



Camera di Commercio  
Terni

## Guida per il consumatore **LA SICUREZZA ALIMENTARE**



**Sai cosa mangi?**

**2011**

## **Supplemento al n° 3/2011 di Camera di Commercio News**

Autorizzazione del Tribunale di Terni n. 09/09 del 06.08.2009

*Pubblicazione a cura di:*

**Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Terni.**

*Direttore responsabile:*

**Giuliana Piandoro.**

*Progetto editoriale e grafico a cura di:*

**Ufficio Tutela del mercato e del consumatore della CCIAA di Terni.**

*Si ringraziano: la Dott.ssa **Loredana Polsinelli**, biologa ed esperta in nutrizione, il Sig. **Umberto Ricci**, componente del Consiglio camerale in rappresentanza delle Associazioni dei consumatori, e la Sig.ra **Nunzia Capurso** per la gentile collaborazione.*

**Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione a terzi.**

**La versione stampata di questo documento è stata realizzata su carta riciclata al 100%.**



**Guida per il consumatore**

# **LA SICUREZZA ALIMENTARE**



**SOMMARIO:**

<b>I. COSA SONO GLI ALIMENTI .....</b>	<b>9</b>
<b>II. GLI ALIMENTI BIOLOGICI .....</b>	<b>10</b>
<b>III. I CIBI BIOTECH .....</b>	<b>14</b>
<b>IV. L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI .....</b>	<b>16</b>
<b>V. I PRODOTTI ALIMENTARI SFUSI .....</b>	<b>51</b>
<b>VI. LA TRACCIABILITÀ .....</b>	<b>52</b>
<b>VII. LA SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP .....</b>	<b>53</b>
<b>VIII. LA FRODE E CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE .....</b>	<b>57</b>
<b>IX. LA PROTEZIONE DEL CONSUMATORE .....</b>	<b>59</b>



## Prefazione

Il tema della sicurezza e della garanzia nell'acquisto dei prodotti alimentari è sicuramente un argomento di costante attualità.

Oggi i consumatori sono sempre più attenti ed esigenti nella scelta degli alimenti, che devono essere sani e controllati, pertanto, è giusto pretendere a questo riguardo un forte impegno da parte del settore produttivo agro-alimentare e da parte degli organismi preposti ai controlli.

Bisogna, infatti, ricordare che l'ultimo anello della catena alimentare è proprio il cittadino, che ha la responsabilità, dal canto suo, dell'acquisto, del controllo e dell'uso corretto del cibo che consuma.

Il suo ruolo non è passivo, ma attivo.

Dunque deve essere consapevole ed informato correttamente, da qui l'importanza di saper leggere le etichette, di conoscere le informazioni minime che esse devono contenere e di conoscere i principi basilari della sicurezza alimentare a livello domestico, al fine di proteggere se stesso ed i suoi familiari da eventuali rischi.

Tale attività di divulgazione rientra fra le progettualità che la Camera di Commercio di Terni sta portando avanti a favore della tutela del mercato e del consumatore.

Auspichiamo che possa incontrare il favore del pubblico come primo esempio di altre future attività che sostengano ed alimentino un consumo consapevole.

Il Presidente  
della Camera di Commercio di Terni  
*Enrico Cipiccia*



## I. COSA SONO GLI ALIMENTI

L'alimento è il bene di cui si è sempre servito l'uomo per soddisfare il bisogno di placare la spiacevole sensazione della fame e prevenirla.

Il termine alimento è quindi riservato a sostanze rispondenti a determinati requisiti fondamentali:

- contenere almeno un principio nutritivo utile alla formazione e alla riparazione dei tessuti o utilizzabile come fonte di energia;
- non contenere sostanze dannose all'organismo umano;
- presentare una consistenza tale da risultare gradevole al palato e non opporre eccessiva resistenza alla triturazione da parte dei denti, anche dopo cottura.

Ciascun alimento in base alla sua composizione chimica ha una specifica funzione. Se, infatti, le proteine sono presenti in quantità superiori rispetto agli altri principi nutritivi, all'alimento sono attribuite proprietà plastiche: costruttive e ricostruttive dei tessuti; se prevalgono i carboidrati o i grassi sono attribuite proprietà energetiche; mentre un significativo contenuto di proteine o sali minerali conferisce all'alimento proprietà protettive.

Un'opportuna scelta, sia qualitativa che quantitativa, consentirà di impostare un'alimentazione razionale, sicura tutela della salute.

Nel tempo la gamma di alimenti a disposizione dell'uomo è andata sempre più aumentando, svincolandosi non solo dalla produzione locale ma anche da quella stagionale. Inoltre, l'interesse che si è riversato negli ultimi anni verso l'alimentazione ha moltiplicato la quantità, ma non la qualità dell'informazione, spesso contraddittoria, offerta fra scandalismo e promozioni pubblicitarie.

Tema ancora più sentito e strettamente legato al consumo del cibo è la sicurezza alimentare, ossia garantire la buona qualità di un cibo o di una bevanda sotto il profilo igienico-sanitario, nutrizionale e organolettico, nonché la qualità ambientale dei processi di produzione, trasformazione, preparazione e consumo degli stessi.

Scopo di questa guida è quello di fornire informazioni dal punto di vista scientifico-normativo su un tema che è punto di incontro fra il piacere, la

tradizione gastronomica, gli interessi economici e la consapevolezza del ruolo che la corretta alimentazione riveste sia per la nostra salute che nella prevenzione. Tuttavia, essendo informazioni soggette a possibili modifiche ed integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse non hanno carattere di ufficialità, bensì valore meramente orientativo, richiedendo una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nella/e materia/e di riferimento.

## II. GLI ALIMENTI BIOLOGICI

Il prodotto agricolo "biologico" è quello ottenuto mediante coltivazioni che utilizzano solo fertilizzanti e pesticidi naturali, non trattate chimicamente e non manipolate geneticamente.

Vi sono principi stabiliti a livello europeo che riguardano da una parte l'agricoltura biologica, dalla quale provengono le materie prime, e dall'altra la trasformazione dei prodotti agricoli biologici come la farina, lo zucchero, il pane, il vino, lo yogurt, il formaggio, la mozzarella, la carne, etc. Tra i (pochi) prodotti non trasformati troviamo, tipicamente, i prodotti ortofrutticoli e le uova.

Tali principi sono essenzialmente: il rispetto del suolo, la riduzione di utilizzo di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione esterni, la riduzione dei rifiuti, la tutela della salute degli animali e delle piante. Le materie prime utilizzate devono essere di produzione biologica, limitando l'uso di additivi ed adottando preferibilmente metodi biologici, e NON devono essere ottenute da sostanze e da metodi di trasformazione che possano ingannare sulla vera natura del prodotto.

Per quanto riguarda i prodotti animali devono essere utilizzati animali allevati sin dalla nascita in aziende biologiche, nutriti con mangime biologico, mantenuti in salute ed allevati con attenzione al loro stato di benessere, alla scelta delle razze, etc.

Per i prodotti di acquacoltura (pesci, molluschi) gli allevamenti devono essere a bassa densità, con cicli di crescita (senza ormoni e farmaci), e l'alimentazione

deve provenire da agricoltura biologica.

In estrema sintesi i prodotti biologici sono:

- disciplinati in modo uniforme a livello europeo con appositi regolamenti;
- certificati e controllati da organismi di controllo riconosciuti dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali;
- riconoscibili tramite il logo europeo, con precise informazioni che devono apparire in etichetta;
- privi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), per legge.

Per l'Italia il termine "biologico" oppure l'abbreviazione "bio" possono essere utilizzati, nella pubblicità come nelle etichette e sulle confezioni, solo se almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola (in termini di peso) è di origine biologica.

Per i prodotti agricoli non trasformati, le denominazioni che si riferiscono al biologico possono essere usate solo se la loro produzione è interamente biologica.

Per i prodotti bio le indicazioni obbligatorie in etichetta sono:

- le diciture che indicano l'origine biologica accanto alla denominazione di vendita (es. "fette biscottate biologiche", "arance biologiche");
- nome o ragione sociale del produttore o di chi ha fatto la preparazione più recente, con relativo codice identificativo ("Operatore controllato n.....");
- il nominativo dell'autorità o dell'organismo di controllo con i riferimenti all'autorizzazione ministeriale (vedi più avanti);
- il codice dell'organismo di controllo preceduto, per i prodotti italiani, dalla dicitura BIO e dalla sigla IT (esempio IT BIO xxx) nonché dalla dicitura "Organismo di controllo autorizzato MiPAAF";
- indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole. Ciò con diciture tipo "Agricoltura UE" oppure "non UE" quando la materia agricola è stata coltivata in paesi terzi. Le due diciture possono coesistere se parte della materia prima agricola viene dall'UE e parte no. Possono anche essere sostituite o integrate dal nome di un paese se tutte le materie prime sono state coltivate in quel paese;
- il logo comunitario di riconoscimento.

Per i prodotti che contengono meno del 95% di ingredienti biologici, i termini che fanno riferimento alla produzione biologica possono apparire solo nella lista degli ingredienti di origine biologica, con indicazione della percentuale di presenza di tali ingredienti. Per questi prodotti NON può essere utilizzato il logo europeo di identificazione biologica.

Per i prodotti detti "in conversione" ovvero provenienti da coltivazioni che da almeno un anno si stanno convergendo da tradizionali in biologiche può essere utilizzata in etichetta la dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica", stante la presenza dell'indicazione dell'organismo di controllo e del relativo codice. Il consumatore in questo modo è consapevole che quel prodotto è un "quasi biologico". Anche per questi prodotti NON può essere utilizzato il logo europeo di identificazione biologica.

Le indicazioni suddette sono facoltative se il prodotto proviene da un paese terzo, non facente parte dell'Unione Europea. Tuttavia, se è presente il logo di riconoscimento devono anche essere presenti le altre indicazioni.

### **Il nuovo logo europeo**

Una delle indicazioni obbligatorie da riportare sulle etichette e/o confezioni dei prodotti biologici (quelli monoingrediente o costituiti da almeno il 95% di ingredienti di origine biologica) è il logo di riconoscimento europeo.

Il logo attualmente obbligatorio è stato introdotto dal Regolamento (UE) n. 271/2010 per i prodotti immessi sul mercato dal 01/07/2010:



I prodotti immessi sul mercato prima del 01/07/2010 possono continuare ad essere commercializzati, fino ad esaurimento delle scorte, con il vecchio logo (su etichette e/o confezioni):



Gli imballaggi già prodotti con il vecchio logo possono invece essere utilizzati per due anni, fino a Luglio 2012.

Il logo non può essere apposto sui prodotti con percentuale di ingredienti biologici inferiore al 95% e sui prodotti "in conversione" (vedi sopra). E' facoltativo per i prodotti di origine extra UE, ma se è presente vanno anche riportate tutte le altre indicazioni di cui sopra.

### I controlli

Ogni Stato membro dell'UE deve istituire un sistema di controllo che vigili sul rispetto dei principi e delle norme che regolano la produzione biologica e che faccia capo ad un'autorità che a sua volta può delegare le proprie funzioni ad organismi, controllandoli e vigilandoli.

In Italia l'autorità di controllo è il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali rappresentato a livello locale dalle Regioni e Province autonome.

A livello locale operano anche gli organismi di controllo privati autorizzati dal Ministero, come l'Aiab, l'Ecocert, la Bioagricert, l'Associazione Suolo e Salute, l'Icea, la Bios, etc.

I produttori e gli importatori di prodotti biologici devono scegliere un organismo di controllo e chiedere la certificazione tramite una sorta di "dichiarazione di impegno" (con invio di vari documenti tra cui la "notifica attività con metodo biologico"). L'organismo effettua i primi controlli ed assegna ad ogni "controllato" un codice che consente la tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi dalla produzione all'immissione sul mercato.

Tutte le aziende finiscono poi nell'"Elenco regionale degli operatori biologici".

I controlli successivi si attuano attraverso ispezioni annuali. La certificazione del prodotto come biologico è, ovviamente, consequenziale e qualora vengano rilevate irregolarità essa può essere ritirata.

I controlli iniziano fin dall'eventuale "conversione" delle coltivazioni da tradizionali a biologiche.

### I riferimenti normativi:

- D.Lgs. n. 220/95 sugli organismi di controllo;
- Regolamento (CE) n. 834/2007 che ha abrogato e sostituito, dal 01/01/2009, il Regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) n. 889/2008, recante le modalità di l'applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007;
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009, recante le "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.
- D.M. n. 8515 del 28/05/2010 che ha modificato il D.M. del 27/11/2009;
- Regolamento (UE) n. 271/2010 che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 (Nuovo logo europeo in vigore dal 01/07/2010).

### LINK UTILI

- Sito della Commissione europea:  
[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_it](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it)
- Sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali:  
<http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ProdottiBiologici/default.htm>
- Sito del Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB):  
<http://www.sinab.it/>
- ADUC Scheda pratica ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI:  
[http://sosonline.aduc.it/scheda/etichettatura+alimenti\\_15469.php](http://sosonline.aduc.it/scheda/etichettatura+alimenti_15469.php)  
[http://sosonline.aduc.it/scheda/prodotti+biologici+regole+riconoscimento\\_18460.php](http://sosonline.aduc.it/scheda/prodotti+biologici+regole+riconoscimento_18460.php)

### III. I CIBI BIOTECH

Un Organismo Geneticamente Modificato (OGM) è un essere vivente il cui DNA o materiale genetico è stato modificato mediante tecniche di Ingegneria Genetica che consentono l'aggiunta, la modifica oppure l'eliminazione di elementi genici. Gli OGM possono essere vegetali, animali o microrganismi,

quali batteri, parassiti e funghi.

Spesso gli OGM sono chiamati organismi transgenici. In realtà, i due termini non sono sinonimi in quanto il termine transgenico si riferisce all'inserimento nel genoma di un dato organismo di geni provenienti da organismi di specie o addirittura di regni diversi mediante un vettore (ad esempio geni di origine animale inseriti nel genoma di alcune piante).

### **VADEMECUM PER RICONOSCERE I CIBI BIOTECH SUGLI SCAFFALI**

Dopo l'entrata in vigore della normativa sull'etichettatura degli alimenti contenenti OGM (Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati):

1. La presenza di OGM deve essere indicata su tutti gli alimenti venduti preconfezionati e sfusi e, in particolare, tutti gli ingredienti e additivi prodotti a partire da OGM, sono assoggettati all'obbligo di etichettatura OGM (\*) che vale anche nelle ipotesi in cui non siano rilevabili tracce di proteine/DNA geneticamente modificato (esempio prodotti raffinati come olio di semi OGM).
2. Per gli alimenti preconfezionati senza lista degli ingredienti l'indicazione relativa all'origine OGM deve apparire sull'etichetta attraverso la menzione "geneticamente modificato" o "prodotto da (nome dell'ingrediente) geneticamente modificato" (esempio: mais geneticamente modificato in preparati per polenta).
3. Per gli alimenti preconfezionati con elenco degli ingredienti l'indicazione dell'ingrediente deve essere completata dall'informazione sull'origine OGM (esempio: sciroppo di glucosio prodotto da mais geneticamente modificato).
4. Per gli alimenti venduti sfusi o imballati in confezioni di superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup> l'informazione relativa all'origine OGM dovrà essere resa evidente sull'espositore o sull'imballaggio (esempio: pane con farina di soia prodotta da soia geneticamente modificata).
  - 4.1. Il prodotto contenente o costituito da un 'OGM' (esempio: germogli di soia geneticamente modificati in vendita al reparto verdure o contenuti in un'insalata) deve venire presentato con indicazione apposita (esempio: questo

prodotto contiene soia geneticamente modificata).

(\*) I Regolamenti (CE) nn. 1829 e 1830/2003 fissano due soglie entro le quali non si applicano i vincoli di etichettatura OGM purché “gli operatori dimostrino di avere preso tutte le misure appropriate per evitarne la presenza”:

- OGM autorizzati: 0,9%. Tale soglia è applicabile all'insieme di OGM autorizzati presente in ciascun ingrediente;
- OGM non autorizzati, ma oggetto di positiva valutazione da parte delle autorità scientifiche competenti (EFSA - European Food Safety Authority): 0,5% in via transitoria, sino al 19 aprile 2007.
- OGM non autorizzati né oggetto di positiva valutazione sono inderogabilmente interdetti. (Fonte: Coldiretti)

#### **IV. L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI**

L'etichettatura di un prodotto alimentare ha, per il consumatore, una importante funzione di tutela, informandolo sul prodotto che sta acquistando e consentendogli di scegliere quello che è maggiormente rispondente alle proprie esigenze. Le norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad esser analoghe nell'ambito dei Paesi dell'Unione Europea.

L'etichettatura è l'insieme delle indicazioni riportate non solo sull'etichetta apposta sul prodotto, ma anche sull'imballaggio o sul dispositivo di chiusura.

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di un prodotto alimentare non devono:

- 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 stesso;
- 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 umana, né accennare a tali proprietà (sono salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare).

#### **Sanzioni**

Ogni violazione in merito è punibile con una sanzione amministrativa variabile da 3.500 a 18.000 euro applicabile, a seconda dei casi, dalle Regioni o dall'Ispettorato centrale repressione frodi. Le Regioni possono poi demandare tale funzioni alle ASL.

#### **IV.1. I 10 PUNTI**

Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa per i prodotti alimentari preconfezionati sono i seguenti:

1. *La denominazione di vendita*
2. *L'elenco degli ingredienti*
  - a) Gli aromi
  - b) Gli allergeni
3. *La quantità netta*
4. *Il termine minimo di conservazione e la data di scadenza*
5. *Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento*
6. *Il titolo alcolometrico volumico*
7. *Il lotto di produzione*
8. *La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso*
9. *L'origine e la provenienza*
10. *La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria:*
  - a) Il marchio di identificazione
  - b) Il bollo sanitario delle carni fresche.

##### **IV.1.1. La denominazione di vendita**

Si tratta della definizione del prodotto che può essere imposto dalle disposizioni comunitarie o dalle norme locali italiane o essere costituito da una

semplice descrizione del prodotto e della sua utilizzazione, sempre con l'intento di distinguerlo da prodotti simili.

La denominazione di vendita, in tutti i casi, non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio o da un nome di fantasia.

Essa deve indicare lo stato fisico in cui si trova il prodotto (in polvere, concentrato, liofilizzato, surgelato, affumicato, etc.) ed in tutti i casi in cui l'omissione di tale dato può generare confusione con altri prodotti simili.

Se un prodotto comunitario ha caratteristiche diverse da un prodotto conosciuto sul mercato italiano con la stessa denominazione, allora la denominazione originaria non può essere utilizzata. In questi casi il produttore concorda con i competenti ministeri italiani una nuova denominazione.

#### ***IV.1.2. L'elenco degli ingredienti***

Gli ingredienti sono tutte le sostanze, compresi gli additivi, utilizzate nella preparazione del prodotto alimentare.

Essi devono essere indicati col loro nome specifico esclusi i casi elencati nell'Allegato I del D.Lgs. n. 109/92, per i quali può essere indicato il solo nome "generico" della categoria di appartenenza (oli vegetali o animali, grassi vegetali o animali, zuccheri, etc.).

Per gli altri ingredienti (Allegato II), invece, deve essere riportato il nome della categoria seguito dal nome specifico o dal numero CEE (acidificanti, addensanti, agenti lievitanti, etc.).

Tutti gli allergeni alimentari (Allegato II, sezione III) come i crostacei, le uova, il pesce, la soia, i cereali contenenti glutine, etc., o le sostanze da essi derivate devono figurare o nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti. Le sostanze derivate da essi che non figurino nell'elenco devono comunque apparire in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- nei prodotti costituiti da un solo ingrediente;
- negli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o che non abbiano subito trattamenti;
- nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non

siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro;

- nelle acque gassate che riportano la menzione di tale caratteristica nella denominazione di vendita;
- nelle acquaviti e nei distillati, nei mosti e nei vini, nei vini spumanti, nei vini frizzanti, nei vini liquorosi e nelle birre con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume;
- negli aceti di fermentazione, provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

Quanto sopra non vale nel caso degli allergeni alimentari già visti. Essi devono sempre apparire.

#### **L'ingrediente acqua**

L'acqua aggiunta deve essere riportata nell'elenco degli ingredienti rispetto al suo peso nel prodotto finito. Può non essere menzionata solo se non supera, in peso, il 5% del prodotto finito.

L'indicazione dell'acqua non è richiesta se essa è utilizzata unicamente per consentire la ricostruzione di un ingrediente usato in forma concentrata o disidratata, nel caso in cui costituisca liquido di copertura da non consumarsi, nell'aceto quando è indicato il contenuto acetico e nell'alcool quando è indicato il contenuto alcolico.

Per approfondimenti si vedano gli artt. 5, 7 e 8 del D.Lgs. n. 109/92.

#### **a) Gli aromi**

Per gli aromi è prevista una specifica etichettatura (Regolamento (CE) n. 1334/08 del 16/12/2008), riassunto dalla Circolare del Ministero della Salute del 20/02/2009, a seconda che si tratti di aromi naturali o di aromi artificiali.

Questo Regolamento, che ha una struttura molto complessa, stabilisce una serie di principi tra cui si segnalano i seguenti:

- a) si possono impiegare soltanto quelle sostanze aromatizzanti per le quali è stata fatta una valutazione dei rischi;
- b) bisogna considerare gli effetti che si possono avere nelle popolazioni

potenzialmente a rischio (anziani, bambini, ecc.);

c) quelli che presentano pericoli tossicologici non dovrebbero essere autorizzati;

d) debbono essere fatte delle liste positive di aromi ammessi in alimentazione;

e) vengono differenziati gli aromi ottenuti da "sintesi chimica" da quelli naturali:

- aromi naturali la cui parte aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali e/o preparati aromatizzanti (es. vanillina, menta);
- aromi con sostanze aromatizzanti natural-identiche o artificiali.

f) nelle etichette può essere indicata la presenza di "aromi naturali" soltanto se essi rappresentano almeno il 95%. Soltanto il 5% residuo può essere di origine "sintetica", ma ne deve essere dimostrata l'utilità;

g) non si può più indicare "aroma identico a quello naturale".

Sono escluse dalla disciplina sugli aromi quegli alimenti e quelle bevande naturali (es. spezie, tè, tisane, etc.) che vengono consumati proprio per le loro caratteristiche organolettiche. Inoltre il consumatore deve sapere se un alimento affumicato deriva proprio dalla sua esposizione al fumo oppure se ad esso sono stati aggiunti degli "aromi" di fumo.

Una disciplina specifica riguarda il chinino e la caffeina, che devono essere specificati sempre. Quando la caffeina è presente in una bevanda in proporzione superiore a 150 mg/l sull'etichetta deve essere riportata la frase "Tenore elevato di caffeina", con accanto il valore presente espresso in mg/100 ml. Ovviamente ciò non vale per le bevande a base di tè o caffè dove questi termini già appaiono nella denominazione.

## **b) Gli allergeni**

Il legislatore comunitario, emanando la Direttiva 2003/89/CE, ha voluto fornire ai consumatori, soprattutto a quelli affetti da allergie alimentari, informazioni utili per individuare l'esatta composizione dei prodotti alimentari ed inserire nell'etichettatura dei prodotti alimentari precise indicazioni sull'eventuale presenza di sostanze allergeniche.

La Direttiva in oggetto è stata recepita nell'ordinamento italiano mediante il

D.Lgs. n. 114/2006 che ha modificato alcuni articoli del D.Lgs. n. 109/1992.

Con riferimento agli allergeni è stato redatto un elenco di sostanze utilizzate nei prodotti alimentari ed aventi un potenziale allergico accertato scientificamente.

Tale elenco è soggetto a periodici aggiornamenti e revisioni.

Ogni sostanza appartenente all'elenco dei potenziali allergeni o derivata da questi qualora sia utilizzata nella preparazione di alimenti e sia presente nel prodotto finito (anche se in forma alterata) deve essere indicata sull'etichetta con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Se la denominazione di vendita del prodotto o dell'ingrediente contiene il nome della sostanza allergenica, questo non necessita di essere ripetuto (ad esempio "farina di grano tenero", "proteine del latte").

Sono da considerarsi allergeni alimentari:

- Cereali contenenti glutine (ossia grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Molluschi e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;

- Lupini e prodotti derivati.

#### ***IV.1.3. La quantità netta***

La quantità da esprimere nelle etichette dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi (utilizzando il litro, il centilitro o il millilitro) e in unità di massa per gli altri (utilizzando il chilogrammo o il grammo).

Per i prodotti da forno (fette biscottate, cracker, biscotti, prodotti lievitati monodose, etc.) e per i prodotti a base di zucchero contenuti in preimballaggi non vendibili singolarmente è comunque sufficiente l'indicazione sulla confezione principale della quantità totale.

Se un prodotto solido è immerso in un liquido accessorio (es. mozzarella), deve essere indicata anche la quantità di prodotto sgocciolato.

I prodotti invece soggetti a notevoli cali di massa o volume devono essere pesati alla presenza dell'acquirente e riportare l'indicazione della quantità netta al momento in cui sono esposti per la vendita.

L'indicazione della quantità non è obbligatoria per i prodotti:

- generalmente venduti a pezzo; qualora contenuti in un imballaggio globale, il numero dei pezzi deve essere chiaramente visto dall'esterno e facilmente contato ovvero indicato sull'imballaggio stesso;
- dolciari, la cui quantità non sia superiore a 30 gr.;
- la cui quantità sia inferiore a 5 gr. o 5 ml, salvo per le spezie e le piante aromatiche.

#### ***IV.1.4. Il termine minimo di conservazione (TMC) e la data di scadenza***

E' quel termine fino al quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

E' indicato con "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data è indicativa oppure con "da consumarsi entro il" quando la data è da rispettare.

Questo termine è deciso dal produttore o dal confezionatore oppure nel caso di prodotti importati dal primo venditore dell'Unione Europea. Chi lo decide è responsabile direttamente.

Per i prodotti conservabili per meno di tre mesi dev'essere indicato il giorno, oltre al mese e all'anno.

Per i prodotti conservabili per più di tre mesi sono sufficienti il mese e l'anno.

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

Se sono necessarie particolari forme di conservazione queste devono essere indicate.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta per:

- gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati o tagliati o che non abbiano subito trattamenti analoghi; tale deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
- i vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini frizzanti, i vini aromatizzati e le bevande ottenute da frutti diversi dall'uva nonché delle bevande dei codici NC 2206 00 91, 2206 00 93, 2206 00 99, ottenute da uva o mosto d'uva;
- le bevande con contenuto alcolico pari o superiore al 10% in volume;
- le bevande analcoliche, i succhi ed i nettari di frutta, le bevande alcolizzate poste in recipienti individuali di capacità superiore a 5 litri destinati alle collettività;
- i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione;
- gli aceti;
- il sale da cucina;
- gli zuccheri allo stato solido;
- i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi;
- le gomme da masticare e prodotti analoghi;
- i gelati monodose.

#### ***IV.1.5. Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento***

Sui prodotti alimentari preconfezionati devono essere riportate indicazioni quali "il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito" nell'UE nonché "la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento".

Si tratta di informazioni indispensabili per risalire ai responsabili nell'eventualità di una frode. In etichetta deve figurare alternativamente il nome:

- a) del produttore e della sua sede (comune e/o indirizzo e/o località);
- b) del confezionatore e della sua sede;
- c) del venditore e della sua sede, purché stabilito in uno degli Stati membri UE.

#### ***IV.1.6. Il titolo alcolometrico volumico***

Il titolo alcolometrico volumico è un'indicazione obbligatoria nell'etichettatura delle bevande alcoliche aventi un contenuto di alcool superiore a 1,2% in volume (vino, birra, liquori, acquaviti). Nei prodotti alimentari diversi dalle bevande non deve essere menzionato, seppure l'alcool debba essere indicato nell'elenco degli ingredienti (ad esempio nei dolci).

#### ***IV.1.7. Il lotto di produzione***

L'indicazione del lotto permette una rapida identificazione di prodotti eventualmente pericolosi dal punto di vista sanitario e consente di dirimere più facilmente controversie negli scambi nazionali ed internazionali.

L'indicazione del lotto consente agli operatori del settore anche di adempiere a quanto disposto dall'art. 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti. Essa, infatti permette di poter risalire tempestivamente agli alimenti (e anche ai mangimi) che, appartenendo al medesimo lotto, possono presentare lo stesso rischio sanitario. In questo modo si limita il quantitativo di merci da ritirare dal mercato.

Non essendo state imposte specifiche modalità di indicazione, i metodi utilizzati per l'identificazione del lotto sono numerosi e diversi. In ogni caso, esso è apposto sotto la responsabilità del produttore (o del confezionatore del prodotto, o del primo venditore stabilito nell'UE) "in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura".

Il Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 3 febbraio 2009 ha

stabilito che la dicitura per l'identificazione del lotto di produzione delle conserve alimentari di origine vegetale, confezionate nell'anno 2009 e che usufruiscono di aiuti comunitari, è costituita dalla lettera "R" seguita dal numero relativo al giorno dell'anno (1-365).

Il lotto "R 138" riportato su una confezione di confettura di albicocche, ad esempio, indica che questa conserva alimentare è stata prodotta il 18 maggio 2009 (ossia il 138° giorno dell'anno 2009).

Questa informazione, letta congiuntamente al TMC o alla data di scadenza, è estremamente significativa e consente al consumatore di scegliere il prodotto più fresco. Tuttavia, gli acquirenti raramente ne conoscono il significato.

L'indicazione del lotto non è richiesta (art. 13, c. 6):

- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;
- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;
- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
- per i prodotti alimentari preincartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata.

#### ***IV.1.8. La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso***

Qualora il prodotto necessiti di particolari accorgimenti in funzione della sua natura, la normativa prevede che siano fornite indicazioni in merito alle modalità di conservazione e di utilizzazione.

Le modalità di utilizzazione non devono essere confuse con le istruzioni per l'uso. Esse indicano che l'alimento è destinato ad una determinata fascia di consumatori e sono particolarmente importanti, ad esempio, per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. Nelle modalità di utilizzazione possono essere inserite anche indicazioni riguardanti la necessità di non assumere l'alimento come unica fonte di nutrimento, ma in abbinamento ad

altre sostanze.

Le istruzioni d'uso devono figurare in etichetta qualora vi sia l'effettiva esigenza che il consumatore utilizzi l'alimento in un determinato modo per poterne trarre la massima soddisfazione.

Sono effettivamente necessarie se il prodotto necessita di una preparazione prima di essere consumato (ad esempio creme, budini, piatti pronti), se sono indispensabili specifici accorgimenti (ad esempio aggiungere una determinata quantità di latte o di acqua o seguire uno specifico metodo di cottura) o se vi sono accorgimenti specifici per la conservazione dopo l'apertura (ad es. dopo l'apertura, conservare in frigorifero).

Esempi di menzioni relative a:

<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Modalità di utilizzazione</b>	<b>Istruzioni d'uso</b>
"Conservare in un luogo fresco ed asciutto"	"Indicato per bambini e lattanti"	"Scaldare in forno a 180°C per 5 minuti"
"Conservare in frigorifero a +1/4°C"	"Consumare previa cottura"	"Una volta aperta la confezione conservare nel frigorifero e consumare entro 24 ore"

#### ***IV.1.9. L'origine e la provenienza***

L'esigenza di fornire questa informazione si manifesta principalmente quando:

- sia previsto dalla legge;
- sia utile per caratterizzare e per valorizzare determinati prodotti.

In ambito comunitario e nazionale la normativa vigente prevede l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta per specifiche categorie di prodotto:

- prodotti ortofruttilicoli freschi, indicazione del Paese di origine così come previsto da specifica normativa comunitaria - Regolamento (CE) n. 2200/1996 e successive modifiche;
- carni bovine, indicazione del Paese di nascita e di allevamento nonché del macello e del laboratorio di sezionamento, così come da disciplina comunitaria - Regolamento (CE) n. 1760/2000;

- carni avicole, indicazione del Paese di origine nonché del macello o del laboratorio di sezionamento, come da specifica normativa nazionale - Ordinanze del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive proroghe;
- latte fresco pastorizzato, indicazione della zona di mungitura, così come previsto da specifica normativa nazionale (Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 27 Maggio 2004, G.U. n. 152 del 01/07/2004);
- uova, indicazione del Paese, del Comune e dell'allevamento di deposizione, come da disciplina comunitaria e nazionale - Regolamento (CE) n. 2295/2003, D.Lgs. n. 267/2003 e successive modifiche;
- prodotti ittici (pesci, crostacei e molluschi), indicazione della zona di cattura per il pescato o del Paese nel caso sia allevato, così come previsto da normativa comunitaria - Regolamento (CE) n. 2065/2001;
- passata di pomodoro, indicazione della zona di coltivazione del pomodoro fresco, come da normativa nazionale - D.M. del 17 febbraio 2006, G.U. n. 57 del 09/03/2006;
- miele, indicazione del Paese nel quale è stato raccolto, come da normativa comunitaria e nazionale - Direttiva 2001/110/CE, D.Lgs. n. 179/2004 e successive modifiche;
- olio di oliva, indicazione dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva, come da disposizioni comunitarie, Regolamento (CE) n. 182/2009.

La Legge n. 4 del 03/02/2011 (G.U. n. 41 del 19/02/2011), in vigore dal 06/03/2011, reca "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari". Punto focale della legge è l'art. 4, che dispone in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, prevedendo l'obbligo dell'indicazione nell'etichettatura di tutti i prodotti alimentari commercializzati, del luogo di origine o di provenienza e dell'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di OGM.

#### ***IV.1.10. La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria***

Gli operatori del settore agroalimentare possono immettere sul mercato prodotti di origine animale (carni e prodotti a base di carne, latte e derivati,

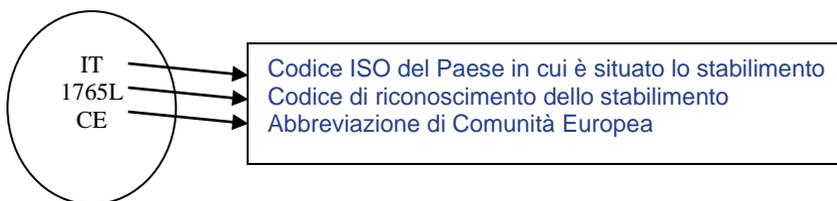
prodotti della pesca, uova e miele) fabbricati all'interno dell'UE solo se questi sono stati preparati e manipolati in stabilimenti aventi i requisiti richiesti dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dal Regolamento (CE) n. 853/2004 (allegati 2 e 3).

L'art. 5 del Regolamento (CE) n. 853/2004 consente agli operatori del settore alimentare l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale solo se contrassegnati "da un bollo sanitario apposto ai sensi del Regolamento (CE) n. 854/2004; o [...] qualora tale Regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato 2, sezione I, del presente Regolamento".

### a) Il marchio di identificazione

Il marchio di identificazione deve avere forma ovale, deve essere leggibile ed indelebile e i suoi caratteri facilmente decifrabili. Esso deve riportare il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento (indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente), il numero di riconoscimento dello stabilimento e l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE se applicato in uno stabilimento situato in uno dei Paesi membri. Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti su prodotti importati nella Comunità da imprese situate all'esterno della stessa.

Esempio di marchio di identificazione



### b) Il bollo sanitario delle carni fresche

Il bollo sanitario, in caratteri perfettamente leggibili, indica il nome del Paese in cui lo stabilimento è situato (può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO), il numero di riconoscimento del macello e, se apposto in un macello all'interno

della Comunità, l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE. Nel caso di agnelli, capretti e porcellini le dimensioni ed i caratteri del bollo sanitario possono essere ridotti in proporzione alla taglia delle carcasse.

La bollatura sanitaria e i relativi bolli sono gestiti direttamente dal veterinario ufficiale. Egli, in particolare, assicura che il bollo sia apposto soltanto se le carni dell'animale, ispezionato ante e post mortem, sono risultate idonee al consumo umano.

Deve accertare inoltre che la bollatura sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa in modo tale che, una volta sezionata, il bollo sanitario sia presente in ogni singola parte ottenuta.

#### IV.2. LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

Sono molto importanti anche le disposizioni relative alle indicazioni nutrizionali e sulla salute comuni a tutta la comunità europea (D.Lgs. n. 77/93, di recepimento della Direttiva 90/496 e Regolamento 06/1924/CE).

Le indicazioni nutrizionali sono quelle che affermano o suggeriscono che un certo alimento ha proprietà nutrizionali benefiche, tipo "povero di grassi", "senza zuccheri aggiunti", "ricco di fibre", etc. (vedi elenco più avanti).

Esse possono essere utilizzate solo a condizione che vi siano dimostrazioni scientifiche che provano i benefici o se le quantità di nutrienti è conforme a norme comunitarie e devono essere riportate in modo che il consumatore medio ne abbia una chiara comprensione.

Quando su un prodotto o nella pubblicità o promozione dello stesso vengono riportate indicazioni nutrizionali, l'etichetta deve anche contenere i valori dei nutrienti presenti, in una tabella o comunque su più righe.

I valori da riportare riguardano le calorie (valore energetico in Kcal o KJ) e le quantità di nutrienti dell'alimento in grammi (nell'ordine, normalmente: proteine, carboidrati, zuccheri, grassi, acidi grassi saturi, fibre alimentari, sodio).

Sono facoltative le indicazioni su amido, polialcoli, acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, colesterolo (in mg), vitamine e sali minerali (esprese in percentuale della razione giornaliera raccomandata).

I valori devono essere riferiti a 100 gr. o 100 ml di prodotto oppure possono essere espressi per razione o per porzione (se è indicato in confezione il numero di porzioni). Nel caso in cui vengano dichiarati gli zuccheri, i polialcoli o l'amido, essi devono essere quantificati subito dopo i carboidrati (esempio: carboidrati gr. X, di cui zuccheri gr. Y, polialcoli gr. Z, amido gr. W). Stessa cosa per gli acidi grassi e per il colesterolo, che vanno indicati rispetto ai grassi totali (esempio: grassi gr. X di cui saturi, monoinsaturi, colesterolo, etc.).

### **Piccola nota sulle GDA**

In molte etichette sono arrivate le indicazioni nutrizionali fornite su base volontaria dalle industrie alimentari e riferite alle GDA, dall'inglese Guideline Daily Amounts, ovvero le quantità giornaliere indicative di energia (calorie) e nutrienti adeguati ad una alimentazione equilibrata. Per ogni nutriente (proteine, carboidrati, etc.) viene indicata la percentuale contenuta in una porzione del prodotto calcolata rispetto alla quantità giornaliera indicativa ritenuta adeguata per un'alimentazione equilibrata. Viene a tal scopo presa in considerazione la dieta di un adulto con apporto complessivo di 2000 Kcal.

Le indicazioni nutrizionali di pubblicità e promozioni possono anche essere comparative, ma il confronto deve essere fatto tra alimenti della stessa categoria prendendo in considerazione una gamma degli stessi, e ovviamente deve essere riferito alla stessa quantità di prodotto.

Per i prodotti freschi (non confezionati o venduti previo frazionamento) le informazioni nutrizionali possono figurare in un cartello posto in evidenza nel negozio, sul prodotto o accanto ad esso, o nel comparto dove esso si trova.

Le indicazioni sulla salute, invece, sono tutte quelle affermazioni (figuranti in etichetta o nella pubblicità) 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, etc.

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.

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, data dopo verifica delle prove scientifiche e del rispetto delle regole comunitarie.

Fanno eccezione le indicazioni che fanno riferimento al ruolo di una sostanza per la crescita e lo sviluppo dell'organismo, alle funzioni psicologiche e comportamentali oppure al dimagrimento e al controllo del peso (o la riduzione dello stimolo della fame). Esse devono comunque essere basate su prove scientifiche e debbono risultare ben comprensibili dal consumatore medio.

Le indicazioni nutrizionali e quelle 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 elemento;
- 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.

### **Le 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 gr. 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:** 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 gr. di zucchero (circa un cucchiaino).

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI:** il prodotto contiene non più di 3 gr. di grassi per 100 gr. per i solidi o 1,5 gr. di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 gr. di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

**SENZA GRASSI:** il prodotto contiene non più di 0,5 gr. di grassi per 100 gr. o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % senza grassi" sono tuttavia proibite.

**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI:** la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 gr./100 gr. per i solidi o 0,75 gr./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:** la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 gr. di grassi saturi per 100 gr. o 100 ml.

**A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI:** il prodotto contiene non più di 5 gr. di zuccheri per 100 gr. per i solidi o 2,5 gr. di zuccheri per 100 ml per i liquidi.

**SENZA ZUCCHERI:** il prodotto contiene non più di 0,5 gr. di zuccheri per 100 gr. o 100 ml.

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI:** 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:** il prodotto contiene non più di 0,12 gr. di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 gr. 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.

**A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE:** il prodotto contiene non più di 0,04 gr. di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 gr. o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

**SENZA SODIO o SENZA SALE:** il prodotto contiene non più di 0,005 gr. di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 gr.

**FONTE DI FIBRE:** il prodotto contiene almeno 3 gr. di fibre per 100 gr. o almeno 1,5 gr. di fibre per 100 kcal.

**AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE:** il prodotto contiene almeno 6 gr. di fibre per 100 gr. o almeno 3 gr. di fibre per 100 kcal.

**FONTE DI PROTEINE:** almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

**AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE:** il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.

**FONTE DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]:** 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 [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI]:** 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 NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO]:** 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 a tutte le 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 ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]:** questa e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "fonte di" e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.

**A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]:** è consentito 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:** sono indicazioni 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".

**NATURALMENTE/NATURALE:** se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine "naturalmente/naturale" può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

Note:

Le suddette regole comunitarie, introdotte dal Luglio 2007, stanno entrando in vigore con una certa gradualità. Gli alimenti non conformi immessi sul mercato prima di tale data possono essere commercializzati fino alla loro data di scadenza, al massimo fino al Luglio 2009. I prodotti con marchio o denominazione esistente prima del 01/01/2005 possono essere commercializzati fino al 2022.

### IV.3. GLI ADDITIVI ALIMENTARI

Gli additivi alimentari sono sostanze impiegate nell'industria alimentare durante la preparazione, lo stoccaggio e la commercializzazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Essi sono definiti per legge a livello europeo come *"qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente"* (Direttiva del Consiglio 89/107/CEE).

Gli additivi sono classificati in base alla loro funzione. Si possono individuare tre grandi gruppi di additivi:

- Additivi che aiutano a preservare la freschezza degli alimenti: conservanti, che rallentano la crescita di microbi, e antiossidanti, che prevengono i fenomeni di irrancidimento.
- Additivi che migliorano le caratteristiche sensoriali degli alimenti: coloranti, addensanti, emulsionanti, dolcificanti, esaltatori di sapidità.
- Additivi tecnologici, usati per facilitare la lavorazione degli alimenti ma che non hanno una specifica funzione nel prodotto finale (definiti anche adiuvanti): agenti anti-schiuma, anti-agglomeranti ecc.

Gli additivi subiscono a livello europeo e internazionale un processo di valutazione della sicurezza prima di essere autorizzati per l'uso alimentare.

In Europa la valutazione viene effettuata dall'Agenzia per la Sicurezza Alimentare (EFSA), a livello internazionale dal Comitato congiunto di esperti sugli additivi alimentari (JECFA - Joint Expert Committee on Food Additives) dell'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

Gli additivi autorizzati a livello europeo sono contrassegnati da una sigla numerica preceduta dalla lettera E. ("E605" non è un additivo alimentare; è la

sigla che identifica il parathion, un insetticida altamente tossico; la siglatura "E" è dovuta ad una coincidenza casuale).

La legislazione europea consta di una direttiva quadro (89/107/CEE) relativa agli additivi in generale e tre direttive specifiche sui coloranti (94/36/CE), sugli edulcoranti (94/35/CE) e su altri additivi alimentari (95/2/CE), che riportano un elenco degli additivi consentiti e le relative condizioni di impiego. Tutti gli additivi autorizzati devono conformarsi ai requisiti di purezza approvati, stabiliti in tre altre direttive.

Nel dicembre 2008 è stato adottato un nuovo pacchetto normativo sui "Miglioratori alimentari" che, comprende, tra l'altro, regolamenti relativi a:

- additivi alimentari (Regolamento (CE) n. 1333/2008);
- una comune procedura di autorizzazione per additivi, enzimi e aromi (Regolamento (CE) n. 1331/2008).

Il regolamento sugli additivi alimentari, entrato in vigore nel gennaio 2010, ha avuto come effetto il consolidamento di tutta la legislazione sugli additivi alimentari, in passato abbracciata da diverse direttive.

Il regolamento che istituisce una procedura comune di autorizzazione per additivi, enzimi e aromi inizierà a essere applicabile integralmente nel corso del 2011, quanto entreranno in vigore le relative misure attuative.

In base alla nuova legislazione, entro dicembre del 2020 l'EFSA è tenuta a effettuare una valutazione ex novo degli additivi alimentari che erano ammessi prima del 20 gennaio 2009. Il calendario delle scadenze è stabilito dal Regolamento (CE) n. 257/2010.

### **Classificazione in base al numero:**

E100-E199 (coloranti)

E200-E299 (conservanti)

E300-E399 (antiossidanti e regolatori di acidità)

E400-E499 (addensanti, stabilizzanti e emulsionanti)

E500-E599 (regolatori di acidità e anti-agglomeranti)

E600-E699 (esaltatori di sapidità)

E900-E999 (vari)

E1000-E1999 (vari)

### **Autorizzazione di nuovi additivi alimentari**

Per presentare domanda di autorizzazione di un nuovo additivo alimentare, il richiedente presenta una richiesta ufficiale alla Commissione europea, allegando un fascicolo di informazioni sulla nuova sostanza, tra cui i dati scientifici sulla sicurezza. Se la domanda è accolta, la Commissione chiede formalmente all'EFSA di fornire un parere sulla sicurezza della sostanza per gli impieghi proposti.

Per agevolare la preparazione delle domande di autorizzazione è stato messo a disposizione un documento orientativo. La guida è stata preparata dal disciolto Comitato scientifico per l'alimentazione umana (SCF) e poi convalidata in via provvisoria dal gruppo di esperti scientifici AFC a luglio del 2003. A seguito dell'entrata in vigore della nuova legislazione su una comune procedura di autorizzazione per gli additivi, gli aromatizzanti e gli enzimi, il gruppo ANS (esperti in materia di valutazione del rischio) ha adottato a luglio 2009 una dichiarazione in cui venivano specificati il tipo di dati che l'industria è tenuta a fornire ai fini della valutazione della sicurezza degli additivi alimentari. Gli approcci scientifici specifici sono descritti in dettaglio in un documento orientativo preparato dal disciolto SCF, vertente sulla presentazione di richieste di autorizzazione per additivi alimentari, che il gruppo di esperti sta attualmente rivedendo. La stesura del nuovo documento orientativo verrà completata a metà del 2011.

Una volta accettata dall'EFSA, la richiesta di parere viene iscritta nel Registro dei pareri richiesti, dove è possibile monitorarne lo stato di avanzamento, compresa la data di ricezione e la data prevista per il completamento e l'adozione.

#### **IV.4. I MARCHI ALIMENTARI**

Il marchio è un qualunque segno o insieme di segni suscettibili di essere rappresentati graficamente (ad esempio parole, nomi di persone, disegni, lettere, cifre, forma del prodotto o della sua confezione) capace di distinguere i

prodotti di un'impresa da quelli di altre imprese.

La registrazione di tale marchio è eseguita da quei soggetti (ad esempio associazioni, consorzi, enti pubblici e privati) che svolgono funzioni di garanzia. Una tipologia di marchio particolarmente diffusa è il marchio collettivo, che garantisce l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti. I marchi collettivi possono essere classificati in base all'obiettivo perseguito con i loro:

- marchi di origine, allorché si desidera identificare la provenienza geografica del prodotto;
- marchi di qualità, nel caso in cui il prodotto contrassegnato abbia determinate caratteristiche qualitative;
- marchi di materie prime o di trattamento, qualora si voglia identificare un prodotto fabbricato con determinate materie prime o secondo un certo processo produttivo;
- marchi corporativi, per beni realizzati da produttori aderenti ad associazioni o enti.

Altra tipologia largamente diffusa è il marchio aziendale che identifica i beni prodotti da una singola impresa. È frequentemente messo in risalto in etichetta poiché dall'immagine che l'azienda riesce ad evocare nel consumatore dipende in modo considerevole il successo commerciale del prodotto. Il marchio aziendale, quindi, a differenza di quello collettivo, non offre alcun tipo di garanzia se non quella derivante dal prestigio dell'azienda.

Alcuni prodotti agroalimentari italiani sono caratterizzati dal legame con il territorio in cui vengono svolte le diverse fasi della produzione: sono conosciuti come prodotti "tipici" e sono il risultato delle sapienze artigianali, delle strutture sociali e culturali, nonché delle condizioni climatiche del luogo da cui provengono.

La tutela e la valorizzazione della suddetta tradizione della tipicità delle produzioni agroalimentari in ambito comunitario, sia per i Paesi membri sia per i Paesi terzi, è garantita dal Regolamento (CE) n. 510/2006 (vedere articolo Gazzetta Europea 2010), inerente le denominazioni di origine nel settore dei prodotti agroalimentari (esclusi vini e bevande spiritose).

In particolare:

**Denominazione di origine protetta, meglio noto con l'acronimo DOP**, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito - solitamente per legge - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

**Indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP**, indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

**Specialità Tradizionale Garantita** è invece quel prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del Regolamento (CE) n. 509/2006, che ha modificato il Regolamento (CE) n. 2082/1992.

Il Regolamento definisce la specificità come "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti

o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria” (art. 2, par. 1). Il termine “tradizionale” indica invece “un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni” (art. 2, par. 1).

Ad oggi in Europa si contano 22 Specialità Tradizionali Garantite. In Italia, la STG è stata ottenuta solo per la mozzarella.

Loghi comunitari DOP, IGP e STG



I termini e gli acronimi di denominazione d’origine protetta e di indicazione geografica protetta nelle lingue dei diversi Paesi della Comunità europea sono elencati nell’allegato 5 del Regolamento (CE) n. 1898/2006.

### **La denominazione d’origine nel settore vitivinicolo**

Il primo settore nel quale la legislazione nazionale ed europea hanno introdotto il concetto di Denominazione di Origine e di Indicazione Geografica è quello vitivinicolo. Il Regolamento (CE) n. 24/1962, infatti, definì i Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD), disciplinati in seguito da appositi regolamenti di base, e individuò come requisito essenziale per i vini di qualità lo stretto legame con una regione determinata. L’anno successivo il D.P.R. n. 930/1963 introdusse e regolamentò in Italia l’uso della denominazione di origine dei vini.

Tale norma stabiliva che per denominazione d’origine si intendevano “i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione - accompagnati o non con nomi di vitigni od altre indicazioni - usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente”. Le denominazioni introdotte si distinguevano in denominazioni d’origine

“semplice”, “controllata” (DOC), “controllata e garantita” (DOCG). In seguito, la Denominazione d’Origine “semplice” fu sostituita dalla Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Il 1° agosto 2009 è entrato in vigore il Regolamento (CE) n. 607/2009, attuativo della nuova Organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM Vino) (Regolamento (CE) n. 479/2008), con la quale le denominazioni storiche DOC, DOCG e IGT, ai sensi dell’art. 40, allegato 12, confluiranno nel Registro Europeo delle DOP (Denominazione di Origine Protetta) nei primi due casi e delle IGP (Indicazione Geografica Protetta) nel terzo. Alla luce delle nuove disposizioni comunitarie, le indicazioni in Italia da riportare in etichetta sono normate dal D.Lgs. n. 61/2010, attuativo dell’art. 15 della L. n. 88/09.

**Denominazione di origine controllata, nota con l'acronimo DOC,** è un marchio di origine italiano che certifica la zona di origine e delimitata della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino sul quale è apposto il marchio; esso viene utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione.

Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC. Il marchio fu ideato negli anni cinquanta dall'avvocato romano Rolando Ricci, funzionario dell'allora ministero dell'Agricoltura.

**Denominazione di origine controllata e garantita, nota con l'acronimo DOCG,** è un marchio di origine italiano che indica al consumatore l'origine geografica di un vino.

Il nome della DOCG è indicato obbligatoriamente in etichetta e consiste o semplicemente nel nome geografico di una zona viticola (ad esempio Barolo, comune in provincia di Cuneo) o nella combinazione del nome storico di un prodotto e della relativa zona di produzione (ad esempio Vino Nobile di

Montepulciano, il nome con cui è noto storicamente il vino prodotto a Montepulciano, in provincia di Siena).

Le DOCG sono riservate ai vini prodotti nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione (approvato con decreto ministeriale), già riconosciuti a denominazione di origine controllata (DOC) da almeno cinque anni, che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini così classificati, per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale.

#### IV.5. I SIMBOLI ED I PITTOGRAMMI

Un ulteriore passo verso la trasparenza e l'obbligatorietà delle informazioni a carattere ambientale in etichetta è rappresentato dal D.Lgs. n. 152/2006 (Norme in materia ambientale). Il cosiddetto "Codice dell'ambiente" riprende quanto disposto dalla Legge Ronchi alla luce degli aggiornamenti introdotti dalla Direttiva 2004/12/CE, che modifica la Direttiva 94/62/CE. Esso, infatti, all'art. 219 c. 5, dispone che "tutti gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati ... per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi" nonché "l'obbligo di indicare la natura dei materiali di imballaggio utilizzati". inserita nel sistema europeo.

	<p>Il marchio CIA è di proprietà del Consorzio Imballaggi Alluminio, che individua come finalità il recupero degli imballaggi in Alluminio post-consumo</p> <p> <a href="http://www.cial.it">http://www.cial.it</a></p>
	<p>Il Marchio Plastica Seconda Vita indica quei prodotti che sono composti da materie plastiche da riciclo</p> <p> <a href="http://www.ippe.it">http://www.ippe.it</a></p>
	<p>Il marchio CPR System indica una tipologia di imballaggi riutilizzabili, riciclabili, a sponde abbattibili da utilizzare nel settore agroalimentare</p> <p> <a href="http://www.cpreystem.it">http://www.cpreystem.it</a></p>
	<p>Il pittogramma FEVE European Container Glass Federation, indica chiaramente al consumatore che le bottiglie e i contenitori di vetro possono essere raccolti in appositi recipienti per bottiglie per il successivo riciclo</p> <p> <a href="http://www.feve.org">http://www.feve.org</a></p>

	<p>Indica il <b>materiale utilizzato</b> ed è talvolta abbinato a un numero e/o a una sigla che permette il riconoscimento del materiale utilizzato. Può essere utile per eseguire una separazione più specifica dei rifiuti al momento della raccolta differenziata. Numero e sigla sono codificati dalla Decisione 97/129/CE. Tali simboli sono nati negli Stati Uniti ad opera della Society of the Plastic Industry (SPI) e sono utilizzati nel sistema di identificazione statunitense</p> <p> <a href="http://www.plasticsindustry.org">http://www.plasticsindustry.org</a></p>
	<p>Consiglia lo <b>smaltimento responsabile degli imballaggi</b> negli appositi raccoglitori. In Italia, era previsto dall'abrogato D.m.; è ancora <b>utilizzato volontariamente</b> in numerosi prodotti</p>
	<p>Indica il <b>tipo di materiale utilizzato per l'imballaggio</b>. Inizialmente previsto dal D.m. ormai abrogato, oggi l'uso di tale simbolo è a <b>carattere volontario</b>. La sigla inserita nel cerchio o nell'esagono regolare è codificata dal suddetto Decreto</p>
	<p>Indica che il materiale utilizzato per l'imballaggio è specifico per il <b>contatto con prodotti alimentari</b>. Il simbolo può essere riportato in alternativa alla dicitura "per contatto con i prodotti alimentari" o a una indicazione specifica del suo impiego (ad esempio bottiglia per vino). Il <b>Regolamento CE 1831/2004 ne prevede l'obbligatorietà</b>, tuttavia, per quegli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari, l'indicazione è facoltativa</p>

<p align="center"><b>Alcuni simboli, pittogrammi e indicazioni presenti in etichetta</b></p>	
<p>Esempi:</p> <p>Polieterileneftalato PET 1                  Polietilene ad alta densità HDPE 2                  Cloruro di polivinile PVC 3                  Cartone ondulato PAP 20                  Cartone non ondulato PAP 21                  Carta PAP 22                  Acciaio FE 40                  Alluminio ALU 41</p>	<p>La decisione 97/129/CE istituisce un sistema di identificazione per materiali di imballaggio ai sensi della <b>Direttiva 94/62/CEE</b> sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio</p>
<p>Esempi:</p> <p>&gt;HDPE&lt;                  Polietilene ad alta densità</p> <p>&gt;PET+PP&lt;                  polieterileneftalato e polipropilene</p>	<p>La <b>norma volontaria UNI EN ISO 11468</b> prevede per i prodotti in plastica, qualora la tecnologia lo consenta, l'applicazione di codici identificativi al fine di permettere un più facile riconoscimento <b>nelle operazioni di recupero a fine vita</b>. L'acronimo del materiale è compreso tra i caratteri "&gt;" e "&lt;"; nel caso siano presenti più polimeri si inserisce il carattere "+" tra le abbreviazioni dei polimeri. Nel caso vi siano anche materiali non plastici si inserisce il carattere "*".</p>
	<p>Indicano un sistema di <b>gestione dei rifiuti di imballaggio</b> presente in alcuni Paesi europei. Questo marchio è rilasciato da un'associazione che gestisce gli imballaggi a fine vita previo pagamento di una speciale tassa da parte dei produttori</p> <p> <a href="http://www.gruener-punkt.de">http://www.gruener-punkt.de</a></p>
	<p>Indicano che l'imballaggio è <b>riciclabile e/o è costituito da materiale riciclato</b>. Può riportare l'<b>indicazione della percentuale di materiale riciclato presente</b>. I requisiti d'uso e di applicabilità sono regolati dalla norma ISO 14022, ma non è prevista alcuna procedura di certificazione</p>

Possono essere presenti in etichetta anche messaggi scritti. Il più comune è "Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso", che in passato era obbligatorio, in alternativa al pittogramma raffigurante l'omino più o meno stilizzato che inserisce il contenitore in un cestino. Altre diciture diffuse sono "Rispetta l'ambiente" e "Difendi la natura" che, di norma, sono abbinate al pittogramma dell'omino.

Per ulteriori informazioni sull'argomento, si veda anche:

[http://www.altroconsumo.it/asp/marchi/search\\_product.aspx](http://www.altroconsumo.it/asp/marchi/search_product.aspx)

#### IV.6. IL CODICE A BARRE E L'ETICHETTA ELETTRONICA

Il codice a barre può essere definito come una simbologia o un alfabeto per la codifica di informazioni in un formato tale da poter essere acquisito automaticamente da opportuni lettori. Il codice a barre, di cui esistono varie versioni, è costituito da una serie di barre bicolori (bianche e nere) di diverso spessore e da una serie numerica, le cui caratteristiche dipendono dal modello

adottato. Appositi lettori ottici inviano un fascio di luce che, a seconda della dimensione delle barre, viene riflesso in modo diverso e consente al lettore di decifrare e tradurre in informazioni quanto rappresentato.

Oggi, per garantire un sistema di identificazione unico a livello mondiale, è stato costituito l'organismo GS1 (Global Standard) che sostituisce dal gennaio 2005 l'EAN International e l'UCC e al quale aderiscono 101 organizzazioni in 108 nazioni e circa 1 milione di imprese. Ogni organizzazione nazionale di codifica (in Italia Indicod-Ecr, istituto nazionale per la diffusione della codifica dei prodotti) è responsabile dell'assegnazione dei codici.

Per informazioni: <http://www.gs1.org>

Il sistema GS1 pur non essendo obbligatorio è stato sviluppato per poter essere utilizzato in qualsiasi settore produttivo e distributivo. Il sistema GS1 è "biunivoco": ogni unità consumatore, unità imballo e unità di vendita viene identificata da un solo codice e ad ogni codice corrisponde una sola unità, in tutti i Paesi del circuito GS1.

I vantaggi per il cliente del sistema GS1 sono:

- ridurre le code alle casse;
- eliminare gli errori di lettura o di trascrizione dei prezzi degli articoli acquistati da parte del personale di cassa;
- emettere uno scontrino di cassa particolareggiato, dove compaiono il tipo di prodotto acquistato e l'indicazione del prezzo, indicazioni che permettono al consumatore un confronto immediato tra i prezzi degli stessi prodotti in diversi punti di vendita.

Il codice a barre più diffuso è il GTIN-13 a peso fisso. Esso è formato da 13 cifre e permette l'identificazione dei prodotti a peso predeterminato destinati al consumatore.

Tale codice permette di identificare: la nazione, la società proprietaria del marchio e il prodotto. Non contiene informazioni specifiche riguardanti ad esempio il prezzo e la descrizione del prodotto, ma rappresenta uno strumento attraverso il quale andare a reperirle in un database presente nei sistemi informativi aziendali. Nella tabella seguente è riportata la sua struttura.

## Struttura del codice GTIN-13 a peso fisso

<b>Prefisso aziendale GS<sub>1</sub></b> <b>(assegnato da Indicod-ECR)</b>	<b>Codice prodotto</b> <b>(gestito dall'azienda)</b>	<b>Cifra di controllo</b>
<b>N<sub>1</sub> N<sub>2</sub> N<sub>3</sub> N<sub>4</sub> N<sub>5</sub> N<sub>6</sub> N<sub>7</sub> N<sub>8</sub> N<sub>9</sub></b>	<b>N<sub>10</sub> N<sub>11</sub> N<sub>12</sub></b>	<b>N<sub>13</sub></b>

Le prime tre cifre indicano il Paese in cui ha la sede legale il proprietario del marchio, che non è necessariamente il Paese di provenienza del prodotto. I prefissi nazionali attribuiti dal GS<sub>1</sub> all'Italia vanno da 800 a 839. Il prefisso aziendale GS<sub>1</sub> è assegnato dall'Indicod-Ecr ai suoi associati e identifica il proprietario del marchio senza possibilità di equivoci a livello internazionale.

Un altro codice è il GTIN-13 a peso variabile utilizzato nella grande distribuzione organizzata. Esso viene utilizzato per tutti i prodotti (ad esempio latticini, salumi, carne, ortofrutta, pesce e pane) per i quali la confezione non ha peso predeterminato e costante e il cui prezzo di vendita varia in funzione del peso. In questo caso il prefisso GS<sub>1</sub> per i prodotti commercializzati in Italia è 2. Il prezzo di vendita del prodotto viene calcolato dalla bilancia al momento della stampa dell'etichetta sulla base delle informazioni precedentemente impostate. Il prezzo, espresso in euro (3 interi e 2 decimali) viene stampato sia in chiaro sia sotto forma di codice a barre pronto per essere letto dallo scanner alle casse.

L'identificazione delle merci, tramite il codice a barre, ha ormai raggiunto una notevole maturità e da qualche anno è comparsa una nuova tecnologia, che dovrebbe sostituire il codice a barre, basata su tag RFID (acronimo inglese di Radio Frequency Identification). Le etichette elettroniche che sfruttano questa tecnologia sono composte da una micro-antenna e da un circuito elettronico, la cui interrogazione può avvenire mediante segnali a radio frequenza. Questa caratteristica consente di leggere l'identificativo di un oggetto in modo più semplice rispetto ai codici a barre, ovvero non è più necessario che il lettore e l'etichetta siano in vista, basta che si trovino entro una certa distanza che, nel caso delle RFID per usi commerciali, va da qualche decina di centimetri ad alcuni metri in relazione agli standard e alle caratteristiche degli oggetti da identificare. Questa nuova tecnologia consentirà di memorizzare, oltre ai dati

presenti attualmente sul codice a barre, altre informazioni utili per l'efficiente gestione del prodotto.

Per ulteriori informazioni: <http://www.race-networkfid.eu>

#### IV.7. L'ETICHETTATURA CARNI BOVINE

La necessità di una normativa armonizzata a livello comunitario sul tema dell'etichettatura delle carni bovine ha portato all'approvazione del Regolamento (CE) n. 1760/2000 che si articola in tre titoli principali:

1. identificazione e registrazione dei bovini, ossia marchi auricolari per i singoli animali, basi di dati informatizzate, passaporti per gli animali, registri individuali tenuti presso ogni azienda;
2. etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina;
3. disposizioni comuni.

L'introduzione di tale atto legislativo è stata in parte motivata dalla paura conseguente alla crisi del 1996 (detta "crisi della mucca pazza") dell'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE), malattia che ha colpito gli allevamenti bovini in Gran Bretagna e in altri Paesi UE (Portogallo, Francia, Belgio, Olanda e Danimarca). In Italia, sono stati registrati solo pochi casi riguardanti carni bovine importate.

Con il Regolamento si è cercato di dare stabilità ai mercati nazionali e comunitari e di recuperare la fiducia dei consumatori attraverso l'aumento della trasparenza della catena produttiva e commerciale, il rafforzamento dei controlli di filiera e la diffusione di indicazioni chiare, fondate su criteri oggettivi e verificabili.

La trasparenza del mercato è oggi realizzata grazie a norme minime di garanzia e di qualità che permettono una completa rintracciabilità delle carni bovine all'interno dell'UE, oltre che ad un tempestivo ed efficace intervento in caso di potenziale pericolo per la salute umana.

Il sistema obbligatorio di etichettatura, previsto dal Regolamento impone che gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine riportino, oltre alle diciture obbligatorie generali, le seguenti informazioni:

- numero o codice di riferimento che evidenzia il nesso e il legame tra le carni e

l'animale o gli animali di origine; il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali;

- numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è situato il macello; la dicitura obbligatoria è "Macellato in (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione";
- numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati selezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è situato il laboratorio; l'indicazione deve recare la dicitura: "Sezionato in (nome dello Stato membro o Paese terzo) e numero di approvazione".

Dal 1° gennaio 2002 gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine indicano inoltre:

- nome dello Stato (membro UE o Paese terzo) in cui è nato l'animale;
- nome dello Stato o degli Stati (membri UE o Paesi terzi) in cui è stato effettuato l'ingrasso.

Tuttavia, se le carni bovine provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro o Paese terzo, si può indicare "Origine (seguita dal nome dello Stato membro o del Paese terzo)".

Per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità e per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita e al luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "Importato vivo nella CE" oppure "Importato vivo da (nome del Paese di provenienza)". Esempio etichettatura carni bovine



### **La denominazione di vendita**

Relativamente alla denominazione di vendita, il Regolamento (CE) n. 361/2008 e la Circolare n. 1/2008 specificano le modalità di utilizzo dei termini "vitello" e "vitellone". Al momento della macellazione tutti i bovini di età non superiore a dodici mesi sono classificati in una delle due categorie seguenti:

- categoria V, bovini di età non superiore a otto mesi (vitello);
- categoria Z, bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi (vitellone).

In ogni fase della produzione e della commercializzazione gli operatori appongono sulle carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi un'etichetta recante l'età degli animali al momento della macellazione, indicata, a seconda dei casi, con la formula "età alla macellazione: sino a 8 mesi", o "età alla macellazione: da 8 a 12 mesi" e la denominazione di vendita.

### **IV.8. L'ETICHETTATURA CARNI AVICOLE**

Il Regolamento (CE) n. 543/2008, recante le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ha stabilito le norme di commercializzazione per le carni di pollame (pollo, tacchino, anatra, oca, faraona) al fine di fornire al consumatore informazioni adeguate, chiare e oggettive sui prodotti posti in vendita.

Oltre al rispetto delle regole generali di etichettatura dei prodotti alimentari, le carni di pollame confezionate destinate al consumatore finale devono riportare, sull'involucro o su un'etichetta apposta su di esso, le seguenti indicazioni:

1. denominazione di vendita: indicazione della specie, della categoria e del taglio. Oltre alle denominazioni "parzialmente eviscerate" ("sfilate" o "tradizionali"), "con frattaglie", "senza frattaglie";
2. categoria (classe A o B), in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli;
3. per le carni di pollame fresche, il prezzo totale e il prezzo per unità di peso a livello di vendita al dettaglio;
4. lo stato in cui le carni di pollame sono commercializzate (fresche, congelate,

- surgelate), nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata;
5. numero di riconoscimento del macello o del laboratorio di sezionamento, eccettuati i casi in cui il sezionamento e il disosso si effettuano sul luogo di vendita;
  6. indicazione dello Stato d'origine per le carni di pollame importate da Paesi terzi;
  7. l'indicazione facoltativa del metodo di refrigerazione impiegato;
  8. l'origine con la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dal numero identificativo di registrazione dell'allevamento di provenienza degli animali nel caso di allevamenti nazionali. Nel caso di materia prima estera, occorre specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza;
  9. la data o il numero di lotto di macellazione;
  10. il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
  11. l'origine con la sigla "IT" oppure la dicitura "Italia" seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni nel caso di allevamenti nazionali. Nel caso di materia prima estera, occorre specificare il Paese comunitario o terzo di provenienza;
  12. la data o il numero di lotto di sezionamento;
  13. il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

Secondo l'Ordinanza del 10 ottobre 2005, nel caso di carcasse o parti di carcasse, fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione, le informazioni di cui sopra possono essere apposte sull'imballaggio.

Esempio etichettatura carni avicole



#### IV.9. L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ITTICI

Per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura italiani non destinati all'esportazione (L. del 23/07/2009 n. 99), al fine di garantire la qualità ed una migliore valorizzazione commerciale, devono essere fornite, per tutte le partite tranne quelle inferiori ai 15 chilogrammi di peso, dai soggetti d'impresa esercenti la pesca, tranne le imprese con imbarcazioni inferiori ai 15 metri, almeno le seguenti informazioni:

- a) il numero di identificazione di ogni partita;
- b) il nome commerciale e il nome scientifico di ogni specie;
- c) il peso vivo espresso in chilogrammi;
- d) la data della cattura, della raccolta ovvero la data d'asta del prodotto;
- e) il nome del peschereccio ovvero il sito di acquicoltura;
- f) il nome e l'indirizzo dei fornitori;
- g) l'attrezzo da pesca.

A ciascuna partita è applicato, a cura dei soggetti esercenti la pesca, un sistema specifico di marcatura ed etichettatura.

#### **I riferimenti normativi:**

- D.Lgs. n. 109/1992 di recepimento delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari sia preconfezionati che sfusi, aggiornato da:

- D.Lgs. n. 181/2003 di recepimento della Direttiva 2000/13/CE;
- D.Lgs. n. 114/2006 di recepimento delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di "indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari".

- Per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali, vigono le regole fissate dal D.Lgs. n. 77/1993 (attuativo della Direttiva europea 90/496/CEE) e il Regolamento (CE) n. 1924/2006.

Norme a parte regolano invece i vini, le acque minerali e i prodotti alimentari destinati ad alimentazioni specifiche (per celiaci, diabetici, etc.).

## LINK UTILI

- Testo aggiornato D.Lgs. n. 109/1992:

[http://sosonline.aduc.it/normativa/etichettatura+alimenti+lgs+109+1992+modificato+dai\\_15316.php](http://sosonline.aduc.it/normativa/etichettatura+alimenti+lgs+109+1992+modificato+dai_15316.php)

- Schede pratiche collegate:

LE ACQUE MINERALI:

[http://sosonline.aduc.it/scheda/acque+minerali\\_9097.php](http://sosonline.aduc.it/scheda/acque+minerali_9097.php)

LE CARNI BOVINE:

[http://sosonline.aduc.it/scheda/carni+bovine\\_9182.php](http://sosonline.aduc.it/scheda/carni+bovine_9182.php)

Sito utile per approfondire:

<http://www.newsfood.com/>

## V. I PRODOTTI ALIMENTARI SFUSI

Sono considerati prodotti sfusi quelli alimentari non preconfezionati o venduti previo frazionamento (anche se originariamente preconfezionati) nonché quelli confezionati sul luogo di vendita a richiesta del consumatore.

Questi 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;
- la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati.

Per i prodotti della gelateria, pasticceria, panetteria e gastronomia (comprese le preparazioni alimentari), l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei

prodotti stessi.

Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Le acque non preconfezionate somministrate negli esercizi pubblici devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata addizionata di anidride carbonica.

I prodotti dolciari preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o sfusi, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni dette solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.

## VI. LA TRACCIABILITÀ

Spesso il termine tracciabilità viene usato erroneamente come sinonimo di rintracciabilità mentre si tratta di due processi speculari, come ben significano gli anglosassoni con la terminologia Track and Trace (Track per la tracciabilità and Trace per la rintracciabilità).

La tracciabilità è il processo che segue il prodotto in tutta la filiera in modo che vengano lasciate opportune tracce per ogni passaggio significativo.

La rintracciabilità è il processo inverso che permette di raccogliere le tracce lasciate.

Nel caso della tracciabilità occorre stabilire quali informazioni debbano lasciar traccia, nel caso della rintracciabilità quali sono gli strumenti tecnici più idonei per attuarla.

È doveroso inoltre introdurre il concetto di filiera cioè l'insieme delle aziende che concorrono alla fornitura dei materiali e delle tecnologie per la produzione e la distribuzione di un prodotto.

Si parla di Tracciabilità interna indicando la serie di procedure specifiche interne di ciascuna azienda partner per quel determinato prodotto. Le procedure permetteranno di risalire a tutti i dati correlati ai materiali forniti.

Si parla infine di Tracciabilità di filiera per indicare un processo interaziendale

nel quale confluiscono tutti i singoli processi di tracciabilità interna di ogni partner.

La sua importanza si evidenzia nella obbligatorietà, come previsto dalla Direttiva Europea n. 178/2002 art. 18, sulla tracciabilità alimentare ed i cui termini attuativi sono contemplati nella norma UNI 10939:2001.

I valori distintivi e concorrenziali dei beni si avvalgono di nuovi concetti: etica, sociale, ecologia, sicurezza per la salute. Qualità e affidabilità non bastano più per fidelizzare il consumatore. Questi valori sono le informazioni della tracciabilità che dovrà essere percepibile dal consumatore e che ne reclama un uso diffuso e facile per tutti.

## **VII. LA SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP**

La sicurezza alimentare comprende la buona qualità di un cibo o di una bevanda sotto il profilo igienico e sanitario, ha quindi come obiettivo quello di salvaguardare i necessari requisiti di salubrità del prodotto.

L'adozione di prassi idonee a cogliere questo obiettivo riguarda i produttori dei generi alimentari ma anche tutti coloro che intervengono nei successivi passaggi e/o intermediazioni che l'alimento subisce fino all'acquisto da parte del consumatore finale (a questo proposito si parla di tracciabilità di filiera).

Gli strumenti utili a raggiungere il risultato possono essere molteplici: taluni risultano obbligatori per legge, altri possono essere comunque opportunamente osservati anche se non imposti legislativamente.

Alla prima categoria appartiene l'insieme di misure chiamate comunemente HACCP.

Alla seconda categoria appartengono tutte le altre misure adottate volontariamente, tra le quali molte sono state riassunte e codificate nello standard UNI EN ISO 22000:2005 con cui è possibile certificare la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Vediamo brevemente nel dettaglio.

**HACCP** (Hazard analysis and critical control points - Analisi del rischio e dei

punti di controllo critici)

Il sistema nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti e disciplina l'igiene e l'autocontrollo nelle industrie alimentari.

Tale sistema mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico e per far ciò deve essere monitorata tutta la filiera del processo di produzione, trattamento e distribuzione dell'alimento.

Chi deve ottemperare agli obblighi dell'HACCP?

Tutte "le industrie alimentari" e cioè ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Dal 2006 anche le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

1. identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

Data l'ampia gamma di imprese alimentari prese in considerazione dal Regolamento CE n. 852/2004 e la grande varietà di prodotti alimentari e di procedure di produzione applicate agli alimenti, sono state redatte dalla Commissione Europea delle [Linee guida generali](#) sullo sviluppo e sull'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP come documento diretto ad aiutare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare.

Tali linee-guida si ispirano principalmente ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 ([versione in italiano](#)) e forniscono indicazioni su un'applicazione semplificata delle prescrizioni in materia di HACCP in particolare nelle piccole imprese alimentari.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. Tuttavia, in alcuni casi come nelle piccole imprese, l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa.

E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta, nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici

di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata, ma nulla vieta l'uso di prassi corrette in materia d'igiene in questo settore.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practices o GHP), che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.

### **UNI EN ISO 22000:2005**

La norma volontaria specifica i requisiti per un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare per tutte le organizzazioni della filiera alimentare per dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano.

Questa norma è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare ed è basato sui principi dell'HACCP ed è allineato con le norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001 (qualità e ambiente). Fornisce inoltre con sistematicità gli strumenti per la produzione di alimenti sicuri al momento del consumo: l'azienda che la ottiene la certificazione dimostra così la sua capacità di identificare e controllare i pericoli insiti nella sua attività.

Può essere adottato da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti (ad esempio produttori di imballaggi, servizi di pulizia e derattizzazione, servizi di ristorazione, ecc).

I vantaggi per un'azienda del settore agroalimentare di ottenere la certificazione secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 sono principalmente:

- consentire a tutte le aziende, coinvolte in modo diretto o indiretto nella filiera;
- d'identificare con precisione i rischi cui sono esposte e di gestirli in modo efficace;
- prevenire il verificarsi di incidenti lungo tutta la filiera e poter valutare la

conformità in campo normativo.

Sebbene non sia obbligatoria l'applicazione della norma UNI EN ISO 22000:2005 si pone come punto di riferimento per le aziende del settore per l'applicazione dei regolamenti comunitari e nazionali in materia di igiene e sicurezza alimentare.

## **VIII. LA FRODE E CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE**

L'ampiezza del fenomeno "contraffazione" è certamente preoccupante. Il mancato guadagno per le imprese che commercializzano prodotti genuini non rappresenta il danno maggiore: è infatti necessario considerare l'erosione del marchio che spesso rappresenta l'unico mezzo di garanzia per il consumatore che desidera sicurezza sulla qualità dei propri acquisti.

Per frode alimentare si distingue:

- frode commerciale: indicazioni errate/non reali in etichetta, qualità e composizione del prodotto non corrispondenti a quelli indicati. Può causare un danno economico al consumatore;
- frode sanitaria: maschera difetti o stati di cattiva conservazione dei prodotti, può avere conseguenze igienico-sanitarie per il consumatore.

Le condotte vietate sono diverse, si distinguono:

**ADULTERAZIONI:** Consapevole e deliberata variazione, non dichiarata, della composizione di un prodotto alimentare.

**ALTERAZIONI:** Modificazione dello stato naturale o tipico del prodotto, spesso dovuta ad inadeguata conservazione che intacca le caratteristiche nutrizionali dello stesso.

**FALSIFICAZIONI:** Azione intenzionalmente diretta al conferimento di identità non posseduta.

**SOFISTICAZIONI:** Procedimento diretto a rendere apparentemente migliore una sostanza.

**CONTRAFFAZIONI:** Azione fraudolenta finalizzata a creare un prodotto ex novo apparentemente ed ingannevolmente simile al vero. Esempio di uso improprio e fraudolento di nomi e marchi: Formaggio Parmigiano, Mozzarella

di bufala del Casertano, IGP, STG , ecc.

Uno dei settori maggiormente colpiti è quello delle carni mediante l'uso di sostanze non consentite o in quantità superiori a quelle consentite, ad es. ormoni, farmaci: steroidi sessuali (estrogeni, androgeni, progestinici), cortisonici, tireostatici,  $\beta$ -antagonisti, antibiotici; o, tramite, la vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (bovino adulto per vitello); la vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (lombata del quarto anteriore per lombata del quarto posteriore o filetto); specie diverse da quelle dichiarate; prodotti trattati con additivi per mascherare uno stato di alterazione (nitriti, nitrati, solfiti); carni scongelate per fresche.

Creare sostanze che presentino caratteristiche esteriori alla vista, all'olfatto, al gusto, al tatto, tali da indurre in inganno, attraverso l'apparenza percepibile con i sensi, sulla propria natura e qualità (ad esempio i surrogati) apparentemente possono sembrare genuine ma possono anche risultare nocive alla salute umana. Tali condotte sono pertanto vietate, scatterebbero infatti diverse incriminazioni per reati contro la persona quali ad esempio le lesioni personali o l'omicidio ai quali potrebbero aggiungersi quello di contraffazione pericolosa per la salute pubblica.

### **Contraffazioni e vendite di prodotti con marchi o sigle DOC o IGP contraffatti**

A prescindere dalle sofisticazioni che incidono sull'alimento in sé, la legge tutela l'affidamento dei consumatori nella lealtà degli scambi commerciali, ed in particolare il loro diritto a non essere ingannati sulla provenienza e sull'origine di ciò che acquistano. La contraffazione o l'alterazione di DOP e IGP sono diventati anche illeciti penali, grazie all'introduzione nel c.p., da parte della legge 23 luglio 2009, n. 99, del delitto di cui all'art. 517 quater, c. 1, c.p. (contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari), che, al secondo comma, punisce anche l'introduzione nel territorio dello Stato, la vendita o altra forma di messa in circolazione di prodotti agro-alimentari con denominazione d'origine o indicazione geografica contraffatta.

### **I riferimenti normativi:**

Le fattispecie di reato conferenti in punto "lotta alla contraffazione" ineriscono alla tutela della fede pubblica (artt. 473 e 474 c.p.), dell'industria e del commercio (artt. 515, 516, 517, 517 ter e 517 quater c.p.), dell'incolumità pubblica, nello specifico di tutela della 'sicurezza' e della 'genuinità' degli alimenti (art. 439 e ss. c.p.) ed infine dell'igiene degli alimenti (emblematica al riguardo la sistematica punitiva strutturata a carattere preventivo-precauzionale di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283).

Va evidenziato che la L. 23 luglio 2009, n. 99 (rubricata *Disposizioni per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia*, in connessione con il D.Lgs. 13 agosto 2010, n. 131, rubricato *Modifiche al D.Lgs. 10 gennaio 2005, n. 30, recante il codice della proprietà industriale, ai sensi dell'art. 19 della L. n. 99 del 2009*) all'art. 15 ha modificato e integrato, in un'ottica di maggiore severità, i delitti di contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi, ovvero di brevetti, modelli o disegni (art. 473 c.p.) e di introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi (art. 474 c.p.); ha inserito due nuove fattispecie nel Capo II (*Dei delitti contro l'industria e il commercio*) del Titolo VIII (*Delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio*) del codice penale, la fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (art. 517 ter c.p.) e la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517 quater c.p.); nel quadro dell'operatività dei disposti di cui al D.Lgs. del 8 giugno 2001, n. 231 relativo alla responsabilità degli enti da reato, la normativa in parola ha posto a carico degli enti, nell'interesse e a vantaggio dei quali vengano commessi i delitti ora elencati, sanzioni pecuniarie e, nei casi più gravi, interdittive.

## **IX. LA PROTEZIONE DEL CONSUMATORE**

Le frodi alimentari possono provocare pericoli e danni per la salute e per il patrimonio dei consumatori.

Il consumatore frodato può denunciare il fatto all'Autorità Giudiziaria (Procure

della Repubblica, Polizia, Carabinieri, Guardia di Finanza) e, per ottenere il risarcimento dei danni subiti, può costituirsi parte civile nel processo penale o instaurare una causa civile.

Egli può anche comunicare il fatto all'apposito Ufficio del Ministero dello Sviluppo Economico, che trasmetterà poi le informazioni all'Autorità Giudiziaria. I recapiti sono i seguenti:

Tel.: 06 47055437

Fax: 06 47055390

E-mail: [anticontraffazione@sviluppoeconomico.gov.it](mailto:anticontraffazione@sviluppoeconomico.gov.it)

Il consumatore, inoltre, se le circostanze concrete lo consentono, può pretendere la risoluzione per inadempimento del venditore del contratto di compravendita del bene, rispetto al quale sia stato tratto in inganno, o chiedere l'annullamento del contratto.

Infine, il codice del consumo prevede la c.d. class action. Istituto di nuova creazione nel diritto italiano, essa è un'azione giudiziaria che può essere promossa, a tutela degli interessi collettivi dei consumatori e degli utenti, dalle associazioni di consumatori iscritte in un apposito elenco tenuto presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

In particolare, può essere chiesto al Tribunale l'accertamento del diritto al risarcimento dei danni, conseguenti ad atti illeciti extracontrattuali od a pratiche commerciali scorrette, quando sono lesi i diritti di una pluralità di consumatori o di utenti. Il consumatore, qualora volesse accedere a questo rimedio, può contattare una associazione di consumatori e descrivere la propria situazione per valutare la possibilità e l'opportunità di farsi tutelare tramite essa.

Si segnala, infine, che l'art. 18 L. n. 99/2009 prevede "Azioni a tutela della qualità delle produzioni agroalimentari, della pesca e dell'acquacoltura e per il contrasto alla contraffazione dei prodotti agroalimentari ed ittici" e stabilisce che, al fine di rafforzare le azioni volte a tutelare la qualità delle produzioni agroalimentari, della pesca e dell'acquacoltura e a contrastare le frodi in campo agroalimentare e nella filiera ittica nonché la commercializzazione di specie ittiche protette ovvero prive delle informazioni obbligatorie a tutela del

consumatore, per gli anni 2009-2011 il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali promuova le iniziative necessarie per assicurare la qualità delle produzioni e dei prodotti immessi al consumo nel territorio nazionale. Inoltre, per potenziare l'azione di contrasto alle frodi e di monitoraggio della produzione dell'olio di oliva e delle olive da tavola, i frantoi oleari hanno l'obbligo di comunicare all'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) anche le informazioni relative all'origine del prodotto trasformato.

Alle attività di controllo collaborano con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari per il coordinamento, il Comando dei Carabinieri, i NAS, il Corpo Forestale dello Stato e il Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera, nell'ambito delle rispettive competenze.

Tutto ciò dimostra come la tutela contro le frodi e la tutela della salubrità e della qualità degli alimenti siano uno degli obiettivi primari del legislatore e le norme a ciò dirette possano proteggere i consumatori dai pericoli e dai danni che nel cibo mal preparato o ingannevolmente offerto possono annidarsi.

### **Ultimo aggiornamento:**

Il 06 luglio 2011 il Parlamento europeo, nella sessione plenaria di Strasburgo, ha approvato il nuovo regolamento sulle etichette dei prodotti alimentari [P7\_TA(2011)0324], che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 ed abroga le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE ed il regolamento (CE) n. 608/2004. Il testo sarà poi trasmesso al Consiglio e alla Commissione Europei nonché ai parlamenti nazionali, per la ratifica in autunno, e verrà pubblicato all'inizio 2012. Dopo la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea gli operatori avranno tre anni di tempo per uniformarsi alle nuove regole, cinque anni per le norme relative all'informazione nutrizionale. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati entro le suddette date potranno venire legalmente commercializzati sino ad esaurimento scorte (art. 54.1).

Per maggiori approfondimenti:

<http://www.euoparl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2011-0324+0+DOC+XML+Vo//IT&language=IT>

<http://www.ilfattoalimentare.it/nuovo-regolamento-ue-informazione-consumatore-origine-allergeni-oli-vegetali-carne-pesce-insaccati.html>

## Bibliografia:

- "PRODOTTI BIOLOGICI: "Regole e riconoscimento" di Rita Sabelli, Associazione ADUC, dicembre 2010;
- "Cibi biotech: sai riconoscerli?" Camera di Commercio di Prato;
- "Aromi, il nuovo regolamento" di Agostino Macrì, Unione nazionale consumatori, gennaio 2011;
- "Cibi contraffatti, vai sul sicuro" di Elena Emma Piccatti, Camera di Commercio di Torino, ottobre 2009;
- "Sicurezza alimentare: contraffazione ed adulterazione dei prodotti alimentari. Possibili impatti e tecnologie per il contrasto" di Prof. Ing. Marcella Trombetta, ottobre 2010;
- "Strumenti penali nella lotta alla contraffazione del prodotto alimentare" di Antonella Rossi, Torino, ottobre 2010;
- "L'etichetta, uno strumento per la tutela del consumatore" sito Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- "L'etichettatura dei prodotti alimentari - La normativa comunitaria e nazionale" Camera di Commercio di Torino, Autori vari, 2009;
- "Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP)" Direttive (2010/C 341/03), Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 16.12.2010;
- "Etichettatura degli alimenti" di Rita Sabelli, Associazione ADUC del 30 marzo 2009;
- "Le frodi alimentari: definizioni ed introduzione. I casi riguardanti il settore delle carni" di Paola Rebufatti, Laboratorio chimico - Camera di Commercio di Torino.

## INDICE

<b>PREFAZIONE</b> .....	<b>7</b>
<b>I. COSA SONO GLI ALIMENTI</b> .....	<b>9</b>
<b>II. GLI ALIMENTI BIOLOGICI</b> .....	<b>10</b>
<b>III. I CIBI BIOTECH</b> .....	<b>14</b>
<b>IV. L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI</b> .....	<b>16</b>
<b>IV.1. I 10 PUNTI</b> .....	<b>17</b>
<i>IV.1.1. La denominazione di vendita</i> .....	<b>17</b>
<i>IV.1.2. L'elenco degli ingredienti</i> .....	<b>18</b>
a) Gli aromi .....	<b>19</b>
b) Gli allergeni.....	<b>20</b>
<i>IV.1.3. La quantità netta</i> .....	<b>22</b>
<i>IV.1.4. Il termine minimo di conservazione (TMC) e la data di scadenza</i> .....	<b>22</b>
<i>IV.1.5. Il responsabile commerciale e la sede dello stabilimento</i> .....	<b>23</b>
<i>IV.1.6. Il titolo alcolometrico volumico</i> .....	<b>24</b>
<i>IV.1.7. Il lotto di produzione</i> .....	<b>24</b>
<i>IV.1.8. La modalità di conservazione e di utilizzazione e le istruzioni per l'uso</i> .....	<b>25</b>
<i>IV.1.9. L'origine e la provenienza</i> .....	<b>26</b>
<i>IV.1.10. La marchiatura di identificazione e la bollatura sanitaria</i> .....	<b>27</b>
a) Il marchio di identificazione.....	<b>28</b>
b) Il bollo sanitario delle carni fresche.....	<b>28</b>
<b>IV.2. LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE</b> .....	<b>29</b>
<b>IV.3. GLI ADDITIVI ALIMENTARI</b> .....	<b>35</b>
<b>IV.4. I MARCHI ALIMENTARI</b> .....	<b>37</b>
<b>IV.5. I SIMBOLI ED I PITTOGRAMMI</b> .....	<b>42</b>
<b>IV.6. IL CODICE A BARRE E L'ETICHETTA ELETTRONICA</b> .....	<b>43</b>
<b>IV.7. L'ETICHETTATURA CARNI BOVINE</b> .....	<b>46</b>
<b>IV.8. L'ETICHETTATURA CARNI AVICOLE</b> .....	<b>48</b>
<b>IV.9. L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ITTICI</b> .....	<b>50</b>
<b>V. I PRODOTTI ALIMENTARI SFUSI</b> .....	<b>51</b>
<b>VI. LA TRACCIABILITÀ</b> .....	<b>52</b>
<b>VII. LA SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP</b> .....	<b>53</b>
<b>VIII. LA FRODE E CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE</b> .....	<b>57</b>
<b>IX. LA PROTEZIONE DEL CONSUMATORE</b> .....	<b>59</b>
<b>Bibliografia:</b> .....	<b>63</b>







