

IL CONSUMATORE INFORMATO PASSA DALL'ETICHETTA



PREMESSA

- 1 Semplificazione normativa, le novità 4
- 2 Denominazione di vendita 7
- 3 Leggibilità 7
- 4 Provenienza 8
- 5 Novità su latte e prodotti lattiero-caseari 8
- 6 Ingredienti e Allergeni 9
- 7 Tabella nutrizionale 10
- 8 Indicazioni nutrizionali e per la salute 11
- 9 Termine minimo di conservazione 12
- 10 Il logo BIO europeo: nuove garanzie al consumatore 13
- 11 Marchi di qualità: DOP, IGP, STG 14

PREMESSA

La nuova legislazione sull'etichettatura ha lo scopo di dare più potere ai consumatori nel prendere decisioni rispetto agli alimenti che acquistano, **in modo che lo stesso consumatore possa fare scelte sempre più informate e consapevoli.**

La sfida di **Federconsumatori**, che da anni si occupa di alimentazione sana, rimane quella di promuovere **l'educazione alla salute e di generare interesse per un corretto stile alimentare** nei consumatori: saper leggere e valutare correttamente le informazioni attraverso l'etichettatura dei prodotti alimentari rimane quindi la nostra priorità.

L'etichetta riporta informazioni non solo sul contenuto nutrizionale del prodotto, ma fornisce una molteplicità di indicazioni. L'obiettivo principe della nuova legge sull'etichettatura degli alimenti è quello di dare informazioni trasversali, chiare e trasparenti al fine di assicurare ai consumatori un livello elevato di protezione della salute, e fungere da riferimento per chi voglia fare scelte più consapevoli; nonché stabilire le condizioni per garantire la libera circolazione nell'Unione Europea (UE) di alimenti sicuri.

Con questa semplice guida alla lettura dell'etichetta degli alimenti, Federconsumatori ha l'obiettivo di permettere al consumatore di comprendere al meglio le "nuove" etichette che sono state arricchite di informazioni obbligatorie.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Prosciutto cotto 100 gr	
Valore Energetico	215 Kcal/899 KJ
Grassi 14,7 gr	
-di cui Acidi Grassi Saturi	5,1 gr
Carboidrati 0,9 gr	
-di cui Zuccheri	0,9 gr
Proteine	19,8
Sale (Sodio)	648 mg

Valori obbligatori da riportare

Le sostanze che possono provocare ALLERGIE O INTOLLERANZE devono essere evidenziate distinguendo il possibile allergene MEDIANTE **DIVERSO CARATTERE**

SFONDO o *Stile Differente*

Ingredienti - Prosciutto cotto

Carne (dalla coscia del suino), **proteine del latte, lattosio**, sale, conservanti: E 249, E 250, **amido di frumento**.
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Prodotto da ABC srl - Via Trento, 20 - Parma
Da consumarsi preferibilmente entro il xx-xx-xxxx

SEMPLIFICAZIONE DELLA NORMATIVA: LE NOVITÀ

Il Regolamento Europeo (UE) n. 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, pubblicato in data 22 novembre 2011 ed entrato in vigore il 13 dicembre 2011, ha trovato applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2014 per le disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti, e dal 13 dicembre 2016 per quanto riguarda le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale.

Normativa

- ▶ *Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.*
- ▶ *Circolare 6 marzo 2015 sull'applicabilità delle sanzioni dell'articolo 18 del Decreto Legislativo n. 109/1992 alle violazioni che restano immutate nelle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011.*
- ▶ *Circolare 16 novembre 2016. Deroa dichiarazione nutrizionale punto 19 Allegato V regolamento 1169/2011, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 283 del 3 dicembre 2016.*
- ▶ *A decorrere dal 13 dicembre 2016 si applica l'obbligo di indicazione in etichetta della dichiarazione nutrizionale di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera l) del regolamento (UE) n. 1169/2011. Ai sensi dell'articolo 16 del regolamento per gli alimenti elencati all'allegato V la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria. Il punto 19 dell'allegato V estende tale deroga agli "alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale".*
- ▶ *Circolare 24 febbraio 2017 - Disposizioni applicative del decreto interministeriale 9 dicembre 2016 (G.U. n 15 del 19-01-2017) concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011.*

I NUOVI REQUISITI OBBLIGATORI

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- l'ingrediente o il coadiuvante in grado di provocare allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene;
- la quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare¹;
- il Paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto²;
- le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento (es. *'da consumare previa cottura'*);
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande che contengono più del 1,2% vol.;
- la dichiarazione nutrizionale: dichiarazione del contenuto calorico, di grassi, di grassi saturi, di carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri semplici e del sale, espressi come quantità per 100 g o per 100 ml o per porzione;
- l'indicazione di origine per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili;
- il tipo di oli e grassi utilizzati dovrà essere specificato tra gli ingredienti, e non saranno dunque più sufficienti le indicazioni generiche di «oli vegetali» o «grassi vegetali».

¹ è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, durante tutte le fasi della filiera: dalla produzione alla trasformazione, sino alla distribuzione.

² ove previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, Art. 26:

L'indicazione è obbligatoria per esempio nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore (es. *'parmesan grana'*, riferendosi all'*italian sounding del formaggio nostrano*), oppure quando il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario (es. *prodotto 'made in Germany', ma con più del 50% degli ingredienti provenienti dalla Polonia*).

QUALI ALIMENTI SONO SOGGETTI ALLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA?

L'obbligo di dichiarazione dei valori nutrizionali si applica ai prodotti alimentari preimballati³ destinati alla vendita al singolo cittadino, attraverso grande o piccola distribuzione, sino a quelli impiegati nella ristorazione per la collettività, ovvero quella di bar o ristoranti.

Nel caso di alimenti destinati alla vendita ad operatori commerciali, la tabella nutrizionale non deve necessariamente venire stampata sull'etichetta, ma è sufficiente sia trasmessa nei documenti commerciali o nelle schede tecniche, che devono in ogni caso accompagnare o precedere la spedizione. Nel caso di vendita online o a distanza, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta dovrà essere fornita prima dell'acquisto (*es. ingredienti, modalità di conservazione, data di scadenza.. di svariati generi alimentari: dagli affettati, ai formaggi, alla pasta..*).

Sono esclusi dall'obbligo di dichiarazione nutrizionale le seguenti categorie di prodotti:

- ✓ alimenti "preincartati per la vendita diretta" (es. formaggi esposti in banco frigo, avvolti nel cellophane con etichetta adesiva del supermercato..);
- ✓ alimenti 'venduti sfusi' (es. frutta secca oleosa o legumi esposti nel sacco per la pesatura fai-da-te..) e i cibi somministrati dalle collettività (es. il cappuccino al bar);
- ✓ alimenti non trasformati che appartengano ad un'unica categoria di ingredienti (es. insalate in busta);
- ✓ alimenti trasformati sottoposti solo a stagionatura (unica categoria di ingredienti, es. stoccafisso);
- ✓ altre categorie quali: farine, acque minerali, micro confezioni (quelle cioè la cui superficie più ampia sia inferiore a 25cm²), aromi, spezie, erbe, dolcificanti, gelatine, gomma da masticare, bottiglie di vetro (marcate in modo indelebile), integratori alimentari;
- ✓ prodotti realizzati da microimprese con meno di 10 dipendenti e fatturato inferiore ai 2 milioni di euro. La deroga infatti vale per certe tipologie di prodotti artigianali, non standardizzati e quindi non lavorati in serie, per i quali risulterebbe complesso realizzare delle precise tabelle nutrizionali.

³ l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

La denominazione di vendita rappresenta il nome del prodotto, ovvero quell'elemento che dà **identità** al prodotto stesso (es. pasta di semola di grano duro, formaggio fresco a pasta filata..), mentre la denominazione commerciale può invece chiarirne meglio le peculiarità (es. spaghetti o maccheroni, mozzarella o fior di latte..). Insieme alla denominazione deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che eventualmente ha subito (ad es. «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato», «decongelato»..).



LEGGIBILITÀ

Al fine di migliorare la leggibilità delle informazioni fornite nelle etichette, **è stata stabilita una dimensione minima dei caratteri per le indicazioni obbligatorie**, fissata in 1,2 mm (con "altezza della x" minima di 0,9 mm, eccetto per le confezioni con una superficie minore di 80 cm²).

Per quanto riguarda i requisiti linguistici, le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono apparire in almeno una delle lingue degli Stati membri UE, nei quali l'alimento è commercializzato. Si possono inoltre inserire volontariamente le informazioni in più lingue.

Ciò significa che un prodotto, anche se commercializzato in Italia, non ha l'obbligo di riportare le suddette indicazioni in lingua italiana.

PROVENIENZA

L'indicazione del **Paese di origine o del luogo di provenienza** risulta obbligatoria per i seguenti alimenti:

- 1 per tutti i tipi di carni diverse dalle carni bovine;
- 2 per il latte;
- 3 per il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari (dal 1 Gennaio 2017);
- 4 per gli alimenti non trasformati;
- 5 per i prodotti a base di un unico ingrediente;
- 6 per gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.

NOVITÀ SU LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Dal 19 aprile è diventato in Italia obbligatorio indicare in etichetta l'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari, dunque il burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini a base di latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale. Con questo nuovo sistema sarà possibile indicare con chiarezza al consumatore la provenienza delle materie prime dei prodotti.



Queste le diciture che saranno utilizzate:

- A **"Paese di mungitura: nome del Paese nel quale è stato munto il latte";**
- B **"Paese di condizionamento o trasformazione: nome del Paese in cui è stato condizionato o trasformato il latte"**

Se il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, è stato munto, confezionato e trasformato nello stesso Paese, l'indica-

zione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio "Origine del latte: Italia".

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più Paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate le seguenti scritte:

A latte di Paesi UE: se la mungitura avviene in uno o più Paesi europei;

B latte condizionato o trasformato in Paesi UE: se queste fasi avvengono in uno o più Paesi europei.

Se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea, verrà usata la dicitura **"Paesi non UE"**.

VI

INGREDIENTI E ALLERGENI

INGREDIENTI

L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, **scritti in ordine decrescente di peso**, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento, comprendendo inoltre tutti gli eventuali additivi alimentari, edulcoranti, coloranti, enzimi, aromi, ecc ⁴.

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti:

- i** alimenti che presentano un solo ingrediente.
- i** gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- i** gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- i** i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, enzimi alimentari o colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- i** le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica.

ALLERGENI

Crescente attenzione nella comunicazione al consumatore è stata posta sulla presenza di allergeni alimentari. Secondo stime dell'European Academy of Allergy and Clinical Immunology, **le allergie alimentari affliggono**

⁴ gli additivi alimentari sono sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio per colorare, dolcificare, modificare il sapore, conservare.

oggi circa 17 milioni di cittadini europei, ed un bambino su quattro in età scolare ne è colpito. Considerata la gravità delle reazioni allergiche (dolori addominali, vomito, diarrea, e nei casi più gravi anafilassi), il nuovo regolamento impone misure utili ad evidenziarne la presenza nella lista degli ingredienti, **mediante un carattere diverso rispetto agli altri per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza**. Quelli responsabili del 90% delle suddette reazioni avverse sono: **glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi**.

VII

TABELLA NUTRIZIONALE

La necessità di contrastare l'obesità, il sovrappeso ed altre patologie metaboliche, riconducibili a scelte alimentari poco salutari ed a stili di vita sedentari, ha portato il legislatore a promuovere come obbligatoria la tabella dei nutrienti forniti dal prodotto. I cosiddetti 'valori medi' della dichiarazione nutrizionale possono essere ricavati, sotto la libera e responsabile scelta dell'operatore, da tre principali fonti:

- analisi di laboratorio condotte dal produttore
- calcoli effettuati a partire da valori medi (noti o effettivi) relativi ai singoli ingredienti utilizzati
- banche dati ufficiali (es. banca dati del CRA-NUT, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la NUTrizione).

La dichiarazione si riferisce a 100 grammi o 100 millilitri di prodotto, con facoltà di aggiungere i dati per porzione, purché essa sia chiaramente espressa e si riporti il numero di porzioni complessive contenute nell'unità di vendita. Per gli arrotondamenti e le tolleranze, ci si riferisce alle linee guida della Commissione europea, riprese dal Ministero della Salute con nota 16.6.2016.

La tabella deve essere compilata secondo un ordine prestabilito e deve riportare i seguenti valori di energia e di nutrienti specifici:

- *energia (Kcal/kJ) (1 Kcal corrisponde a 4,19 kJ)*
- *proteine (g)*
- *grassi (g)*
- *di cui acidi grassi saturi (g)*
- *carboidrati (g)*

- *di cui zuccheri (g)*
- *fibre (g) (su base volontaria)*
- *sale (g) (il valore corrisponde alla precedente indicazione in etichetta di sodio, moltiplicata per 2,5)*

VIII

INDICAZIONI NUTRIZIONALI E PER LA SALUTE

Il Regolamento 1924/2006 stabilisce le regole per l'utilizzo dei claims⁵ nutrizionali e per la salute, che possono essere proposte **in via facoltativa** sulle etichette degli alimenti e/o attraverso la pubblicità. Lo scopo è quello di **tutelare la salute dei consumatori e renderli più consapevoli delle scelte** - ancora una volta - attraverso la corretta informazione. I claims di un prodotto alimentare possono essere utilizzati solo a condizione che siano veritieri e basati su dati scientifici, e che non attribuiscono al prodotto proprietà di prevenzione e/o cura da malattie.

Le indicazioni sulla salute sono consentite solo se sull'etichetta sono presenti le seguenti 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.**

COSA PUÒ SCRIVERE IL PRODUTTORE?

La stretta relazione tra cibo e salute rende indispensabile la correttezza delle informazioni fornite sulle caratteristiche salutiste degli alimenti. Con riguardo ai benefici che il consumo di un certo tipo di alimento può apportare, la regola è ferrea: il produttore può adottare un claim (indicazione) salutistico soltanto se in possesso delle prove scientifiche utili a dimostrare la fondatezza della virtù declamata. A stabilire una lista positiva dei claims ammessi è chiamata l'EFSA, l'autorità europea per la sicurezza alimentare. Strettamente regolato è anche il capitolo dei claims nutrizionali, usati dai produttori per evidenziare le caratteristiche nutri-

⁵ Il sostantivo inglese *claim*, che significa richiesta, è stato prestato all'italiano soprattutto per il linguaggio settoriale del marketing e della comunicazione. Si definisce claim la principale promessa fatta ai consumatori/clienti nel corso di una campagna pubblicitaria. Il termine indica la definizione delle sue caratteristiche riportata sulle confezioni in commercio (es. *'formaggio light'* oppure *'yogurt ricco di omega 3'*).

zionali del prodotto. Eccone 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

LEGGERO/LIGHT

il valore energetico è ridotto di almeno 30%

FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

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

RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

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

RICCO DI GRASSI MONOINSATURI (O POLINSATURI)

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

RICCO DI GRASSI INSATURI

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

A BASSO CONTENUTO CALORICO

il prodotto contiene non più di 40 kcal/100 g per i solidi o più di 20 kcal/100 ml per i liquidi

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO

il valore energetico è ridotto di almeno il 30%

SENZA CALORIE

il prodotto contiene non più di 4 kcal/100 ml

FONTE DI FIBRE

il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine

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"*

**FONTE DI/AD ALTO CONTENUTO DI
[NOME DELLA VITAMINA E/O MINERALE]**

il prodotto contiene almeno il 15/30% della dose giornaliera raccomandata di vitamina e/o minerale

**A TASSO RIDOTTO DI
[NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]**

la riduzione è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile

IX

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

In Europa e in Italia il fenomeno dello **spreco alimentare è sempre più diffuso** come

- conseguenza del consumismo che ci porta ad acquistare più di ciò che ci occorre realmente;
- perché il cibo viene spesso conservato in modo non adeguato;

- perché non esiste un'educazione al rispetto del cibo e quindi anche al riutilizzo creativo degli avanzi ancora commestibili;
- perché troppo spesso non si conosce chiaramente la differenza tra la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione.

➡ **Data di scadenza:** nel caso di prodotti molto deperibili (freschi), la data è preceduta dalla dicitura *"Da consumare entro il"* che rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato.

➡ **Termine minimo di conservazione (TMC):** nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo (pasta, biscotti, conserve) della data riportata, si troverà la dicitura *"Da consumarsi preferibilmente entro il"*. Il prodotto dopo tale data potrà aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore, ma potrà essere consumato senza rischi per la salute.

X

IL LOGO BIO EUROPEO: NUOVE GARANZIE AL CONSUMATORE



Il nuovo logo di produzione biologica dell'Unione Europea (EU organic logo), conosciuto anche come *euro-leaf*, letteralmente *foglia*, è diventato obbligatorio per tutti gli imballaggi di specifici prodotti a partire dal 1° luglio 2010. Lo scopo principe di questo logo, dal Reg. CE n. 271/2010, è quello di *fornire visibilità ai cibi e alle bevande biologiche, unitamente ad un sistema di garanzie che sia effettivamente percepito dai consumatori*, e che può essere sintetizzato come segue:

- ➡ almeno il 95% degli ingredienti agricoli sono stati prodotti con metodo biologico; solo in questo caso può comparire la parola "biologico" o una sua abbreviazione nella denominazione di vendita del prodotto;
- ➡ il prodotto è conforme anche alle regole del sistema di controllo e certificazione, approvato da ogni singolo Stato membro;
- ➡ il prodotto proviene direttamente dal produttore o è preparato in una confezione sigillata;

- il prodotto porta il nome del produttore, del preparatore o del venditore ed il numero del codice dell'organismo di certificazione che ha effettuato il controllo dell'ultima operazione prima dell'immissione in vendita.

Vediamo il dettaglio di ulteriori caratteristiche: dimensioni minime 13,5 x 9 mm; eccezioni possono essere concesse per confezioni di ridotte dimensioni, in tal caso il logo deve essere di 9 x 6mm. Il colore che deve essere utilizzato è il verde, può essere ammesso il bianco/nero solamente quando non è fattibile l'utilizzo a colori.

Prodotti per i quali il logo è facoltativo: sui prodotti biologici importati da Paesi terzi, **ovvero che non fa parte dell'Unione Europea.**

Prodotti per i quali il logo non è utilizzabile:

- i prodotti con meno del 95% di ingredienti biologici (per questi prodotti è possibile riportare il riferimento al metodo biologico unicamente nella lista degli ingredienti, con un chiaro riferimento a quelli biologici, unitamente all'indicazione della percentuale degli ingredienti bio);
- i prodotti composti principalmente da ingredienti della caccia e/o della pesca;
- i prodotti in conversione (da agricoltura tradizionale a biologica), **ovvero quei prodotti i cui ingredienti sono sì coltivati con metodo biologico (da almeno 12 mesi), ma da un periodo inferiore a quello necessario per poter essere considerati ufficialmente biologici (24 mesi per superfici a seminativo e 36 mesi per superfici arboree);**

XI

MARCHI DI QUALITÀ: DOP, IGP, STG

Alcuni prodotti presentano caratteristiche organolettiche, chimiche e produttive, che derivano da particolari lavorazioni o dall'ambiente geografico dove sono ottenuti. **L'Italia, con 266 tra prodotti DOP, IGP e STG**, è il Paese europeo che dispone del maggior numero di eccellenze agroalimentari con una certificazione geografica riconosciuta dall'UE.

Il sistema di indicazioni geografiche scelto dall'UE favorisce l'attività produttiva e l'economia del territorio; tutela l'ambiente proprio in virtù di questo legame indissolubile con il territorio di origine che esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. La certificazione comunitaria offre anche maggiori garanzie ai consumatori grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

Ma cosa significano queste sigle?

DOP: Denominazione di Origine Protetta, è il marchio di tutela giuridica della denominazione che l'UE attribuisce agli alimenti con caratteristiche qualitative che dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Con questa etichetta possiamo trovare specialità alimentari come: salumi, formaggi, olio e alcuni ortofrutticoli. 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.



IGP: Indicazione Geografica Protetta, è il marchio di origine che l'UE attribuisce ai prodotti agricoli e alimentari che hanno una determinata qualità, una reputazione o una caratteristica collegata all'origine geografica, la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Nel gruppo troviamo soprattutto prodotti agricoli come frutta, ortaggi, cereali e carni fresche. Per ottenere l'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.



STG: Specialità Tradizionale Garantita ha l'obiettivo di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale. In questo gruppo troviamo solo la mozzarella e la pizza napoletana.



FEDERCONSUMATORI EMILIA ROMAGNA

Via del Porto, 12 - 40122 Bologna - Tel. 051 4220850 - fax 051 6393815
www.federconsumatorier.it

LEGA CONSUMATORI EMILIA ROMAGNA

Via Genuzio Bentini n. 18/A - 40128 Bologna - Tel 051 6325990
www.legaconsumatori.it

ADICONSUM EMILIA ROMAGNA

Via Milazzo n. 16 - 40122 Bologna - Tel 051 256611
www.adiconsumemiliaromagna.it

ARCO CONSUMATORI EMILIA ROMAGNA

Via dei Mille n. 16 - 40122 Bologna - Tel 051 4123892
www.arcoconsumatoriemiliaromagna.it

Realizzato nell'ambito del Programma generale di intervento
della Regione Emilia Romagna con l'utilizzo dei fondi del
Ministero dello Sviluppo Economico.
Ripartizione 2015

