



Conoscere le etichette alimentari per un consumo consapevole e sostenibile

Dott.ssa Gabriella Lo Feudo

CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Rende

Sardegna Ricerche 10 ottobre 2022

Webinar

l'etichetta :
tutela il consumatore
lo rende responsabile dei suoi acquisti
attrae consensi
comunica la qualità di un prodotto

L'etichetta deve garantire
Leggibilità
Chiarezza
Trasparenza



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

- indurre in errore l'acquirente sulle effettive caratteristiche, sulla qualità, sulla composizione e sul luogo di origine del prodotto;
- evidenziare caratteristiche come particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi le possiedono;
- attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, né accennare a proprietà farmacologiche a meno di autorizzazioni specifiche da parte dell'EFSA



Molte forme di pubblicità insidiose ed ingannevoli si concretizzano aggiungendo in etichetta delle aggettivazioni atte ad esaltare indebitamente un prodotto:

"genuino" per un formaggio,

"naturale" per un miele,

come se fosse lecito produrre le corrispondenti tipologie

"adulterato" o "artificiale";

Ma anche vellutato; delicato ecc. ecc.

- ✓ **Informazioni importanti inserite nel REG.1169/2011**
- ✓ la responsabilità degli operatori
- ✓ le nuove dichiarazioni obbligatorie (presenza di allergeni)
- ✓ la leggibilità delle informazioni fornite con caratteri tipografici e formato più evidente
- ✓ il luogo di origine di alcuni alimenti
- ✓ la obbligatorietà dell'etichetta nutrizionale

Prodotti pre - imballati o pre -confezionati

Sono tutti gli alimenti avvolti, totalmente, in un imballaggio ed il cui contenuto non può essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata e che devono rimanere integri fin tanto che non giungano nelle mani del consumatore

Preincartati

Sono gli alimenti incartati negli esercizi di vendita per la consegna diretta all'acquirente o per la vendita a libero servizio (come quelli esposti al banco o sugli scaffali), a prescindere dal sistema di chiusura più o meno sigillante. Si tratta dei cibi confezionati all'interno del luogo di vendita in un momento precedente l'atto dell'acquisto, ma comunque destinati ad una vendita "immediata" e sempre all'interno dei locali dove i prodotti sono stati preincartati. In questi è obbligatorio apporre l'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni

SFUSI

Sono detti sfusi gli alimenti non confezionati o venduti previo frazionamento (prodotti di pasticceria, panetteria, gastronomia etc etc). Su questi non è possibile apporre un'etichetta, ma i recipienti che li contengono o i comparti nei quali sono esposti devono avere bene in vista le indicazioni di obbligo: denominazione di vendita; elenco degli ingredienti (ove siano presenti); data di scadenza per la pasta fresca semplice o con ripieno; modalità di conservazione nel caso di prodotti altamente deperibili;

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

Il prezzo per carni, ortofrutta e prodotti lattiero-caseari. (fanno eccezione i formaggi freschi a pasta filata, come la mozzarella che se non venduti presso il caseificio devono essere obbligatoriamente confezionati)

Le informazioni obbligatorie devono essere posizionate in un punto evidente per essere facilmente visibili e chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili

Non devono in alcun modo essere nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire nella loro evidenza.

Il Reg 1169 per garantire la leggibilità delle etichette definisce la dimensione dei caratteri di stampa

LOTTO

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione che consenta di identificare il lotto o la partita alla quale appartiene

Direttiva UE /2011

✓ **Articolo 9 Reg Ue n. 1168/2011**

- ✓ la denominazione del prodotto *
- ✓ l'elenco degli ingredienti
- ✓ **News** qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergia (cereali contenenti glutine, sciroppi di glucosio, arachidi e prodotti derivati, frutta a guscio, molluschi, sedano, senape, ecc.)
- ✓ la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- ✓ la quantità netta dell'alimento *
- ✓ il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- ✓ le condizioni particolari di conservazione e le istruzioni per l'uso
- ✓ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore
- ✓ **News** il paese d'origine per alcuni prodotti
- ✓ una dichiarazione nutrizionale
- ✓ il titolo alcolometrico volumico effettivo * per le bevande alcoliche che contengono più di 1,2% di alcol in vol.

- ✓ Nell'elenco degli ingredienti, da indicare in ordine decrescente di quantità, devono figurare le sostanze o i prodotti che provocano allergia; devono essere evidenziati attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati (per dimensioni, stile e colore di sfondo); in mancanza di un elenco degli ingredienti l'indicazione include il termine 'contiene' seguito dalla denominazione della sostanza allergenica;
- ✓ Tale indicazione è obbligatoria anche per gli alimenti serviti nei luoghi pubblici
- ✓ Elenco presente nell'all. II del reg.1169/2011

✓ **ETICHETTA NUTRIZIONALE**

E 'obbligatorio indicare :

il valore energetico,
i grassi totali,
i grassi saturi
gli zuccheri,
proteine
il sale;

In questo caso potrà essere, eventualmente, indicato
che il sale presente è derivante esclusivamente dal sodio
naturalmente presente e non aggiunto;

E' facoltativo invece indicare:

acidi grassi monoinsaturi;

acidi grassi polinsaturi;

polioli;

amido,

fibre alimentari,

vitamine e sali minerali se presenti in quantità superiore al 15% rispetto al fabbisogno giornaliero ;*

I valori di riferimento saranno espressi per 100g o 100ml.

Tutte le indicazioni nutrizionali devono trovarsi nello stesso campo visivo, in un formato chiaro (tabulare o lineare) e nell'ordine di presentazione stabilito.

* indicazioni presenti nell'all. XIII con riferimento ai LARN

Valori medi per porzione (10 g) = 1 cucchiaio			%**	L.A.R.N.*	BASSA	MEZA	ALTA
Valori medi per 100g							
Valore energetico	495 kcal	49 kcal	2,5%	2000 kcal			
	2073 kJ	207 kJ		8360 kJ			
Proteine	5,7 g	0,6 g	0,9%	70 g			
Carboidrati	4,9 g	0,5 g	0,2%	300 g			
di cui zuccheri	2,6 g	0,3 g	0,5%	70 g			
Grassi	5,1 g	5,1 g	8,8%	58 g			
di cui saturi	7,7 g	0,8 g	3,5%	22 g			
Fibre	0,4 g	0,04 g	0,2%	25 g			
Sale	0,76 g	0,08 g	3,8%	2 g			

IL COLORE SOTTOLINEA IL LIVELLO DI APPORTO DEL NUTRIENTE NELLA PORZIONE CONSIDERATA.

**ENERGIA E NUTRIENTI FORNITE DALLA PORZIONE RISPETTO AI LARN.

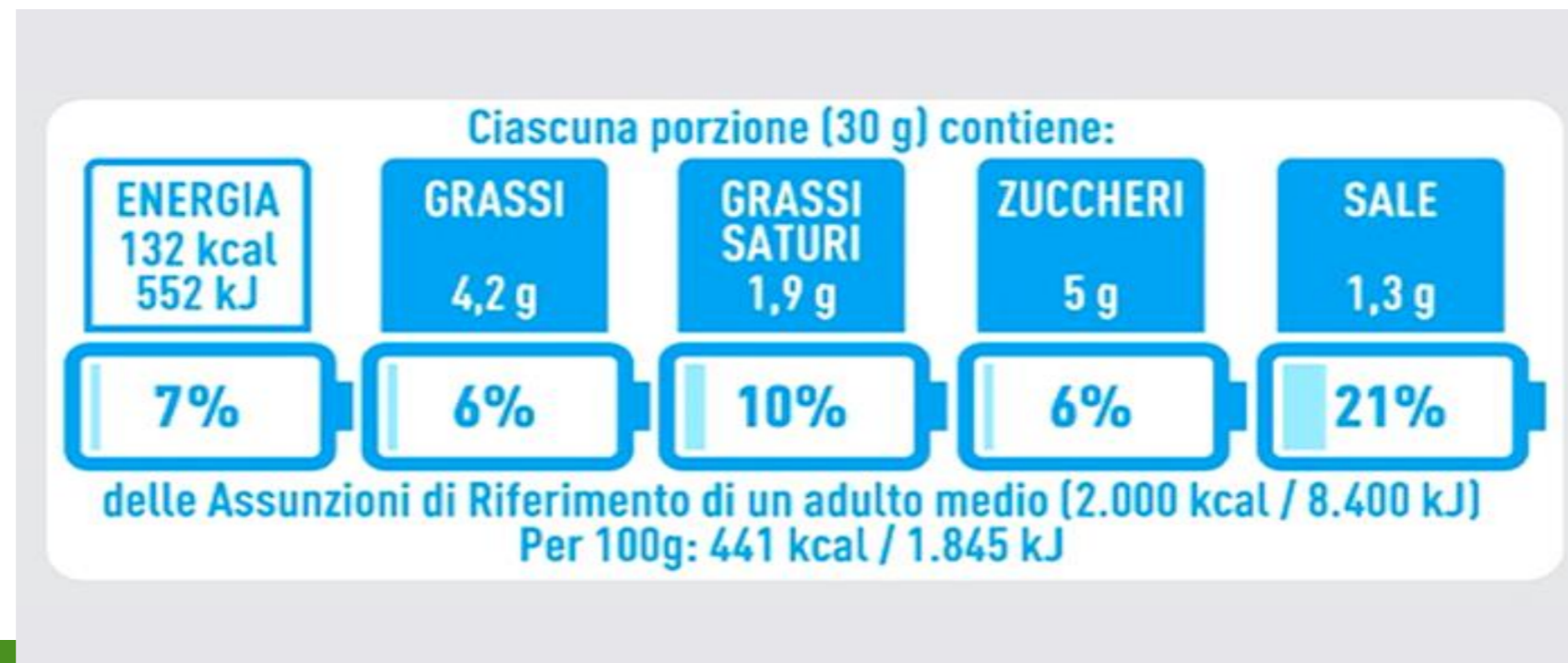
*ADATTATA DAI LIVELLI DI ASSUNZIONE GIORNALIERI RACCOMANDATI DI NUTRIENTI PER LA POPOLAZIONE ITALIANA (L.A.R.N.) RELATIVI A UN FABBISOGNO GIORNALIERO DI 2000 kcal. IL FABBISOGNO PUÒ ESSERE DIVERSO A SECONDA DEL SESSO, DELL'ETÀ E DELL'ATTIVITÀ FISICA SVOLTA.



L'etichetta nutrizionale ideata dalla Francia si chiama Nutri-Score. Utilizzando l'immagine di un semaforo, assegna un colore, e di conseguenza un "via libera" o meno, ad ogni alimento in base al livello di zuccheri, grassi e sale, calcolati su una base di riferimento di 100 grammi di prodotto. Intuitivamente i cibi con semaforo "verde" sono da preferire rispetto a quelli "rossi".



Contro il sistema di etichettatura franco-tedesco si è schierata l'Italia, sostenendo che le indicazioni “a semaforo” penalizzano la dieta mediterranea e più in generale quindi i prodotti Made in Italy. L'alternativa proposta si chiama NutrInform Battery e valuta non i singoli cibi, quanto piuttosto la loro incidenza all'interno della dieta. L'etichetta è pensata come una batteria e reca l'indicazione di tutti i valori relativi ad una singola porzione consumata.



Il Nutriscore potrebbe generare confusione in base ai vincoli previsti dall'art. n 35* .
Per applicare il Nutrinform Battery, gli operatori dovranno fare riferimento alle **assunzioni di riferimento, (AR)** di cui all'allegato XIII del regolamento (UE) n. 1169/2011 :

energia: 8400 KJ/2000 Kcal;

grassi: 70 g;

grassi saturi: 20 g;

zuccheri: 90 g;

sale: 6 g.

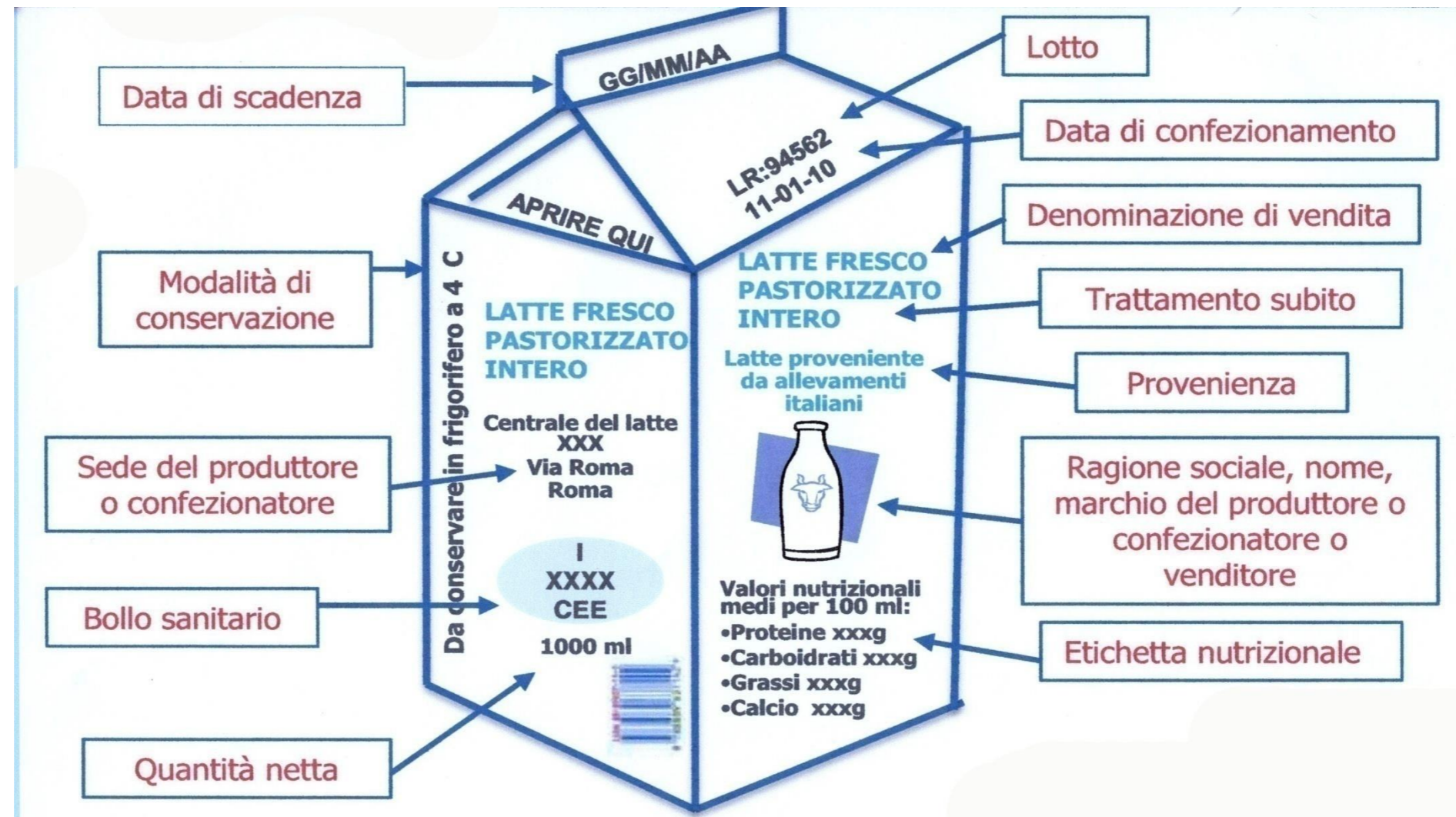
Nel Nutrinform Battery tutti i valori espressi in etichetta sono relativi alla singola porzione.

Il contenuto energetico e' espresso sia in Joule che in calorie.

I contenuti di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale sono espressi in grammi

***Articolo 35**

Forme di espressione e presentazione supplementari purchè non creino confusione nel consumatore



LEGENDA ESPLICATIVA DELLA PROVENIENZA E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

"2": tipologia
di allevamento *

"IT": sigla
della nazione
di produzione **

"ENTRO": da
consumarsi
preferibilmente
entro il giorno/mese

* **Tipologia di allevamento**
0 = biologico - 1 = all'aperto
2 = a terra - 3 = in gabbie

"070": codice
ISTAT del comune
di ubicazione
dell'allevamento

"MN": sigla della
provincia
dell'allevamento

"222": codice
univoco
dell'allevamento
in cui la gallina
ha depresso l'uovo

** **Sigla della nazione
di produzione:**
IT = ITALIA

2IT070 MN 222
ENTRO 28 11

Il codice indicato nella legenda vale come esempio

Decreto Legislativo del 20 febbraio 2004 n° 50.

Confettura ,almeno 350 g su 1000 g di prodotto

Confettura extra ,almeno 450g su 1000 di prodotto

I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso







Grazie per l'attenzione