri, pur essendo questi ultimi preponderanti nel prodotto finito).

L'elenco deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "ingrediente", come "lista degli ingredienti", "elenco degli ingredienti" o, semplicemente, "ingredienti".

Anche se gli ingredienti non vengono espressi in percentuale, l'elencazione fornisce utili informazioni per individuare la presenza di sostanze più o meno gradite, per effettuare un confronto fra prodotti analoghi e per capire, dalla posizione che un componente occupa, se un alimento ha un certo sapore perchè contiene quella sostanza o solo l'aroma.

Il produttore è, invece, obbligato ad indicare la percentuale minima o massima dell'ingrediente evidenziato, se esso è *essenziale* alle caratteristiche del prodotto ossia se il consumatore è portato ad attribuire a quello specifico ingrediente un particolare valore merceologico o nutrizionale. Ciò consente, peraltro, al produttore di differenziare il proprio prodotto da quelli simili della concorrenza e di giustificare, a volte, la

richiesta di un prezzo più elevato (come i “tortellini al prosciutto” o “i grissini all’olio” o, ancora, “le crostatine all’albicocca”, etc.).

La dichiarazione “al...” o “con...” indicano l’utilizzo in quantità adeguata per caratterizzare il prodotto. Un prodotto da forno, nella cui preparazione può entrare sia il burro che la margarina, può riportare la dicitura “al burro” se è stato utilizzato solo burro con esclusione della margarina e di altri grassi. Il concorso dei due ingredienti consente di usare solo la dicitura “con...” seguita dall’ingrediente caratterizzante. Entrambe le diciture “al...” e “con...” seguite dall’ingrediente comportano l’obbligo dell’indicazione della relativa percentuale che va apposta in prossimità immediata della denominazione di vendita del prodotto alimentare o nell’elenco degli ingredienti accanto a quello evidenziato.

Tra gli ingredienti sono compresi gli additivi, sostanze chimiche per lo più prive di valore nutrizionale, che hanno lo scopo di garantire la conservazione o di conferire particolari caratteristiche agli alimenti. Alcuni **additivi** (coloranti, conservanti, antiossidanti, emulsionanti, addensanti ecc.) vengono designati con il nome della categoria, cui segue il nome specifico o il corrispondente numero CEE (es. "antiossidante: acido L-ascorbico o E 300").

Anche le **sostanze aromatizzanti** vengono designate in etichetta e vengono distinti in "aromi naturali" e "aromi" a seconda dell’origine. Nel primo caso è legittima la riproduzione in etichetta della pianta o del frutto dal quale deriva l’aroma. Nel caso invece degli aromizzanti artificiali, tale raffigurazione non è consentita, ma la denominazione può lecitamente richiamare l’aroma con il nome dell’elemento dal quale proviene (ad esempio, la “vodka alla pesca”).

La quantità netta consente di valutare il prodotto in relazione al prezzo, indipendentemente dalle dimensioni della confezione. La quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il *litro* (l o L), il *centilitro* (cl) o il *millilitro* (ml) e per i secondi il *chilogrammo* (kg) o il *grammo* (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

L’art.3 del D.P.R. 391/80 precisa che la quantità indicata sull’imballaggio è sempre quella verificata all’origine e prescrive l’altezza minima delle menzioni relative alla quantità. E’ vietato accompagnare l’iscrizione

relativa alla quantità nominale con indicazioni comportanti imprecisione e ambiguità come “peso netto all’origine”, “peso netto meccanicamente determinato”, “circa” o altri termini analoghi.

Il comma 7 dell’art.9 del D.Lgs. n.109/92 stabilisce che 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...g”.

Per liquido di governo si intendono:

- *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.*

Rientrano nella definizione di liquido di governo anche le miscele di questi prodotti.

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.

Non vengono considerati liquidi di governo o di copertura, ai fini dell’indicazione del peso netto sgocciolato, liquidi o sostanze come gli olii, 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.

Il termine minimo di conservazione. La dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro il ..." indica la data di preferibile consumo o il termine minimo di conservazione fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione, quindi 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.

In particolare, la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro il...” viene riportata quando la data contiene l’indicazione del giorno, mentre “Da consumarsi preferibilmente entro la fine...” viene riportata negli altri casi, seguita dalla data oppure dall’indicazione del punto della confezione in cui essa figura.

Il termine minimo di conservazione può essere espresso:

- *con l’indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;*
- *con l’indicazione del mese e dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto;*
- *con la sola indicazione dell’anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.*

-

La determinazione del termine minimo di conservazione è lasciata alla discrezionalità del confezionatore o, nel caso di prodotti importati, del primo venditore stabilito nell’Unione europea.

Il termine minimo di conservazione fornisce un’informazione sull’ottimalità del prodotto. Ciò che significa che anche dopo la data indicata sulla confezione il prodotto può ancora possedere le sue caratteristiche specifiche e non essere considerato pericoloso per la salute umana.

Data di scadenza. Sui prodotti rapidamente deperibili e che, dopo breve tempo, possono costituire un pericolo per la salute umana, viene riportata la dicitura "Da consumarsi entro il ...". E’ il termine perentorio entro il quale il prodotto deve essere consumato ed è obbligatorio per i prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico. Pertanto, l'alimento non può assolutamente essere posto in vendita dopo tale data di scadenza. La data di scadenza comprende, nell’ordine, il giorno, il mese ed eventualmente l’anno. Comporta l’enunciazione delle condizioni di conservazione e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.

Per i prodotti lattieri freschi, per i formaggi freschi, per la pasta fresca, per le carni fresche ed i prodotti della pesca e dell’acquacoltura freschi, la determinazione della data di scadenza è affidata ad appositi decreti dei

Ministri delle Attività Produttive, delle Politiche Agricole e Forestali e della Salute, sulla base dell'evoluzione tecnologica e scientifica.

Così anche per il latte, escluso quello UHT e sterilizzato a lunga conservazione. Attualmente è in vigore il Decreto 24 luglio 2003, che fissa nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico la curabilità del latte fresco pastorizzato e di quello fresco pastorizzato ad alta qualità, e nel decimo giorno la data di scadenza del nuovo tipo di latte “microfiltrato fresco pastorizzato”.

Il nome e la sede del produttore o del confezionatore devono sempre essere riportati sull'etichetta. Tuttavia, a volte il nome dell'operatore è sostituito da un marchio depositato.

Il numero di identificazione del lotto di appartenenza del prodotto è leggibile sulla confezione in forma di numero a più cifre o in forma alfanumerica ed è preceduto dalla lettera "L"; altre volte tale iscrizione è sostituita dal giorno e dal mese del termine minimo di conservazione o dalla data di scadenza. Prodotti contraddistinti dal medesimo numero di lotto possiedono le stesse caratteristiche. Il numero di identificazione del lotto può essere utile per l'individuazione delle partite di prodotto non conformi, da ritirare dal commercio.

ETICHETTA E PUBBLICITA'

La pubblicità e l'etichettatura dei prodotti alimentari rappresentano spesso le uniche fonti di informazione per il consumatore. La pubblicità, in particolare, si pone tra l'interesse dell'impresa a differenziare il proprio prodotto e quello del consumatore a ricevere messaggi non ingannevoli, che informino positivamente, che non offendano il proprio sistema di valori. Il consumatore, inoltre, non deve subire danni quale conseguenza diretta della pubblicità, la quale, peraltro, deve essere sempre riconoscibile come tale.

In particolare, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un prodotto alimentare **non devono**:

- *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, curare o guarire malattie, nè accennare proprietà farmacologiche.*

Il quadro normativo si fonda sul D.Lgs. 74 del 25 gennaio 1992, il quale recepisce la Direttiva 450/1984/CEE del 10 settembre 1984 in materia di pubblicità ingannevole. Disposizioni di attuazioni del decreto sono poi contenute nel D.P.R. n.627 del 10 ottobre 1996. Nel nostro ordinamento vengono così introdotti, in via generale, la nozione di pubblicità commerciale quale fattispecie legale tipica ed il principio dell'autonoma valenza antigiuridica della pubblicità ingannevole ovvero dell'autonoma rilevanza dell'interesse dei consumatori a non essere ingannati e a poter compiere, di conseguenza, scelte consapevoli. Il D.Lgs. 74/1992 è stato poi novellato dal D.Lgs. 67/2000, recepimento della Direttiva 97/55/CE. Le novità introdotte riguardano essenzialmente la definizione e la regolamentazione della pubblicità comparativa. La normativa sulla pubblicità è poi completata da altri provvedimenti legislativi di carattere settoriale, tra i quali il D.Lgs. 109/1992, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, recentemente novellato dal D.Lgs. 181/2003.

Pubblicità di prodotti pericolosi e pubblicità rivolta a bambini ed adolescenti. L'art. 5 del D.Lgs. 74/92 sancisce che *“è considerata ingannevole la pubblicità che, riguardando prodotti suscettibili di porre in pericolo la salute e la sicurezza dei consumatori, ometta di darne notizia in modo da indurre i consumatori a trascurare le normali regole di prudenza e vigilanza”*.

Inoltre, dall'art.6: *“è considerata ingannevole la pubblicità che, in quanto suscettibile di raggiungere bambini ed adolescenti, possa, anche indirettamente, minacciare la loro sicurezza o che abusi della loro normale credulità o mancanza di esperienza o che, impiegando bambini ed adolescenti in messaggi pubblicitari, abusi dei naturali sentimenti degli adulti per i più giovani”*.

I bambini e gli adolescenti vengono ritenuti, dunque e non a caso, dal legislatore, un target notevolmente vulnerabile: la promozione ingannevole di prodotti ai quali specie i ragazzi si dimostrano particolarmente sensibili, come gli integratori alimentari e i prodotti per la riduzione del peso.

Non a caso, oltre al divieto dell'indebita attribuzione di effetti miracolosi, per questa categoria di prodotti, la normativa vigente ha individuato altre specifiche prescrizioni in fatto di pubblicità:

- *l'uso del prodotto **non deve essere promosso come mezzo per correggere comportamenti inadeguati** né messo in correlazione con risultati quantificabili, come la percentuale o la misura della perdita del peso se il prodotto è utilizzato per dimagrire o dell'incremento della massa muscolare se invece è finalizzato a migliorare la prestazione sportiva;*
- *il messaggio **non deve indurre all'abuso nei consumi** e deve far risultare il ruolo insostituibile della dieta: è vietata ogni affermazione di insufficienza nutrizionale ottenibile con una normale dieta variata;*
- ***non possono essere attribuite proprietà terapeutiche** né capacità di prevenzione o cura delle malattie umane;*
- *la reclamizzazione del prodotto come **“naturale” non deve farne desumere la sicurezza e l'efficacia;***
- *la citazione dell'avvenuta notifica al **Ministero della Salute non deve lasciar credere** che vi sia da parte dello stesso Ministero **alcuna approvazione** del messaggio o certificazione di qualità/efficacia del prodotto.*

Attualmente il settore degli integratori alimentari è regolamentato dal D.Lgs. n.169 del 21 maggio 2004 che recepisce la Direttiva 2002/46/CE, dal D.M. n.519 del 7 ottobre 1998, dalla Circolare Ministeriale n.8 del 7 giugno 1999 e dal D.M. 25 luglio 2002.

Le frodi più frequenti. Molte forme di **pubblicità insidiose** ed ingannevoli si concretizzano aggiungendo in etichetta delle aggettivazioni atte ad esaltare indebitamente un prodotto. Basti pensare alla dicitura "genuino" per un formaggio o "naturale" per un miele, come se fosse lecito produrre le corrispondenti tipologie "adulterato" o "artificiale". Allo stesso tempo non si può indicare in etichetta, ad esempio, che una grappa "fa digerire" o qualificare un miele "iperenergetico, indicatissimo nello sport e nel superlavoro".

Non di rado accade che il consumatore venga tratto in inganno da informazioni che non rispondono alla realtà:

- *dichiarazioni false in merito alla provenienza, qualità, composizione, caratteristiche, etc. di un alimento;*
- *indicazioni ingannevoli ed insidiose, atte a magnificare indebitamente un prodotto e le sue caratteristiche;*
- *mancata corrispondenza degli ingredienti dichiarati: assenza o minor contenuto di quelli di pregio;*
- *mancata elencazione di quelli "indesiderati", come i conservanti, o di minor valore, come gli oli di diversa natura;*
- *manipolazioni della data di scadenza o di preferibile consumo.*

GLI INTEGRATORI ALIMENTARI USO E ABUSO TRA I GIOVANI

Una dieta adeguata ed equilibrata è in grado di fornire, in linea generale, tutti gli elementi necessari al mantenimento di un buono stato di salute. Tuttavia, per sostenere un particolare stile di vita o per motivi vari, è sempre più diffusa la consuetudine di assumere integratori alimentari: dalle barrette dietetiche sostitutive del pasto alle vitamine e sali minerali per integrare il pasto povero del fast-food, alle proteine o gli aminoacidi per far lievitare i muscoli.

In realtà, in Italia, per la tipologia di alimentazione disponibile, in mancanza di effettiva e dimostrata carenza di fattori nutrizionali, una tale assunzione generalizzata appare inopportuna ed ingiustificata. Inoltre, come affermato anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, risulta che non sempre lo stesso effetto protettivo di un nutriente assunto sotto forma di alimenti si produca nel caso di assunzione di tale nutriente sotto forma di integratore.

Oltretutto, in quanto destinati spesso ai giovani, molti di questi prodotti vengono pubblicizzati come “miracolosi” anche quando non hanno effetto alcuno o, peggio, rischiano di danneggiare la salute e, più in generale anche quelli basati su principii scientifici certi possono risultare non efficaci o addirittura nocivi se non utilizzati correttamente.

E' quindi necessaria molta cautela nell'uso degli integratori, tenendo conto che l'organismo ha bisogno di una alimentazione varia e ricca di ortaggi, cereali e frutta.

Cosa prevede la legge. Gli integratori di aminoacidi e derivati, di proteine e/o energetici, che rientrano nella specifica categoria destinata a chi pratica sport, sono regolati con apposita normativa (Circolare del Ministero della Salute n.8 del 7 giugno 1999 – G.U. n.135 dell'11.6.1999).

Per il resto, gli integratori più diffusi sono quelli di vitamine e/o di minerali, di acidi grassi, di probiotici, di fibra e gli integratori o complementi alimentari a base di antiossidanti o di altri ingredienti costituiti da piante o derivati che, pur privi di valore nutritivo, sono tuttavia dotati di attività in grado di favorire determinate funzioni e processi fisiologici compatibili con una finalità di tipo salutistico.

Attualmente, in mancanza di una norma specifica, la commercializzazione di queste tipologie di integratori è subordinata alla procedura di notifica, cioè alla trasmissione al Ministero della Salute del modello di etichetta impiegato per la commercializzazione, ai sensi dell'art.7 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.111.

Per uniformare le modalità della notifica è stata emanata la Circolare del Ministero della Salute 17 luglio 2000, n.11 (G.U. n.202 del 30.08.2000) secondo la quale, una volta ricevuta l'etichetta, il Ministero, qualora ritenga necessari approfondimenti sulle proprietà di un prodotto, può richiedere all'impresa una documentazione scientifica a supporto delle proprietà, degli obiettivi nutrizionali o delle caratteristiche degli ingredienti e della loro idoneità all'uso alimentare.

Il Ministero può anche richiedere adeguamenti o modifiche dell'etichettatura.

Il 10 luglio 2002 è stata emanata la Direttiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari, nell'ambito del programma della Commissione Europea di realizzazione di un insieme coerente di norme in materia di sicurezza alimentare, al fine di incrementare il livello di tutela della salute e favorire la produzione di prodotti nutrizionalmente adeguati.

Gli integratori vengono considerati come prodotti appartenenti all'area alimentare, per i quali sono stati stabiliti livelli di assunzione massima giornaliera: l'orientamento è quello di assumere come riferimento generale livelli entro limiti di sicurezza (upper safe level:UL), pur tenendo in considerazione le RDA (recommended dietary allowances).

Gli integratori di vitamine. In generale una alimentazione corretta ed equilibrata ci mette al sicuro da rischi di carenza da vitamine idrosolubili. In particolare le persone anziane sono un gruppo a rischio di carenza di **vitamina D**, sia per la mancanza di esposizione alla luce solare, sia per la diminuita capacità di sintesi endogena.

La supplementazione di **vitamina B12** è indicata nel caso di soggetti vegetariani stretti perché essa è presente solo negli alimenti di origine animale e una sua carenza può essere responsabile di anemie e neuropatie oltre che di deterioramento delle capacità cognitive, specie nella terza età.

Gli integratori di minerali. Il fabbisogno di **calcio** aumenta con l'aumentare dell'età a causa della riduzione dell'assorbimento di micronutrienti e nelle donne durante e dopo la menopausa per le quali la carenza di estrogeni determina una demineralizzazione ossea. E' sempre preferibile che l'aumento della assunzione di calcio avvenga mediante un maggior consumo di latte e derivati e di un'acqua ricca di calcio. Va inoltre tenuto presente che il calcio per essere fissato nelle ossa necessita della presenza di vitamina D alla quale deve essere associata la vitamina K che serve a rendere attive le proteine interessate alla calcificazione prodotte dalla vitamina D.

Per il **ferro** la supplementazione è raccomandata solo in situazioni di carenza accertata, ad esempio nelle giovani donne in età fertile con perdite mestruali abbondanti o polimenorrea. Spesso a tali carenze si può ovviare scegliendo alimenti di origine animale, come carne e pesce, nei quali il ferro è presente nella forma maggiormente biodisponibile oppure consumare alimenti vegetali, quali legumi, indivia e radicchio verde, insieme a discrete quantità di vitamina C.

Per quanto riguarda lo **iodio**, piuttosto che il ricorso all'integratore, è preferibile l'uso regolare di sale arricchito con iodio nell'alimentazione giornaliera.

La ricerca scientifica ha evidenziato in questi ultimi anni l'importanza del ruolo del **selenio** nella salute umana, a cui è imputato un ruolo protettivo nei confronti del processo di invecchiamento e di patologie neoplastiche. Sulla base di tali considerazioni scientifiche, che allo stato attuale non consentono tuttavia di sostenere con certezza che la supplementazione con selenio o diete ricche in selenio svolgano nell'uomo un'azione preventiva, sono stati immessi sul mercato integratori o di prodotti, come le patate, arricchiti di selenio. E' utile sapere che il selenio è presente in molti alimenti - soprattutto frattaglie e pesce ma anche nella carne e nei cereali - e gli apporti giornalieri assunti attraverso una dieta variata garantiscono i livelli raccomandati per l'adulto.

Situazioni di carenza di **zinco** possono verificarsi in presenza di specifiche patologie oltre che nei vegetariani a causa della dieta ricca di fitati, ossalati, e fosfati che limitano l'assorbimento dell'elemento. Una supplementazione di zinco è indicata nei soggetti in cui viene riscontrata una riduzione della risposta immunitaria, con aumento della suscettibilità alle infezioni e ritardo nella guarigione delle ferite. Bisogna tenere presente che dosi elevate e prolungate nel tempo provocano effetti tossici e dannosi. La dieta media italiana è in grado di assicurare ampiamente il fabbisogno di zinco, le cui maggiori fonti alimentari sono rappresentate da carne, uova, pesce, latte e derivati, cereali.

Gli integratori di acidi grassi. Dagli studi condotti finora emerge una relazione tra la prevenzione delle malattie cardiocircolatorie e gli apporti con la dieta di derivati a catena lunga della serie omega-3 e omega-6, mediante il consumo di pesce e olio di pesce.

Gli integratori a base di probiotici. Si tratta di quegli alimenti, generalmente fermentati, che contengono, in numero sufficientemente elevato, microrganismi vivi, in grado di raggiungere l'intestino dove, attraverso una colonizzazione diretta, esercitano una azione di equilibrio sulla microflora intestinale.

In particolare il loro utilizzo è indicato nei soggetti con problemi di digeribilità del lattosio, alterazione della flora intestinale anche in seguito ad assunzione di antibiotici, soggetti che necessitano stimolazione del sistema immunitario, aumento della capacità di "barriera" contro i patogeni.

Gli integratori di fibra. La fibra alimentare - solubile e insolubile - è l'insieme dei componenti vegetali non digeribili dall'uomo, ma particolarmente utili al funzionamento dell'organismo.

La frazione insolubile, come cellulosa, emicellulosa e lignina, contenuta nei cereali integrali, ortaggi e verdura, agisce prevalentemente sul funzionamento del tratto gastrointestinale, ritardando lo svuotamento gastrico, facilitando la velocità del transito intestinale e l'evacuazione,

svolgendo in questo modo un ruolo preventivo-protettivo verso alcune patologie come la stipsi, la diverticolosi e i tumori del colon-retto.

La frazione solubile, come pectine, gomme e mucillagini, degli ortaggi e della frutta, può invece ridurre e rallentare l'assorbimento intestinale di zuccheri e grassi formando dei gel resistenti, contribuendo così al controllo della glicemia e della colesterolemia.

Piuttosto che ricorrere agli integratori, è sempre consigliabile consumare più spesso alimenti ricchi in fibra, quali ortaggi, frutta, cereali e loro derivati non raffinati.

Gli integratori o complementi alimentari a base di antiossidanti o di altri ingredienti costituiti da piante o derivati. Si tratta di quei prodotti diretti a favorire lo stato di benessere e non solo, quindi, a colmare carenze alimentari, come quelli che accanto a una componente nutrizionale presentano una componente vegetale.

Le sostanze impiegate devono essere in ogni caso idonee all'uso alimentare, mentre non sono ammesse quelle che per la loro natura possono essere commercializzate solo attraverso il canale delle farmacie.

Tali sostanze devono, inoltre, soddisfare i requisiti di purezza e di sicurezza e devono essere facilmente identificabili attraverso la denominazione comune e il nome botanico.

Al fine di aumentare il livello di tutela della salute pubblica sono state previste delle disposizioni particolari per alcuni componenti vegetali quali "citrus aurantium", "iperico", "ginkgo biloba" e "bioflavonoidi", mentre altre sono allo studio.

Oltre alle piante possono rientrare in questo gruppo anche componenti non specificatamente vegetali, ma comunque di origine naturale quali pappa reale e propoli.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per prodotti ortofrutticoli si intendono **i prodotti destinati ad essere forniti al consumatore allo stato fresco**. L'art. 2 del Regolamento CE 2200/96 prevede che i prodotti ortofrutticoli possano essere classificati e quindi disciplinati con norme specifiche all'interno della Comunità Europea, mentre l'art.6 dello stesso Regolamento fornisce le indicazioni obbligatorie che devono essere riportate sia sui prodotti confezionati, sia su quelli sfusi.

In particolare le **norme di qualità comunitarie** devono essere applicate per la vendita, la consegna o la commercializzazione all'interno della Comunità dei seguenti prodotti:

- **Ortaggi:** *agli, asparagi, cavolfiori e carciofi, carote, cavoli di bruxelles, cavoli, cappucci e verzotti, sedani a coste, spinaci, cetrioli, cicoria witloof, cipolle, fagiolini, lattughe, indivie ricce e scarole, melanzane e zucchine, pimenti o peperoni dolci, piselli, pomodori, porri, funghi coltivati;*
- **Frutta:** *agrumi, arance dolci, limoni, mandarini, compresi satsuma, clementine wilkings e simili, ibridi di agrumi, albicocche, avocadi, ciliegie, cocomeri, fragole, kiwi, mele e pere, meloni, pesche e nettarine, nocciole, noci, prugne uva da tavola.*

Prodotti confezionati. Su ogni imballaggio il consumatore deve trovare indicate, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti **indicazioni obbligatorie**:

- **Identificazione dell'imballatore e/o speditore;**
- **Natura del prodotto** (nome del prodotto e tipo commerciale), se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- **Nome della varietà**, cioè il nome agronomico del prodotto: le norme di qualità relative ad ogni prodotto stabiliscono come va indicata in relazione alla specie;
- **Origine del prodotto**, cioè il Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione;

- **Categoria** (qualità): *I, II, Extra, individuata sempre in relazione alle caratteristiche del prodotto come previste dalle specifiche norme di qualità;*
- **Calibro** cioè la dimensione;
- **Peso netto:** *per i prodotti venduti abitualmente al pezzo, tale indicazione non è richiesta se il numero di pezzi si può facilmente contare dall'esterno o, in caso contrario, se tale numero è indicato sull'etichettatura.*

Prodotti sfusi. Sono quei prodotti esposti senza confezione, che la legge individua come “prodotto fresco posto sul mercato senza manipolazione”. Sul bancone il prodotto deve essere accompagnato da un cartello contenente le seguenti **indicazioni obbligatorie:**

- *varietà*
- *origine*
- *categoria*
- *calibro*

Prodotti non soggetti a norme di qualità. Per tutti i prodotti ortofrutticoli non soggetti a norme di qualità, in ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- *denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;*
- *prodotto, varietà o tipo;*
- *qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista;*
- *calibratura con l’indicazione della misura in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.*

Possono, inoltre, essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione, mentre per gli ortaggi, all'esterno degli imballaggi, devono figurare oltre alle prime due indicazioni, a seconda dei prodotti, anche quella del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi. Per gli imballaggi del tipo "riutilizzabile" tali indicazioni possono essere contenute in un cartellino resistente da fissare solidamente agli imballaggi stessi.

ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

Con i Regolamenti CE 1760/00 e CE 1825/00, recepiti in Italia dai DM 30 agosto 2000 e DM 13 dicembre 2001, si passa da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario di informazioni minime obbligatorie, da congiungere ad un eventuale sistema di informazioni facoltative. L'obiettivo finale è quello di far conoscere il percorso della carne bovina dall'allevamento al banco del rivenditore, per tutelare i consumatori, ma anche gli stessi allevatori.

Etichettatura in tutte le fasi della commercializzazione. Tutti i venditori al dettaglio di carni bovine, sia fresche che congelate, comprese quelle macinate, devono infatti provvedere ad etichettare le carni, indicando sull'etichetta, oltre alle normali informazioni sul taglio, il prezzo, il peso e la scadenza anche tutte quelle relative agli animali di provenienza della carne stessa. Per la carne venduta a taglio, nel punto vendita l'etichetta potrà essere sostituita con una informazione scritta ed esposta in modo visibile al consumatore, ad esempio sulla vaschetta o sul cartello a fianco del banco frigorifero.

Informazioni obbligatorie sugli animali di provenienza.

- *numero e codice che identifica l'animale o il lotto di animali: il codice rappresenta una vera e propria carta di identità del capo di bestiame;*
- *Stato di nascita dell'animale o degli animali;*
- *Stato dove è avvenuto l'ingrasso, cioè la crescita e l'allevamento;*
- *Stato dove è avvenuta la macellazione e il numero di approvazione del macello;*
- *Stato dove è avvenuto il sezionamento, cioè il taglio e la preparazione e il numero di approvazione del laboratorio.*

Se a fianco del codice di tracciabilità l'etichetta riporta le indicazioni "IT" "M" "S" significa che l'animale è stato macellato (M) e sezionato (S) in Italia (IT).

Informazioni facoltative sugli animali di provenienza. La normativa relativa all'etichettatura della carne bovina prevede la possibilità di indicare in etichetta anche informazioni facoltative, quali:

- *Azienda di nascita;*
- *Tecnica di allevamento;*
- *Tipo di alimentazione adottata;*
- *Categoria (vitello, vitellone, toro, etc.);*
- *Peso;*
- *Razza (Marchigiana, Romagnola, Chinina, etc.), sesso, età;*
- *Nome dell'allevamento, nome del macello, etc.*

La tracciabilità nella filiera, cioè tutte quelle indicazioni che consentono alle autorità di vigilanza di rintracciare tutti i passaggi del prodotto posto in vendita, è garantita dalle informazioni, come la data di macellazione o il peso della carcassa o del taglio, che sono riportate nel codice a barre. In etichetta vengono, indicate, invece, le indicazioni importanti per il consumatore, come la categoria, il taglio, l'allevamento di origine, il sesso del capo macellato. Per attivare un sistema facoltativo di etichettatura, l'operatore o l'Organizzazione di produttori devono:

- *essere iscritti al Registro delle Imprese della CCIAA;*
- *disporre di un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che indichi in particolare:*
 - *le informazioni che si intendono fornire oltre a quelle obbligatorie;*
 - *le misure per garantire la veridicità delle informazioni;*
 - *gli autocontrolli da effettuarsi su tutte le fasi della produzione;*
 - *i controlli da effettuarsi da parte di un ente terzo riconosciuto rispondente alla norma europea EN/45011, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del D.M. 22.12.1997 e del D.M. 30.08.2000;*

- *trasmettere entro il 28 febbraio di ogni anno al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali la sintesi dei dati della banca dati delle informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto etichettato e l'elenco dei partecipanti ai diversi segmenti della filiera.*

Etichettatura dei prodotti a base di carne. Una recente direttiva della Commissione ha introdotto una più rigorosa definizione di carne ai fini dell'etichettatura: per carne si intende solo il "muscolo". Le altre parti dell'animale destinate al consumo umano, come le frattaglie inclusi cuore, fegato e intestini o il grasso, dal 1° luglio 2003 devono essere indicate in quanto tali e non con la dicitura "carne". La nuova definizione si applica unicamente ai preparati aventi la carne come ingrediente e non alla carne non lavorata, quindi ad esempio le salsicce, il paté, le carni cotte, i piatti pronti e la carne in scatola. La direttiva pone inoltre l'obbligo di indicare sistematicamente la specie di provenienza della carne, consentendo al consumatore di distinguere e, quindi, di scegliere, per esempio tra "carne bovina" e "carne suina".

Anagrafe nazionale bovina e passaporto. L' "Anagrafe nazionale bovina" rappresenta il supporto fondamentale per trasmettere informazioni corrette e veritiere ai consumatori e consentire un'etichettatura adeguata e chiara del prodotto, oltre alla completa tracciabilità del prodotto. L' Anagrafe si basa sulla certificazione da parte del servizio veterinario della Asl dell'iscrizione del capo nella Banca Dati Nazionale (BDN) e il conseguente rilascio e validazione del passaporto. Il passaporto è il documento di identificazione dell'animale e deve accompagnare gli animali in ogni spostamento. Il detentore dell'animale notifica alla BDN gli eventi, dalla nascita alla morte dell'animale, oltre alle movimentazioni, le uscite e gli ingressi che riguardano il proprio allevamento.

ETICHETTATURA DEI VINI

Dal 1° gennaio 2003 è entrato in vigore il regolamento CE n.753/2002 che disciplina l'etichettatura per il vino da tavola, le cui norme si integrano con la normativa italiana in vigore, la L.164/92.

Le informazioni obbligatorie devono essere racchiuse in un unico campo visivo su una o più etichette e presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono stampate e da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni. Le informazioni obbligatorie per ogni tipo di vino sono:

- **denominazione di vendita e categoria** (*Vino da tavola, vino Doc, Docg. I.G.T, etc.*): *l'etichetta di un vino da tavola non può in nessun caso menzionare sull'etichetta un vitigno o una zona geografica, né può recare marchi, disegni o parti di parole che contengano il nome di un V.Q.P.R.D. (vini di qualità prodotti in regioni determinate), né può contenere indicazioni concernenti un'origine geografica, una varietà di vite, un'annata di raccolta o riferimenti a qualità superiori;*
- **nome e cognome o ragione sociale o marchio del produttore o dell'imbottigliatore**: *il nome dell'azienda può identificarsi con quella del vino oppure per quest'ultimo può indicarsi un nome di fantasia o il vitigno di provenienza;*
- **ssede principale del produttore/trasformatore e dell'imbottigliatore, indicandone il comune o la frazione e la Nazione**;
- **gradazione alcolometrica** *espressa in percentuale di volume, ad es. 12,50%;*
- **quantitativo del prodotto**, *cioè il volume nominale della bottiglia, espresso in litri, centilitri, o millilitri: la quantità e la gradazione alcolica devono essere indicati congiuntamente su un unico campo visivo, quindi in*

- etichetta o contro etichetta o sul collarino;*
- ***Stato di origine (dal 1° gennaio 2003):***
 - *se il vino, imbottigliato in Italia, proviene da un paese estero (comunitario o extracomunitario);*
 - *se le uve sono state raccolte in uno stato e vinificate in un altro, la menzione obbligatoria è "vino ottenuto in.....da uve raccolte in....."*
 - *se si tratta di una miscela di vini comunitari la menzione è "melange di vini di diversi paesi della comunità europea"*
 - *se si tratta di una miscela di vini provenienti da paesi terzi l'indicazione in etichetta è "miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla comunità europea"*
 - *infine, nel caso di miscela di vini comunitari ed extracomunitari la menzione è "miscela di vini di.....";*
 - ***numero di partita o numero di lotto di appartenenza del vino:*** *con il numero di lotto si identifica una quantità di bottiglie di vino confezionate in circostanze identiche, è generalmente preceduto dalla lettera L seguito dai numeri che fanno riferimento alla data di imbottigliamento del vino;*
 - ***la dicitura ecologica*** *che inviti con un disegno o una scritta a non disperdere il recipiente nell'ambiente dopo l'uso.*

Informazioni facoltative. La nuova normativa europea permette ai produttori di aggiungere in etichetta ulteriori informazioni, non obbligatorie, anche se non espressamente autorizzate dalla legge, purché si tratti di argomenti "dimostrabili e veritieri", quindi utili per il consumatore. Di solito queste informazioni vengono riportate in controetichetta e sono, ad esempio:

- ***marchio aziendale***, *anche non depositato, purché non riporti parole, parti di parole, segni o illustrazioni che siano di natura tale da creare confusione o indurre in errore le persone a cui si rivolgono e non contengano il nome di un V.Q.P.R.D.;*

- *distinzioni ossia **riconoscimenti** attribuiti da un organismo ufficiale ad una partita di vino;*
- *informazioni riguardanti la **storia** del vino e la storia della ditta: non devono figurare sull'etichetta nella quale sono riportate le indicazioni obbligatorie, possono invece comparire informazioni brevi relative alla natura del vino o delle ditte, come "Viticoltori dal ...", "Casa fondata nel ...", "Commercianti dal ...";*
- *una delle seguenti **menzioni**: "imbottigliato dal viticoltore"; "imbottigliato all'origine"; "imbottigliato dalla cantina sociale"; "imbottigliato dai produttori riuniti", nei casi in cui l'imbottigliamento sia effettuato da un vinificatore produttore delle uve; altri partecipanti al circuito commerciale (ragione sociale ed attività professionale): ad esempio, "viticoltore", "raccolto da ...", "distribuito da ...", "messo in bottiglia per ... da ...", "negoziante di vino", ed altri termini analoghi;*
- *la **ragione sociale** dell'imbottigliatore, dello speditore o di una delle persone che hanno partecipato al circuito commerciale può essere accompagnata dai termini "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", "azienda agricola", "contadino", "viticoltore", soltanto se il vino è stato interamente ottenuto da uve raccolte nelle vigne facenti parte dell'azienda agricola, qualificate con uno dei termini suddetti e la vinificazione effettuata nella stessa azienda;*
- ***raccomandazioni rivolte al consumatore per l'utilizzazione del vino, come abbinamenti gastronomici, modalità di conservazione, etc.;***
- *tenore di **zucchero residuo**;*
- ***temperatura di servizio**;*
- *menzioni tradizionali **complementari**, etc..*

ETICHETTATURA DELL'UOVO

Come gli altri prodotti alimentari anche l'uovo è provvisto di una personale carta di identità: su ogni guscio si trova stampato un codice identificativo a più cifre che consente al consumatore di conoscere l'intera storia dell'uovo che sta acquistando e alle autorità di controllare più agevolmente la filiera produttiva.

0 IT 052 AN 001 seguito da **ENTRO 2909** che nel dettaglio indica:

- “0” identifica la tipologia di allevamento:
 - 0 = uova da agricoltura biologica;
 - 1 = uova da allevamento all'aperto;
 - 2 = uova da allevamento a terra;
 - 3 = uova da allevamento in gabbia.
- “IT” identifica lo Stato di produzione;
- “052” identifica il codice Istat del Comune di produzione;
- “AN” identifica la provincia di produzione;
- “001” identifica il nome e il luogo dell'allevamento in cui l'uovo è stato depresso
- “ENTRO 2909” indica giorno e mese entro il quale l'uovo deve essere consumato; in alternativa può essere indicata la data in cui l'uovo è stato depresso

ETICHETTATURA DEL LATTE FRESCO

L'attuale normativa che disciplina il latte, i prodotti e i composti a base di latte, è finalizzata a conseguire un elevato livello di protezione della vita e della salute dell'uomo. A tale scopo in etichetta deve essere indicato il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato.

Informazioni obbligatorie in etichetta per il latte fresco. Dal 7 giugno 2005 è obbligatorio indicare sulla confezione del latte fresco anche la sua provenienza. In questo modo, oltre a valorizzare le produzioni locali, il consumatore saprà anche se il latte è o meno d'importazione. In particolare, sulle confezioni del latte devono essere riportate le informazioni relative a:

- *la zona di mungitura nel caso in cui sia possibile dimostrare la provenienza del latte fino agli allevamenti di origine con l'indicazione di Comune, Provincia, Regione, Italia o Stato Ue o semplicemente Ue se proveniente da più stati dell'Unione;*
- *la provenienza del latte nel caso in cui non sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine con l'indicazione di Provincia, Regione, Italia o il nome dello Stato Ue o Ue per la provenienza da più stati o paesi terzi (extracomunitari)*

Il Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 27 giugno 2002, riguardante l'etichettatura del latte fresco, stabilisce che *"il latte definito fresco ai sensi della legge n. 169/1989, deve riportare sulla confezione una idonea dicitura indicante il trattamento utilizzato. Nel caso di latte fresco pastorizzato sulla confezione può essere riportata con uguale evidenza e chiarezza la indicazione di tradizionale; nel caso di nuovo trattamento autorizzato ai sensi dell'art. 2, comma 2, della legge n. 169/1989, l'indicazione del trattamento deve precedere la dicitura di fresco ed essere riportata sulla confezione con uguale evidenza e chiarezza"*.

In maniera evidente l'etichetta deve riportare oltre all'origine del latte crudo anche la **data di confezionamento**. Inoltre l'etichetta può riportare le indicazioni nutrizionali e quelle relative all'eventuale confezionamento entro 48 ore dalla mungitura.

Latte fresco pastorizzato e di alta qualità. La legge n. 204 del 3/8/2004 di conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, stabilisce che la denominazione del "latte fresco pastorizzato" e del latte fresco pastorizzato di alta qualità" è riservata solo al latte che risponde ai requisiti indicati nella legge 169 del 1989. In particolare viene definito "latte fresco pastorizzato" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

- *prova della fosfatasi alcalina negativa;*
- *un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;*
- *prova della perossidasi positiva.*

Il "latte fresco pastorizzato" può essere definito "latte fresco pastorizzato di alta qualità" qualora venga ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del Ministero della Salute di concerto con il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali e presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,50 % delle proteine totali.

La data di scadenza dei due tipi di latte fresco destinato al consumo umano deve figurare in etichetta ed è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore. L'uso del termine "fresco" nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato, infatti, ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico. E' comunque vietata l'utilizzazione della denominazione "fresco" sull'etichetta, sui marchi di

fabbrica o di commercio, sulle confezioni e sugli imballaggi ovvero in denominazioni di fantasia per il latte prodotto in maniera non conforme all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 3 maggio 1989. n. 169. Tutti gli altri tipi di latte che hanno subito trattamenti derivanti dalle nuove tecnologie come è il caso della microfiltratura potranno essere denominati esclusivamente con il termine "latte" seguito dall'indicazione del trattamento autorizzato.

ETICHETTATURA DELL'OLIO DI OLIVA

La legge riconosce come **oli di oliva vergini** solo quelli ottenuti dal frutto dell'olivo, mediante processi di spremitura che non causano alterazioni dell'olio e che non comprendano altri trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

La classificazione degli oli di oliva vergini dipende dal valore relativo alla presenza di acido oleico (di seguito A.O.) e dal punteggio organolettico (di seguito P.O.), introdotto con Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni al fine di consentire, attraverso una metodica analitica, la classificazione degli oli vergini di oliva utilizzabili per il consumo diretto. Prima di essere messo in commercio l'olio deve essere sottoposto, infatti, ad entrambi gli esami, uno chimico-fisico ed uno organolettico da parte della Commissione Ufficiale di Degustazione. Gli oli di oliva vergini vengono così classificati:

- *olio extra vergine d'oliva: P.O. = o > di 6.5, acidità libera espressa in A.O. è max 0,80 gr. per 100 gr.;*
- *olio di oliva vergine: P.O. è = o > di 5.5, acidità libera espressa in A.O. è max 2 gr. per 100 gr.;*
- *olio di oliva vergine: P.O. è = o > di 3.5, acidità libera espressa in A.O. è max 3,3 gr. per 100 gr.;*
- *olio di oliva vergine lampante: P.O. < di 3.5 e/o acidità espressa in A.O. > di 2 gr. per 100 gr. (non vendibile al consumatore diretto).*

Non sono oli di oliva vergini:

- *olio di oliva raffinato;*
- *olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini;*
- *olio di sansa di oliva greggio;*
- *olio di sansa di oliva raffinato;*
- *olio di sansa di oliva.*

Le indicazioni obbligatorie in etichetta sono previste dalla normativa generale in materia di etichettatura (D.Lgs. 109/92) integrata successivamente da altre normative nazionali e comunitarie. Gli oli d'oliva commestibili, destinati al consumatore, possono essere messi in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti, della capacità massima di 5 litri, provvisti di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione, anche se acquistati direttamente dal frantoio o presso la sede privata del piccolo produttore locale. Sull'etichetta di ogni confezione devono, ad ogni modo, essere riportate le seguenti informazioni obbligatorie:

*- **denominazione di vendita:** deve essere conforme alla classificazione prevista dalla normativa e ogni denominazione deve essere accompagnata da una della dicitura:*

- se "**olio extra vergine di oliva**" da "olio di oliva categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici";*
- se "**olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini**" da "olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive";*
- se "**olio di sansa e di oliva**" da "olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive" oppure "olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di olive e oli ottenuti direttamente dalle olive"*

*- **nome o Ragione Sociale o Marchio depositato e Sede del produttore o del confezionatore o di un venditore** stabilito nella Unione Europea. In genere tali indicazioni vengono fatte precedere da diciture quali "imbottigliato da...", "prodotto da...", "prodotto ed imbottigliato da...", "confezionato da...", "distribuito da...", etc.. Per sede s'intende il comune ove è ubicata la sede legale o sociale dell'operatore;*

- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, che può essere omessa nel caso di impresa produttrice o confezionatrice che disponga di un unico stabilimento ubicato allo stesso indirizzo della sede legale o sociale;

*- **quantità nominale:** deve essere espressa, trattandosi di un prodotto liquido, in unità di volume utilizzando il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml). Gli oli di oliva, destinati al consumatore, devono essere posti in vendita esclusivamente preconfezionati in recipienti nelle quantità nominali seguenti espresse in litri: 0,10- 0,25 -0,50 -0,75 - 1,00 -2,00 -3,00 -5,00;*

*- **lotto** cioè l'insieme delle unità di vendita (bottiglie o lattine) prodotte o confezionate in circostanze praticamente identiche. Esso deve figurare in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia facilmente distinguibile dalle altre indicazioni dell'etichetta;*

*- **termine minimo di conservazione:** è la data fino alla quale l'olio conserva le sue specifiche proprietà in adeguate condizioni di conservazione. Essa va indicata con la dicitura "**da consumarsi preferibilmente entro il...**" seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. La data deve essere espressa almeno con l'indicazione del mese e dell'anno (solitamente l'olio extravergine di oliva, se ben conservato, mantiene le sue proprietà per circa 18 mesi).*

La denominazione di vendita, la quantità ed il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo. Tutte le indicazioni devono essere almeno in lingua italiana e menzionate in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, senza essere in alcun modo dissimulate o deformate.

Le indicazioni facoltative sono:

- *la lettera minuscola "e", marchio CE per gli imballaggi preconfezionati corrispondenti ai requisiti delle norme CEE;*
- *la modalità di conservazione: è opportuna qualora si siano adottati accorgimenti particolari in funzione della natura del prodotto e del tipo di recipiente impiegato, ad esempio "conservare al riparo della luce e lontano da fonti di calore";*
- *per l'olio extra vergine e l'olio d'oliva vergine sono ammesse le diciture "prima spremitura a freddo" e "estratto a freddo";*
- *la designazione dell'origine, per i soli oli extravergini d'oliva e di oliva vergine, sugli imballaggi e sulle etichette destinati ai consumatori, è indicata solo quando l'olio è estratto dalle olive in un frantoio situato in una determinata zona geografica;*
- *l'acidità massima.*

SIGLE E MARCHI DI QUALITA'

VQPRD - Vino di Qualità Prodotto in Regioni Determinate è una sigla utilizzata nell'ambito dell'Unione Europea per indicare i vini Doc e Docg.

DOC – Denominazione di Origine Controllata indica vini di qualità originari di zone delimitate richiamate nel nome, che rispettano determinati e rigidi requisiti di produzione stabiliti da appositi disciplinari e immessi sul mercato solo a seguito di scrupolose analisi chimiche e sensoriali. Nelle Marche i vini Doc sono 10: Bianchello del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, Falerio o Falerio dei Colli Ascolani, Lacrima di Morro d'Alba o Lacrima di Morro, Offida, Rosso Conero, Rosso Piceno, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Serrapetrona, I terreni di San Severino, Pergola e San Ginesio.

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita indica vini Doc italiani di particolare pregio qualitativo e di notorietà nazionale ed internazionale, che soddisfano alcuni requisiti determinati, relativamente all'imbottigliamento nella zona di produzione e in recipienti di capacità inferiore ai 5 litri. Nelle Marche sono Docg il Rosso Conero e la Vernaccia di Serrapetrona.

IGT – Indicazione Geografica Tipica indica vini da tavola originari di zone di produzione generalmente ampie. I requisiti richiesti sono meno restrittivi di quelli previsti per i vini Doc. Con Decreto del Ministero Risorse Agricole dell'11 ottobre 1995 è stata istituita l'indicazione geografica tipica "Marche", che abbraccia tutta la regione e ha contribuito a valorizzare quei territori che non hanno usufruito della denominazione di origine controllata.



DOP – Denominazione di origine protetta identifica un prodotto agroalimentare le cui fasi di elaborazione e trasformazione avvengono in un'area geografica determinata. Nelle Marche i prodotti Dop sono: la Casciotta di Urbino, il Prosciutto di Carpegna, l'Olio Extravergine di Oliva di Cartoceto, Oliva Ascolana del Piceno, Salamini Italiani alla cacciatora e, in regime di protezione transitoria nazionale, il Formaggio di Fossa e il Gran Suino Padano.



IGP – Indicazione Geografica Protetta identifica un prodotto agroalimentare di cui almeno una delle fasi di elaborazione e trasformazione avvengono in un'area geografica determinata. Nelle Marche i prodotti Igp sono: il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la Lenticchia di Castelluccio di Norcia, la Mortadella di Bologna e, in regime di protezione transitoria nazionale, il Ciauscolo.



STG – Specialità Tradizionale Garantita identifica un prodotto agroalimentare di tradizionale metodo di produzione o composizione, non attestandone l'origine del prodotto. La mozzarella prodotta nelle Marche è un prodotto STG.



Agricoltura biologica è il metodo di produzione di alimenti e di materie prime agricole ottenute attraverso la gestione equilibrata dell'ecosistema, il rispetto dei cicli biologici e la salvaguardia dell'ambiente. Indica che gli ingredienti "bio" sono tra il 95% e il 100% e che la produzione è stata certificata da uno degli organismi di controllo autorizzati.



Il marchio QM è stato istituito con Legge Regionale n.23 del 10 dicembre 2003, con l'obiettivo di sostenere e incentivare *“la tracciabilità ed i relativi sistemi di certificazione delle produzioni agricole e agroalimentari marchigiane, al fine di:*

- a) assicurare al consumatore la qualità e la sicurezza dei prodotti agricoli ed agroalimentari acquistati;*
- b) garantire le informazioni sull'origine delle materie prime, sull'identità degli operatori coinvolti e sulle metodologie applicate nelle varie fasi del processo produttivo;*
- c) fornire strumenti di competitività alle imprese del settore;*
- d) favorire lo sviluppo di un'agricoltura ecocompatibile;*
- e) favorire l'accesso alla protezione comunitaria delle produzioni tradizionali regionali.” (art.1)*

La Regione Marche, con apposite delibere di Giunta, stabilisce i disciplinari che le aziende sono tenute a rispettare per ottenere il riconoscimento del marchio QM.

Fino ad ora la Giunta Regionale ha stabilito i disciplinari relativi a cinque filiere alimentari:

- filiera cereali (D.G.R. n. 744 del 27/06/2006)
- filiera latte alta qualità (D.G.R. n. 745 del 27/06/2006)
- filiera carni suine (D.G.R. n. 1378 del 27/11/2006)
- filiera ittica (D.G.R. n. 16 del 14/01/2008)
- filiera olio extravergine d'oliva- oli monovarietali (D.G.R. n. 504 del 7/04/2008)

Il primo prodotto ad essere commercializzato con il marchio QM è stato il latte di alta qualità “Latte Marche” e “Tre Valli”, la cui licenza d'uso è stata rilasciata il 6 maggio 2007. Oltre al divieto di utilizzo di ogm, gli alti livelli di tutela ambientale e il rispetto di norme rigorose per la tutela della salute animale, il disciplinare prevede tempi brevissimi di conferimento (max. 10 ore dalla mungitura) e di confezionamento (max. 24 ore dalla mungitura).

Successivamente è stato riconosciuto il marchio QM anche ad aziende della filiera cerealicola e, ad oggi, concesso solo per i prodotti di semola e granella in attesa della produzione anche di pane e pasta secondo i rispettivi disciplinari previsti dalla legge.

Il Sistema di Tracciabilità Si.Tra. La tracciabilità di questi prodotti può essere consultata e verificata all'indirizzo internet www.qualimarche.it grazie a Si.Tra., il Sistema Informatico di Tracciabilità e Rintracciabilità dei prodotti agroalimentari realizzato in collaborazione con la Regione Marche e l'ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche.

Il Sistema di Tracciabilità è attualmente attivo per i prodotti a marchio QM:

- *di semola e granella riconducibili al momento ad un solo produttore a cui è stato concesso il marchio;*
- *il latte di alta qualità, per il quale è possibile, semplicemente digitando la data di scadenza del prodotto acquistato, risalire all'allevamento in cui il latte è stato munto, il trasportatore che lo ha trasferito dalla stalla all'azienda di confezionamento fino al confezionatore che lo ha poi immesso sul mercato.*

Il Sistema di Tracciabilità consente di risalire alla filiera produttiva anche di altri prodotti che hanno ottenuto la certificazione dell'Autorità Pubblica di Controllo dell'ASSAM:

- *quella ittica, di cui il disciplinare di produzione codifica e garantisce tutte le fasi, dalla cattura in mare fino alla commercializzazione, che il consumatore può conoscere digitando il codice del lotto;*
- *quella della carne bovina per la quale l'inserimento del numero di matricola della carne acquistata consente di risalire al capo macellato, l'allevamento in cui è cresciuto, l'impianto di macellazione e quello di sezionamento.*

Tale sistema rappresenta **una doppia garanzia per il consumatore**, sia perché gli consente di verificare la filiera del prodotto che può decidere con reale consapevolezza e libertà di scelta di portare sulla sua tavola, sia perché permette alle Autorità competenti l'eventuale ritiro di una intera partita o lotto di produzione qualora vengano riscontrate irregolarità, impedendone il consumo.

Regione Marche
Assessorato
Tutela del consumatore

Ministero
dello Sviluppo Economico

Coordinamento:
Pietro Talarico
Silvana Santinelli
Innocenzo Di Donato
Zelinda Piccioni

Comunicazione:
Marina Marozzi

In collaborazione con:
ACU - Associazione Consumatori Utenti
Adiconsum
ADOC – Associazione Difesa e Orientamento dei Consumatori
Cittadinanzattiva
Federconsumatori
Il Quadrifoglio
MDC – Movimento Difesa Cittadino

A cura di:
Ufficio Stampa Adoc Marche
Ce.S.A.C.