

IL VIVALDO FA LA SPESA

ETICHETTE CHIARE E TRASPARENTI
PER UN CONSUMATORE
BEN INFORMATO



INTRODUZIONE

Il consumatore con il suo ruolo centrale all'interno del sistema economico e sociale deve avere a disposizione strumenti per capire come un consumo intelligente possa incidere a vari livelli sul proprio bilancio familiare, nonché sull'intero contesto economico.

In particolare, il tema della sicurezza alimentare sta diventando una componente fondamentale del concetto di sviluppo sostenibile e presupposto per vivere bene nel proprio ambiente.

Le associazioni dei consumatori, grazie al contributo della Camera di Commercio di Reggio Emilia, dopo l'esperienza di "Il Vivaldo - Un consumatore ben alimentato", che ha posto l'attenzione sulla stagionalità della frutta e della verdura, hanno voluto proseguire la sensibilizzazione del consumatore sull'importanza dell'etichettatura, della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, dunque sulla loro provenienza ed integrità, con "Il Vivaldo fa la spesa - Etichette chiare e trasparenti per un consumatore ben informato".

Presupposto necessario alla base di questo progetto è sicuramente preparare un consumatore consapevole del proprio valore: ciò significa che il consumatore deve sapere cosa sta comprando e cosa andrà a consumare, deve conoscere come leggere le etichette ed individuare le caratteristiche che un prodotto presenta.

*Adiconsum, Confconsumatori, Federconsumatori
e Camera di Commercio di Reggio Emilia*

SOMMARIO

L'ETICHETTATURA	4
I prodotti confezionati	4
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE	5
INFORMAZIONI FACOLTATIVE	7
Informazioni facoltative: i marchi di qualità	8
PRODOTTI PARTICOLARI	9
Le carni	9
- Carne avicola	9
- Pesce	9
- Carne bovina	10
Le uova	11
Il latte crudo	13
I prodotti ortofrutticoli sfusi	14
GLI IMBALLAGGI	15



L'ETICHETTATURA

LE ETICHETTE SONO LA CARTA D'IDENTITÀ DI UN PRODOTTO ALIMENTARE.

Devono contenere l'insieme delle informazioni che servono appunto ad identificarlo e devono essere scritte obbligatoriamente in lingua italiana e riportate in un apposito spazio posto sulla confezione o sui cartelli di riferimento del prodotto medesimo.

I PRODOTTI CONFEZIONATI

Sono confezionati tutti i prodotti che presentano un imballaggio su cui viene apposta un'etichetta che informa il consumatore di cosa sta acquistando. Ci sono **informazioni obbligatorie** per legge, ovvero informazioni che il consumatore deve ricevere da parte del produttore per poter ben identificare ciò che sta per acquistare.

A queste **informazioni** spesso i produttori ne aggiungono altre **facoltative**, che servono a capire con più precisione le caratteristiche del prodotto alimentare.



INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

L'etichetta di un prodotto confezionato deve **obbligatoriamente** riportare le seguenti indicazioni:

• LA DENOMINAZIONE COMMERCIALE

DEL PRODOTTO: è obbligatoria l'indicazione del contenuto della confezione se il prodotto ha un nome di fantasia (es. olio extra vergine d'oliva) o ha subito particolari trattamenti tecnologici (es. latte pastorizzato), mentre è sufficiente citarne il nome se è conosciuto (es. cioccolato);

- **GLI INGREDIENTI:** l'etichetta non deve riportare solo l'elenco, redatto in ordine di peso decrescente, degli ingredienti, ma anche tutti gli altri componenti del prodotto, compresi gli aromi e gli additivi (conservanti, antiossidanti, coloranti, etc.) Quest'ultimi servono a garantire la conservazione del prodotto o particolari caratteristiche dello stesso, e vengono indicati con il nome della categoria, seguito dal nome specifico o dal numero CEE corrispondente (es. conservante-anidride solforosa o E220). In particolare deve essere specificata la presenza di componenti con effetti allergici, anche se in piccole quantità, per evitare rischi alla salute per coloro che soffrono di intolleranze alimentari o di allergie;
- **IL PESO NETTO:** deve essere indicata la quantità esatta di prodotto contenuta nella confezione. Se gli alimenti sono conservati in un liquido (es. tonno all'olio) viene espresso anche il peso sgocciolato, mentre per i prodotti congelati deve essere invece evidenziata la percentuale di glassatura;
- **IL NOME DEL PRODUTTORE:** L'etichetta deve riportare la sede dello stabilimento di produzione o di

confezionamento.

NB: spesso il luogo di confezionamento è diverso dal luogo di produzione effettiva del prodotto.

Alcune aziende indicano entrambe le informazioni;

- **LA DATA DI SCADENZA o il termine minimo di conservazione:** la dicitura “*da consumarsi entro il*” significa che dopo quella data il prodotto non può più essere venduto né consumato. In questo caso il produttore indica una data tassativa dopo la quale diventa pericoloso per la propria salute consumare l'alimento. La dicitura “*da consumarsi preferibilmente entro il....*” indica, invece, la data di preferibile consumo. Oltre tale data il prodotto è ancora commestibile ma potrebbe perdere alcune sue proprietà. In ogni caso, la data di scadenza e di durata sono valide solo se la confezione è integra ed il prodotto è stato conservato osservando le indicazioni contenute in etichetta (bisogna diffidare da confezioni deformate, bagnate o addirittura arrugginite);
- **IL NUMERO DI LOTTO:** serve a rintracciare l'alimento sul mercato. Può essere composto da numeri, numeri e lettere o solo lettere e preceduto dalla lettera L ed identifica i prodotti che appartengono allo stesso processo produttivo, che sono stati realizzati con medesimi tempi e modalità;
- **LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** vengono indicate qualora i prodotti necessitino di particolari accorgimenti per mantenere le loro caratteristiche (es. i prodotti facilmente deperibili come frutta e verdura). E' comunque sempre importante prestare attenzione, conservando tutti gli alimenti acquistati in luoghi riparati e non esposti a luce diretta.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE

Tra le **informazioni facoltative** vi sono:

- **LA TABELLA NUTRIZIONALE:**

fornisce informazioni circa il valore energetico, cioè il numero di calorie fornite dall'alimento ed i nutrienti del prodotto.

Tra gli elementi nutrizionali che si possono leggere in etichetta vi sono: proteine, carboidrati, sodio, grassi, fibre alimentari, vitamine e sali.

Tali ingredienti devono essere elencati in ordine decrescente per quantità.

Questa etichetta nutrizionale è obbligatoria solo nel caso in cui il produttore pubblicizzi caratteristiche nutrizionali o dietetiche del proprio prodotto;

- **LA DATA DI PRODUZIONE;**

- **IL TIPO DI LAVORAZIONE;**

- **N° SINGOLE UNITÀ NELLA CONFEZIONE;**

- **LE MODALITÀ D'USO.**

ATTENZIONE! L'etichetta non deve: riportare immagini o indicazioni ingannevoli; vantare proprietà curative; attribuire al prodotto effetti o proprietà che non possiede; suggerire di avere caratteristiche particolari o aggiuntive rispetto ad altri alimenti quando, in realtà, prodotti analoghi hanno caratteristiche identiche.



INFORMAZIONI FACOLTATIVE: I MARCHI DI QUALITÀ

Per garantire l'origine e la qualità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha coniato diverse sigle o marchi.



La sigla **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) ha sostituito il marchio DOC (Denominazione di Origine Controllata) per estendere la denominazione d'origine al di fuori dei confini nazionali. Questo marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche devono essere essenzialmente, o esclusivamente, dovute ai fattori naturali e umani dell'ambiente geografico, al cui interno devono avvenire anche la produzione, la trasformazione nonché l'elaborazione del prodotto.



Il marchio **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), invece, stabilisce che il luogo d'origine dell'alimento sia responsabile di una determinata caratteristica o proprietà del prodotto, o della sua reputazione. A differenza del marchio DOP, l'IGP determina un vincolo con il territorio presente in almeno uno degli stadi di produzione, trasformazione ed elaborazione, ma non tutti.



Il marchio **AGRICOLTURA BIOLOGICA** indica che il prodotto contiene almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica, mentre se in etichetta è apposta la dicitura "da agricoltura biologica" significa che la percentuale degli ingredienti aventi questa origine è compresa tra il 75% ed il 95%. I prodotti biologici sono realizzati da sementi non OGM (organismi geneticamente modificati, cioè creati dalla combinazione del patrimonio genetico di un organismo ospite con un tratto di DNA di un organismo donatore). Gli studi condotti finora sugli OGM non sono riusciti a dimostrare che tali organismi non sono dannosi o pericolosi per la nostra salute, tanto che diversi Stati, compresa l'Italia, hanno proibito l'assunzione di prodotti contenenti OGM per i bambini fino ai 3 anni.



La sigla **STG** (Specialità Tradizionali Garantite) non fa riferimento ad un'origine del prodotto ma riconosce una composizione ed un metodo di produzione tradizionali, distinguendo un prodotto a marchio STG da altri simili.

PRODOTTI PARTICOLARI

1. LE CARNI

L'etichettatura delle carni fornisce le informazioni necessarie per poter conoscere qual è o quali sono gli animali da cui deriva la carne che acquistiamo. Se in etichetta compare il **bollo sanitario** si può avere la certezza che le carni siano salubri ed idonee poiché tale bollo identifica lo stabilimento in cui è avvenuta la macellazione o il laboratorio in cui è stata lavorata la carne sotto il controllo del veterinario ufficiale.

Carne Avicola

Le informazioni che obbligatoriamente devono comparire nelle etichette relative a carni avicole sono:

- la sigla del Paese d'origine (es. per l'Italia: IT) seguita dal numero identificativo di registrazione presso la ASL dell'allevamento di provenienza;
- la data o il numero di lotto di macellazione;
- la data o il numero di lotto di sezionamento;
- se i volatili provengono da Paesi diversi dal nostro deve essere chiaramente indicato non solo il Paese d'origine ma anche la data in cui gli animali sono stati introdotti in territorio italiano.

Pesce

Le etichette o i cartelli relativi al pesce devono fornire informazioni utili a rintracciare il prodotto venduto.

Tra le indicazioni che devono

essere obbligatoriamente riportate vi sono:

- il nome della specie;
- il metodo di produzione (pesca o allevamento);
- la zona di cattura. Le aree geografiche di provenienza vengono indicate con codici numerici (es. 21: Atlantico nord-occidentale).



Carne bovina

L'etichetta delle carni bovine deve **obbligatoriamente** riportare:

- l'identificazione del taglio (es. controfiletto di bovino);
- il Paese di nascita dell'animale, espresso con la dicitura "**nato in**";
- il Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso, indicato con l'espressione "**allevato in**" e seguita dal periodo al quale si fa riferimento (che non può essere inferiore a 4 mesi);
- il Paese in cui è avvenuta la macellazione dell'animale, riportato con la frase "**macellato in**", seguita dal numero di riconoscimento dello stabilimento che ha provveduto a questa operazione;
- la dicitura "**sezionato in**" seguita dal Paese di sezionamento e dal numero di riconoscimento dello stabilimento in cui il pezzo di carne è stato sezionato ai fini della vendita;
- la dicitura "**preparato in**" seguita dal nome dello Stato in cui le carni sono state lavorate se si tratta di carne bovina macinata;
- il codice di tracciabilità che serve ad identificare ogni singolo capo.

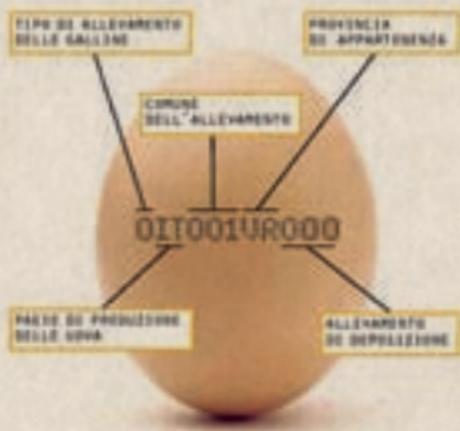
Le informazioni possono essere espresse anche con un codice a barre o un codice alfanumerico che viene attribuito dallo stabilimento di macellazione e/o da quello di sezionamento.

Se le carni messe in vendita provengono da animali nati, allevati, macellati e sezionati in un unico Paese, sull'etichetta verrà apposta la dicitura "Origine" seguita dal nome del Paese membro o terzo. Viene invece indicata la dicitura "Origine non CE" per le carni che provengono da più di un Paese terzo di cui non si sia in grado di fornire un elenco completo.

Sono **facoltative** le indicazioni relative a:

- razza e categoria;
- sistema di allevamento, seguito dal periodo al quale si fa riferimento, in virtù del fatto che il tipo di alimentazione e le tecniche di allevamento possono cambiare nel tempo;
- data di nascita dell'animale.





2. UOVA

L'etichetta delle uova è racchiusa in una riga spesso stampata direttamente sul guscio, che riporta tutte le informazioni in un codice di 11 cifre non facili da "decifrare". Tale codice deve indicare chiaramente i seguenti dati:

- **Il metodo di allevamento** delle galline:
 - = **biologico** (gli animali razzolano all'aperto per alcune ore al giorno, dove le galline hanno a disposizione 10 metri quadri ciascuna e vengono nutrite con mangimi biologici);
 - = **all'aperto** (con circa 2,5 metri quadri ciascuna, le galline per alcune ore del giorno possono razzolare in un ambiente esterno: le loro uova sono deposte nei nidi oppure deposte sul terreno e raccolte successivamente dall'allevatore);
 - = **a terra** (le galline ovaiole si muovono liberamente ma in un ambiente chiuso; solitamente sono allevate in capannoni, alla densità di circa 7 animali per metro quadro. Anche in questo caso le uova sono deposte nei nidi oppure vengono raccolte dagli allevatori sulla lettiera, dove sono state deposte);
 - = **in gabbia** (o **batteria**: raccoglie circa il 90% delle uova prodotte in Italia; le galline si trovano in ambienti confinati, dove depositano le uova su un nastro trasportatore che le porta direttamente al confezionamento; sono quindi tenute in gabbia, con il limite minimo di 550 cm quadrati l'una).
- **Lo Stato di produzione** (IT = allevamento italiano).
- Il codice ISTAT del **Comune di produzione** (si può trovare su Internet).
- La **Provincia** di produzione.
- **Il nome e il luogo dell'allevamento d'origine**: le ultime tre cifre riguardano l'allevamento vero e proprio da cui provengono le uova. E' assegnato dalle Autorità sanitarie locali - ASL - indicando così che l'allevamento è sottoposto al controllo igienico-sanitario. Il codice distintivo del produttore è necessario anche per le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore (unica eccezione per le uova provenienti da piccoli allevamenti con meno di 50 galline).

Informazioni facoltative presenti in etichetta: data di deposizione, indicazione del miglior uso dell'uovo (ad esempio uova per pasta gialla), ed alimentazione ricevuta dalla gallina (dieta esclusivamente vegetale ecc.).

Quando le uova sono vendute **sfuse** devono essere accompagnate da un cartellino che riporti gli stessi dati obbligatori previsti per l'etichettatura di quelle confezionate. Per le uova di importazione è obbligatoria la stampigliatura sul guscio del nome del *Paese di provenienza*.

Per quanto riguarda la **qualità** (=freschezza), le uova sono classificate nelle seguenti categorie:

Categoria A (o uova fresche)

- Uova fresche, non lavate, né refrigerate o sottoposte a trattamenti di conservazione, camera d'aria di altezza inferiore ai 6 mm, meno di 28 giorni dall'imballaggio.
- Uova extra fresche o freschissime, come le precedenti, ma con camera d'aria inferiore ai 4 mm e meno di 7 giorni dall'imballaggio o di 9 dalla deposizione. La dicitura "extra fresche" è quindi ammessa soltanto se sull'imballaggio è indicata la data di deposizione (cioè quando la gallina ha fatto l'uovo). Trascorso il termine di 9 giorni dalla suddetta data, l'uovo non è considerato più extra fresco. Sono commercializzabili fino al nono giorno dalla deposizione o al settimo giorno dall'imballaggio. Trascorso tale periodo perdono la qualificazione di "extra" e possono essere commercializzate con il solo riferimento alla categoria A (soltanto fresco).

Categoria B

Uova di seconda qualità o conservate. Sono refrigerate a temperatura inferiore a 5°C o conservate in miscela diversa da quella atmosferica. Camera d'aria inferiore ai 9 mm.

Categoria C

Uova declassate destinate all'industria alimentare. Non possiedono i requisiti delle uova di categoria A e B.

Solo per uova di categoria A:

Categorie di peso

XL - grandissime	da 73 grammi e più
L - grandi	da 63 a 73 grammi
M - medie	da 53 a 63 grammi
S - piccole	meno di 53 grammi

3. IL LATTE CRUDO

La vendita diretta di latte crudo è un fenomeno in grande espansione. Si definisce “latte crudo” il latte allo stato naturale, così com'è prodotto dalla mucca, senza aver subito alcun trattamento termico (pastorizzazione o sterilizzazione) o di omogeneizzazione. È latte intero che, una volta munto, viene immediatamente portato alla temperatura di 4 gradi e distribuito tramite distributori automatici a self-service: inserendo la moneta, il beccuccio eroga il latte. Le bottiglie si possono trovare sul posto oppure portare da casa. Si conserva 2 giorni crudo, 4 o 5 giorni se bollito poco dopo l'acquisto. Per legge le macchine erogatrici di latte crudo hanno l'obbligo di riportare a titolo di etichettatura, ben visibili e leggibili dal consumatore e costantemente aggiornate, le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita: “latte crudo non pastorizzato di(specie)”;
- la ragione sociale, sede e codice dell'azienda di produzione che effettua la vendita;
- la data di mungitura;
- la data di fornitura della macchina erogatrice;
- la data di scadenza : “da consumarsi entro ...”;
- le modalità di conservazione dopo l'acquisto : “conservare in frigorifero tra 0° e 4°C”;
- le precauzioni d'uso: “si raccomanda di utilizzare contenitori, preferibilmente monouso, perfettamente puliti”. Il vetro è più indicato della plastica.
- l'obbligatorietà la bollitura del latte prima del suo consumo.



4. I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SFUSI

Quando si va al supermercato, oltre ai prodotti già confezionati si trovano anche prodotti alimentari "sfusi". Si tratta di prodotti che non sono stati racchiusi in appositi involucri e pacchetti, ma vengono spesso presentati in cesti e cassette, come la frutta e la verdura. Il consumatore può direttamente scegliere il prodotto e deciderne la quantità.

NOTA: Il fatto che il confezionamento venga effettuato presso il produttore o presso l'operatore commerciale non ha rilevanza (Corte di Cassazione). Se il prodotto alimentare viene acquistato dal consumatore "a scatola chiusa", ovvero protetto da un imballaggio a "prova di rottura", anche se il confezionamento è stato compiuto presso il negozio (es. formaggi), è comunque considerato un prodotto confezionato.

Per i prodotti "sfusi" e "preincartati" non vige l'obbligo di apporre le etichette con le modalità previste per i prodotti alimentari preconfezionati. Comunque devono essere muniti di apposito cartello applicato sulle ceste o sopra i comparti di esposizione della merce sfusa. Il cartello deve obbligatoriamente riportare le seguenti indicazioni:

- | | | |
|---------------------------|---------------------------|----------------|
| 1. denominazione prodotto | Esempio: Prodotto: | Arance |
| 2. origine | Origine: | Catania/Italia |
| 3. varietà | Varietà: | Tarocco |
| 3. categoria | Categoria: | Extra |
| 4. calibro | Calibro: | 7 |



GLI IMBALLAGGI



E' il simbolo del polietilene. Appartiene alla tipologia della plastica. E' molto utilizzato per la produzione di contenitori e sacchetti. Lo si può trovare indicato con il numero 2 o 4. E' facilmente riciclabile.



E' il simbolo del polietilentereftalato. Appartiene alla tipologia della plastica.

Solitamente viene impiegato per la costruzione di bottiglie dell'acqua o per la produzione di flaconi e contenitori per prodotti di pulizia. Lo si può trovare indicato con il numero 1. E' facilmente riciclabile.



E' il simbolo del polipropilene. Appartiene alla tipologia della plastica. E' utilizzato per la produzione di flaconi e contenitori per prodotti di pulizia e anche di alcuni piatti per alimenti. Lo si può trovare indicato con il numero 5. Non è facilmente riciclabile.



E' il simbolo del polistirolo. Appartiene alla tipologia della plastica. E' impiegato soprattutto per la produzione di contenitori per alimenti nonché per la produzione del classico polistirolo che conosciamo (ad esempio per imballare gli elettrodomestici). Lo si può trovare indicato con il numero 6. Non è facilmente riciclabile.



E' il simbolo del polivinilcloruro. Appartiene alla tipologia della plastica. E' impiegato per la produzione di alcuni contenitori e flaconi per la pulizia e per il bagno. Lo si può trovare indicato anche con il numero 3. E' facilmente riciclabile.



E' il simbolo dell'alluminio. E' il metallo utilizzato per la produzione di lattine, scatolette, contenitori per alimenti e non. E' facilmente riciclabile.

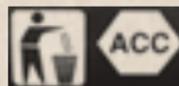


E' il simbolo dei materiali poliaccoppiati, cioè che vedono uniti materiali di tipo diverso non separabili, ad esempio carta-plastica, plastica-alluminio.

Ne sono tipici esempi i cartoni del latte e dei succhi di frutta, ma anche la carta dei salumi, alcune bustine di medicinali, ecc..



E' il simbolo di un poliaccoppiato: si tratta di *cartone accoppiato ad altri materiali*. E' facilmente riciclabile.



E' il simbolo della banda stagnata, cioè dell'acciaio. E' il metallo impiegato per la produzione di molti contenitori e scatolette per alimenti e non, ad esempio bombolette spray. E' facilmente riciclabile.



Questo simbolo è impiegato nelle etichette dei prodotti che dopo il loro utilizzo non devono essere dispersi nell'ambiente ma gettati negli appositi contenitori in quanto si tratta di materiali non facilmente riciclabili.



Questo simbolo indica che il materiale impiegato è riciclabile ma non necessariamente riciclato oppure che è riciclabile soltanto in parte. Quindi deve essere gettato negli appositi contenitori o sacchetti dopo l'utilizzo.



Questo simbolo indica che il produttore aderisce ai consorzi, previsti dalla legge, per organizzare il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi.



E' bene eliminare il volume degli imballaggi, schiacciandoli e appiattendoli: ad esempio, questo simbolo viene spesso apposto sui contenitori del latte o dei succhi di frutta.

Progetto realizzato con il contributo
della Camera di Commercio di Reggio Emilia



Camera di Commercio
Reggio Emilia



FEDERCONSUMATORI

Via Lelio Orsi n. 5 - Reggio Emilia
Tel 0522 / 433171 - Fax 0522 / 403461
re_feder@er.cgil.it



CONFCONSUMATORI
CONFEDERAZIONE
GENERALE DEI
CONSUMATORI

Via Emilia S. Pietro n. 1 - Reggio Emilia
Tel 0522 / 580045 - Fax 0522 / 540206
confconsumatori@reggioconsumatori.it



Via Turri n. 71 - Reggio Emilia
Tel 0522 / 357485 - Fax 0522 / 357458
adiconsum@cislreggioemilia.it

Guida pratica a cura di:

Chiara Casotti, Sara Rubaldo e Silvia Ferretti

Stampato da Tipografia San Martino nel mese di luglio 2010
su carta riciclata con inchiostri vegetali
e matrici ecologiche prodotte senza bagni chimici.

***La presente pubblicazione può essere riprodotta previa
autorizzazione e con vincolo di citazione della fonte***