



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L'etichetta come strumento per una scelta informata

Paola Rebufatti

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Pavia, 4 febbraio 2015

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

... qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento ...

↓
imballaggio

↓
etichetta

↓
avviso, nastro, fascetta

↓
DDT
doc. accompagnamento

ETICHETTATURA

ETICHETTATURA

I divieti e le limitazioni sono validi anche per presentazione e pubblicità degli alimenti



La pubblicità, in ogni sua forma, deve pertanto risultare “palese, veritiera e corretta”

ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

PRATICHE LEALI DI INFORMAZIONE

*Le informazioni sugli alimenti non inducono in errore,
in particolare:*

in merito alle caratteristiche dell'alimento ...

attribuendo effetti o proprietà che non possiede ...

*suggerendo che possiede caratteristiche particolari
evidenziando la presenza o l'assenza di ingredienti.....*

*suggerendo la presenza di un particolare alimento o di
un ingrediente, mentre un componente naturalmente
presente o un ingrediente normalmente utilizzato e'
stato sostituito ...*

*Non attribuiscono proprietà atte a prevenire, trattare o
guarire una malattia umana ...*

ETICHETTATURA

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

INFORMAZIONI FACOLTATIVE

ETICHETTATURA

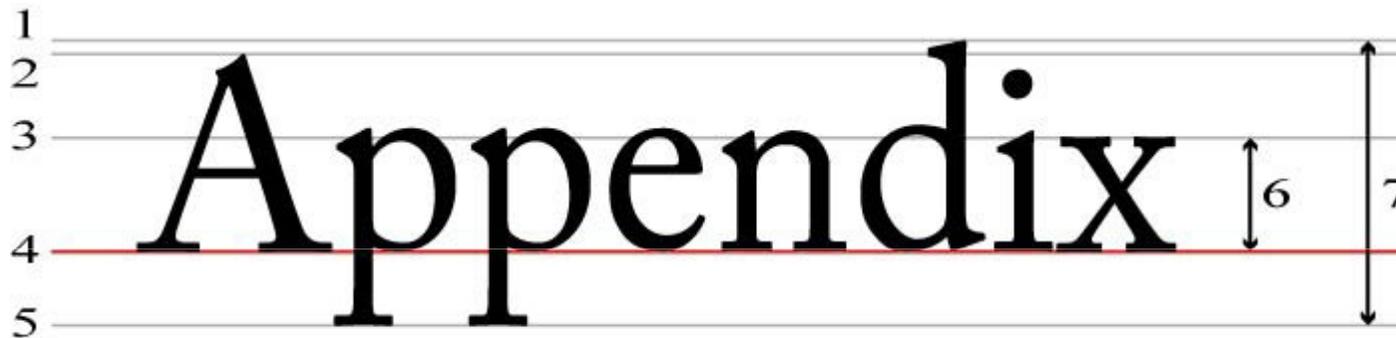
COME DEVE ESSERE UN'ETICHETTA

- ❑ Indicazioni in lingua italiana
- ❑ Informazioni posizionate in un punto evidente
- ❑ Informazioni chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili

Le informazioni obbligatorie non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire

ETICHETTATURA

DEFINIZIONE DI ALTEZZA DELLA X



Legenda

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

Per garantire la leggibilità delle etichette si definisce la **dimensione dei caratteri di stampa** (h della x $\geq 1,2\text{mm}$ - $\geq 0,9\text{mm}$)

ETICHETTATURA

COME SI PRESENTANO GLI ALIMENTI



Alimenti preimballati



Alimenti non preimballati

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Regolamento UE n. 1169/2011

Denominazione alimento

Elenco ingredienti

Qualunque ingrediente che provoca allergie o intolleranze

Quantità di taluni ingredienti/categorie

Quantità netta alimento

Termine minimo di conservazione o data scadenza

Nome o ragione sociale **e indirizzo** dell' OSA

Tit.alcolometrico volumico effet. (bevande > 1,2% di alcol in volume)

Dichiarazione nutrizionale

Condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego*

Istruzioni per l'uso*

Paese di origine o Luogo di provenienza ove previsto*

LOTTO

ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE ALIMENTO

Denominazione legale: bevande spiritose, olio di oliva, vini, confetture, marmellate, succhi di frutta, cacao e cioccolato, panettone, colomba

Denominazione usuale: gelato, torrone, cotechino, biscotti

Descrizione del prodotto

Comporta un'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito

ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI



“comprende tutti gli ingredienti dell’alimento, in ordine di peso decrescente, al momento del loro utilizzo ”

ETICHETTATURA



ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

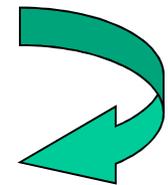


ETICHETTATURA

ELENCO INGREDIENTI

OLI E GRASSI RAFFINATI DI
ORIGINE VEGETALE

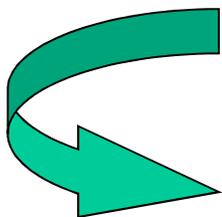
*Possono essere raggruppati nell'elenco ingredienti come **“oli o grassi vegetali”**, immediatamente seguiti dall'indicazione **dell'origine vegetale specifica***



ETICHETTATURA

INGREDIENTE COMPOSTO

CREMA GIANDUIA



può figurare nell'elenco ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso”

seguito dalla enumerazione dei componenti.....

ETICHETTATURA

L'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI NON E' RICHIESTA

nei prodotti costituiti da un solo ingrediente

negli ortofrutticoli freschi

nel latte, formaggi, burro

acque gassate

negli aceti

ALLERGENI

Le sostanze allergeniche devono essere **sempre** indicate, sia per la vendita di prodotti preimballati che non preimballati

**L'elenco delle sostanze allergeniche è tassativo
(Regolamento UE 1169/11- All. II).**

Le modalità di elencazione devono prevedere:

- Un riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze
- La loro evidenziazione attraverso un tipo di carattere distintivo dagli altri ingredienti
- L'uso del termine «contiene»...in mancanza dell'elenco degli ingredienti
- La ripetizione della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici le contengono.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorosan)*, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

ALLERGENI

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

ALLERGENI

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;*
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;*
- b) lattitolo.*

ALLERGENI

8. *Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.*
9. *Sedano e prodotti derivati.*
10. *Senape e prodotti derivati.*
11. *Semi di sesamo e prodotti derivati.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.*
13. *Lupini e prodotti derivati*
14. *Molluschi e prodotti derivati.»;*

ETICHETTATURA

ALLERGENI

L'indicazione non è richiesta:

quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione (esempio latte, farina di grano tenero, ecc.).

ETICHETTATURA

ALLERGENI

Un additivo che deriva da un allergene deve figurare in etichetta con la sua origine, se l'allergene non è già menzionato:

Emulsionante: E 322 (**soia**) – (**uova**), lecitina da **soia**, lecitina da **uova**

Conservante: E 1105 (**uova**) – lisozima da **uova**

ETICHETTATURA

ALLERGENI

Additivo di cui è obbligatoria l'indicazione dell'origine dell'allergene:

GRANA PADANO

INGREDIENTI: latte, caglio, conservante:

Lisozima da **uova**



ETICHETTATURA

INDICAZIONE QUANTITATIVA DEGLI INGREDIENTI

Qualora l'ingrediente figuri nella denominazione dell'alimento o sia generalmente associato a tale denominazione dal consumatore es. yogurt alle fragole

Qualora l'ingrediente sia messo in rilievo con parole, immagini”



Qualora l'ingrediente sia essenziale per caratterizzare un prodotto alimentare”

ETICHETTATURA

QUANTITA'

La quantità si esprime utilizzando il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) per i liquidi e il chilogrammo (kg) o il grammo (g) per i solidi

es. 300 g

Se un prodotto alimentare solido è immerso in un liquido di copertura, deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato



ETICHETTATURA

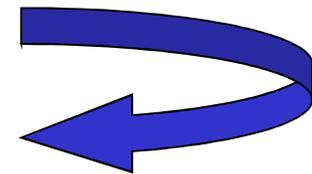
DATA DI SCADENZA

Alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico e che potrebbero costituire, dopo breve tempo, un pericolo immediato per la salute umana

“DA CONSUMARE ENTRO”
g/m eventualmente anno

Comporta l'indicazione delle
condizioni di conservazione

E' indicata su ogni singola porzione preconfezionata



ETICHETTATURA

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

D I C I T U R A

**Da consumarsi preferibilmente
Entro il
Entro fine**

ETICHETTATURA

L'INDICAZIONE DEL TMC NON è RICHIESTA

negli ortofrutticoli freschi

*nei vini, vini liquorosi, vini spumanti e bevande con
contenuto alcolico >10% in volume (allergeni)*

prodotti panetteria, pasticceria (24h)

*aceti, sale da cucina, zuccheri (solidi), prodotti di
confetteria (zuccheri aromatizzati e/o colorati), gomme da
masticare*

ETICHETTATURA

ORIGINE

Nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore

.... in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine

ETICHETTATURA

ORIGINE



ETICHETTATURA

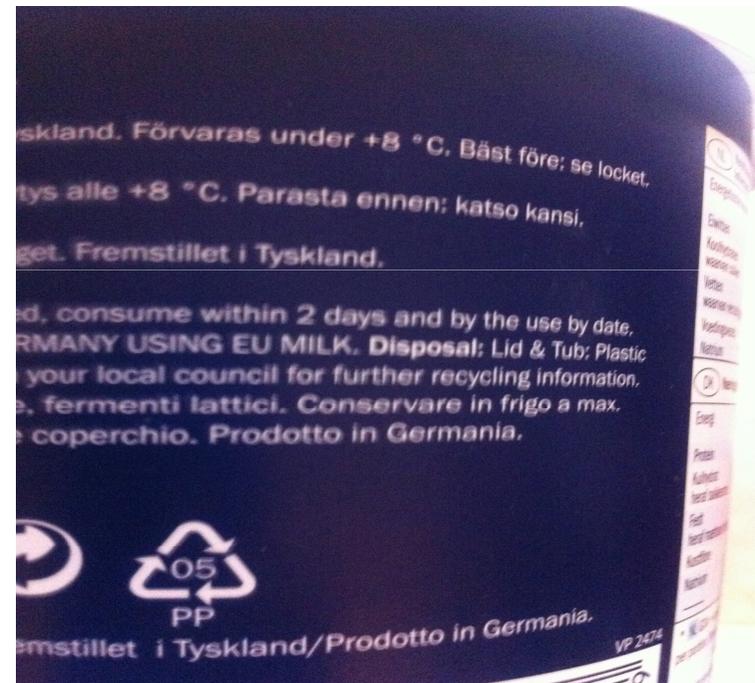
ORIGINE

E' obbligatoria per alcuni prodotti

- Carni bovine
- Carni avicole
- Latte fresco
- Uova
- Prodotti ittici
- Passata di pomodoro
- Miele
- Olio di oliva

.....fra poco carni suine, ovine, caprine, volatili

ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

ULTERIORI INDICAZIONI

1) Alimenti la cui durabilità è stata prolungata mediante l'impiego di gas di imballaggio autorizzati

2) Alimenti che contengono edulcoranti autorizzati

3) Alimenti che contengono sia zucchero aggiunto sia uno o più edulcoranti autorizzati

1) “Confezionato in atmosfera protettiva”

2) “Con edulcorante”. Tale indicazione accompagna la denominazione dell'alimento

3) “Con zucchero ed edulcorante”. Tale indicazione accompagna la denominazione dell'alimento

ETICHETTATURA

DENOMINAZIONE ALIMENTO

Passata di pomodoro

ELENCO INGREDIENTI

pomodoro, sale

RESPONSABILE INFORMAZIONI

*Minù S.p.A – Via Torino, 5
Luna (TO)*



QUANTITA'

750 g

TMC

*da consumarsi preferibilmente
entro il 02/12/2012*

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

es. conservare in luogo fresco ed asciutto

LOTTO L 21 6 E 19

ORIGINE pomodoro fresco
Puglia

ETICHETTATURA



CONTROFILETTO S/OSSO DI BOVINO ADULTO	
PREZZO /Kg. 334901 PESO NETTO 0,37000 PREZZO L12.390 DA CONSUMARSI ENTRO IL 12/12/2000	
MACELLATO IN ITALIA M000	SEZIONATO IN ITALIA S000
NATO IN ITALIA	ALLEVATO IN ITALIA
CODICE DI RIFERIMENTO ANIMALE/ LOTTO IT0531	CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA +0° e +02°

Denominazione
alimento

Numero riconoscimento
macello

Numero approvazione
laboratorio sezionamento

Paese di ingrasso

Modalità conservazione

Numero approvazione
macello

Paese di nascita

Numero riferimento o
codice rintracciabilità

ETICHETTATURA

CARNI BOVINE



DENOMINAZIONE ALIMENTO
ELENCO INGREDIENTI

Codice di riferimento

Nato in....

Allevato in

Macellato in....

Sezionato in....

ETICHETTATURA

- **Denominazione commerciale e nome scientifico**
- **Metodo di produzione**
- **Zona di cattura o di allevamento**
- **Stato fisico (congelato, scongelato)**
- **Termine minimo di conservazione, se appropriato**
- **Categoria attrezzi da pesca**



Per i prodotti non preimballati le informazioni obbligatorie possono essere fornite per la vendita al dettaglio tramite informazioni commerciali come cartelloni pubblicitari o poster

ETICHETTATURA



CONFETTURA DI FRAGOLE

Ingredienti: fragole, zucchero, acqua

450 g

*Da consumarsi preferibilmente entro
fine agosto 2015*

*frutta utilizzata 60 g per 100 g di
prodotto finito*

zuccheri totali 45g per 100g

*MARIO ROSSI SPA Via delle Serre 1
Torino*

L88662

*da conservare in frigorifero dopo
l'apertura*

Conservare in luogo fresco e asciutto

ETICHETTATURA



MIELE DI ACACIA

352 g

*Da consumarsi preferibilmente entro
il 23/08/2015*

*MARIO ROSSI spa Via delle Api 36
Torino*

L312223

Conservare in luogo fresco e asciutto

Paese di origine: ITALIA

o MIELE ITALIANO

ETICHETTATURA

Alimenti non preimballati



CARTELLO

INGREDIENTI ALLERGENI

Denominazione alimento

Elenco degli ingredienti

Modalità di
conservazione, ove
necessario

Data di scadenza solo per
le paste fresche/ripiene

Titolo alcolometrico
volumico

Percentuale di glassatura



ETICHETTATURA



ETICHETTATURA

INFORMAZIONI VOLONTARIE: REQUISITI

- non inducono in errore il consumatore
- non sono ambigue e non sono confuse per il consumatore
- sono, se del caso, basate su dati scientifici pertinenti

Le informazioni volontarie non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie

ETICHETTATURA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
Valore Energetico	638 kcal/2590 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	70 g
di cui - saturi	30 g
- monoinsaturi	22 g
- polinsaturi	18 g
Fibre	0 g
Sodio	0,16 g

Energia	kJ/kcal
Grassi di cui	G
acidi grassi saturi	g
Carboidrati di cui	g
zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

..... *alcuni esempi*

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

il prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI SATURI

la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

..... *alcuni esempi*

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi

SENZA ZUCCHERI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

il prodotto non contiene zuccheri o ogni altro prodotto utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento li contiene naturalmente si deve riportare sull'etichetta: "***contiene naturalmente zuccheri***"

ETICHETTATURA

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

Comunicazione scorretta:

“Con il 50 % di grassi in meno”

“- 30% zucchero”

Indicazione comparativa corretta:

“Con il 50 % di grassi in meno rispetto alla versione classica di YY”

“Con il 50 % di grassi in meno rispetto alla media dei biscotti più venduti”

ETICHETTATURA

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

Claim scorretto:

“con i betaglucani dell’orzo che aiutano a **RIDURRE IL COLESTEROLO**”, riportando in calce “una porzione fornisce il 25% del quantitativo giornaliero”

Claim corretto:

“**I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue**”; alimenti devono contenere **almeno 1 g**; indicazione va accompagnata **dall’informazione** che l’effetto benefico si ottiene con l’assunzione giornaliera di 3 g

ETICHETTATURA



VENTAGLINI

Biscotti con cioccolato

*Ingredienti: farina integrale di grano
tenero, zucchero, latte, cioccolato 3.5%
(zucchero, pasta di cacao, burro di
cacao), uova*

250 g

*Da consumarsi preferibilmente entro
fine dicembre 2015*

*MARIO ROSSI SPA Via dei Golosi 23
Torino*

L6666623

Fonte di fibra

ETICHETTATURA

DOP-IGP-STG

DOP - Denominazione di Origine Protetta
*es. di prodotti **DOP**: prosciutto di Parma, pecorino Sardo, Fiore Sardo*

IGP - Indicazione Geografica Protetta
es. di prodotti IGP: lardo di Colonnata, bresaola della Valtellina

STG - Specialità Tradizionale Garantita
es. di prodotti STG. mozzarella



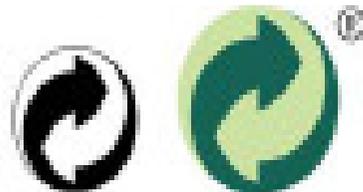
ETICHETTATURA

SIMBOLI E PITTOGRAMMI



ETICHETTATURA

ETICHETTATURA AMBIENTALE



ETICHETTATURA

CLAIMS (indicazioni nutrizionali, indicazioni sulla salute, commerciali)

NATURALE....

BURRO DI VERA PANNA...

**SENZA COLORANTI
E ADDITIVI**

FORMAGGIO EXTRA SELEZIONATO.....

FRESCO.....

PANNA DI ALTA QUALITA'...

ETICHETTATURA

FRESCO

E' uno dei termini regolamentati:

- per le paste alimentari fresche
- latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato di alta qualità)
- formaggi freschi a pasta filata
- Uova di categoria A

Al di fuori dei casi suddetti e simili, l'uso del termine "fresco" potrebbe configurarsi un divieto all'articolo 7 del Regolamento UE 1169/11

ETICHETTATURA

SENZA

Messaggio consentito per indicare la mancata utilizzazione della sostanza nella preparazione del prodotto

Deve però trattarsi di una sostanza normalmente utilizzata nel prodotto in cui si tratta

ETICHETTATURA

EXTRA, SUPER E SIMILI

Extra è disciplinato per taluni prodotti e sottoposto a particolari condizioni:

- pomodori pelati extra e concentrati di pomodoro extra
- confetture extra e gelatine di frutta extra
- cioccolato, possono essere usate diciture quali extra o aggettivi che fanno riferimento a criteri di qualità, ma a condizione che il prodotto abbia un più elevato tenore di sostanza secca totale di cacao rispetto al prodotto standard

Negli altri casi le affermazioni di superiorità o di eccezionalità del prodotto rispetto agli analoghi prodotti della concorrenza devono non solo essere precisate nel loro contenuto ma trovare anche rispondenza nella realtà

NATURALMENTE/NATURALE

Il termine *naturalmente/naturale* può essere inserito all'inizio dell'indicazione, se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dall'allegato del Reg. Ce 1924/2006.

Il termine *naturale* può anche essere utilizzato per casi specifici, con finalità diverse da quelle nutrizionali:

- nella denominazione di vendita “*acqua minerale naturale*”
- per designare “*aromi naturali*”
- nella denominazione delle “*sardine e del tonno al naturale*” quando, come mezzo di copertura, è stato utilizzato il succo naturale (liquido trasudato dal pesce al momento della cottura) ovvero acqua salata con eventuale aggiunta di erbe, spezie ed aromi naturali

Da evitare le diciture, destinate a disorientare il consumatore, quale “*naturale al 100%*”

ETICHETTATURA

COLLETTIVITA'?



ETICHETTATURA

POCHE REGOLE:

- ➔ Impariamo a leggere attentamente
- ➔ Valutiamo la quantità di informazioni
- ➔ Facciamo attenzione alle indicazioni relative all'assenza di ingredienti
- ➔ Scegliamo i prodotti di stagione, per quanto possibile
- ➔ Controlliamo il prezzo