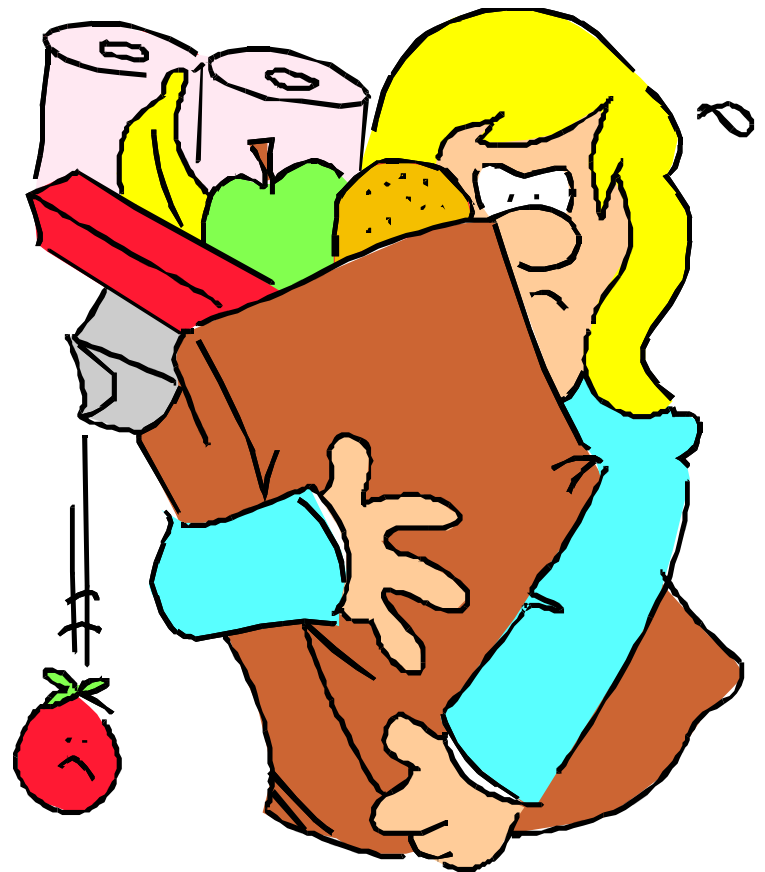


L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TORINO 26 maggio 2009

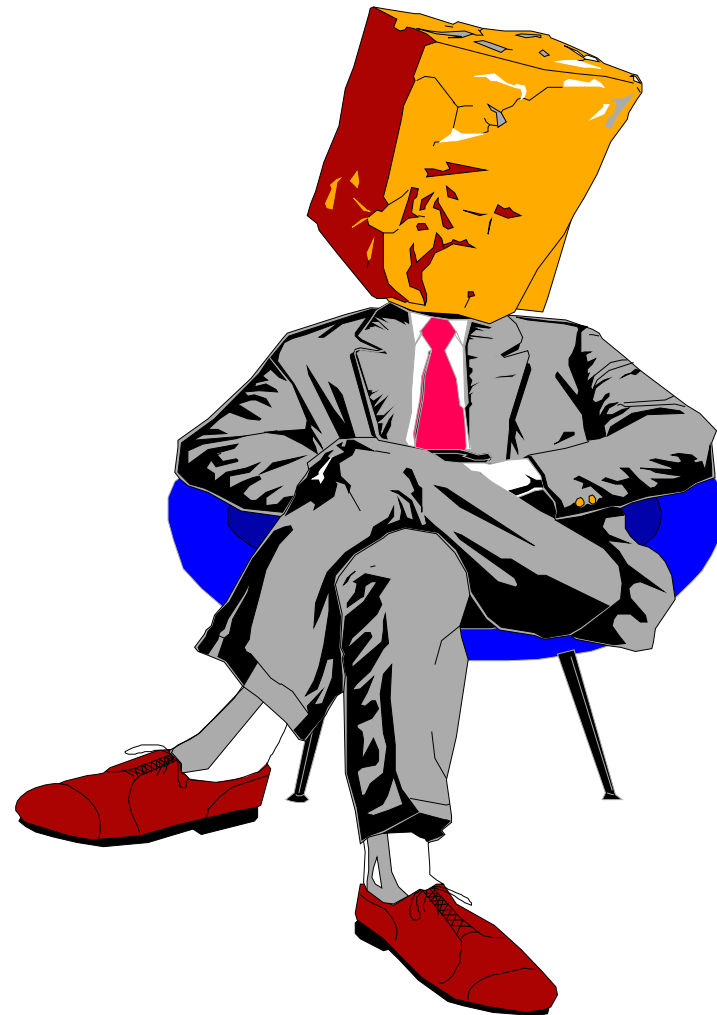
A cosa serve l'etichettatura?

- l'insieme di tutte le indicazioni fornite all'acquirente, necessarie al fine di consentire l'acquisto con piena consapevolezza delle caratteristiche e delle proprietà essenziali del prodotto



Elementi essenziali

- Si tratta di un concetto che può variare nel tempo
- Frequenti modifiche hanno ampliato le informazioni ritenute essenziali
- Criterio "quantitativo"



DEFINIZIONI



- **Etichettatura:** insieme delle indicazioni, marchi, immagini ecc. riferite al prodotto alimentare e che figurano sull'imballaggio o etichetta o documento commerciale o cartelli o fascette



ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI D.LVO N° 109 DEL 27/01/1992

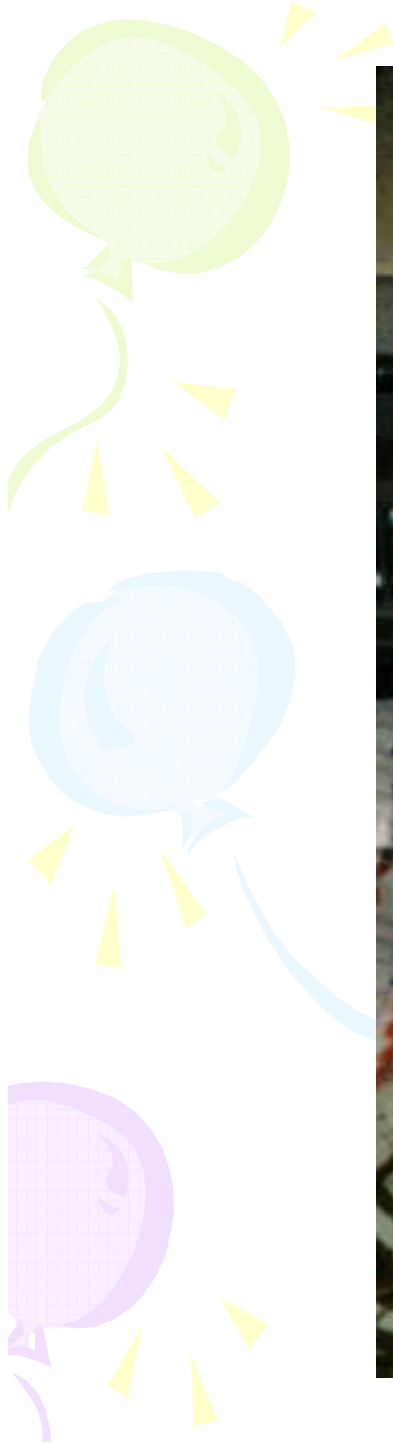
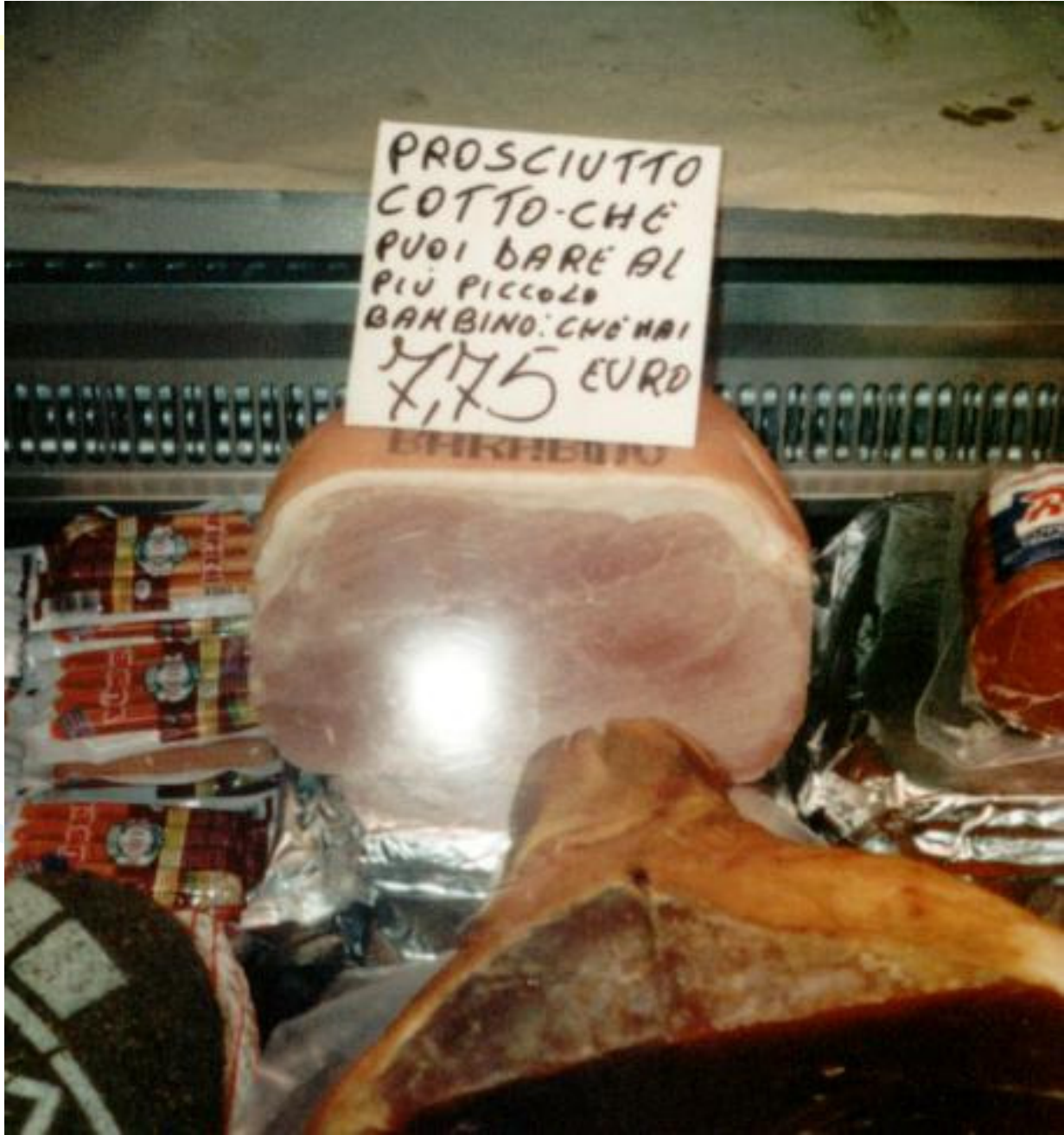
- Non attribuire effetti o proprietà che non possiede oppure che possiede caratteristiche particolari quando tutti i prodotti analoghi posseggono caratteristiche identiche
- Non suggerire proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie

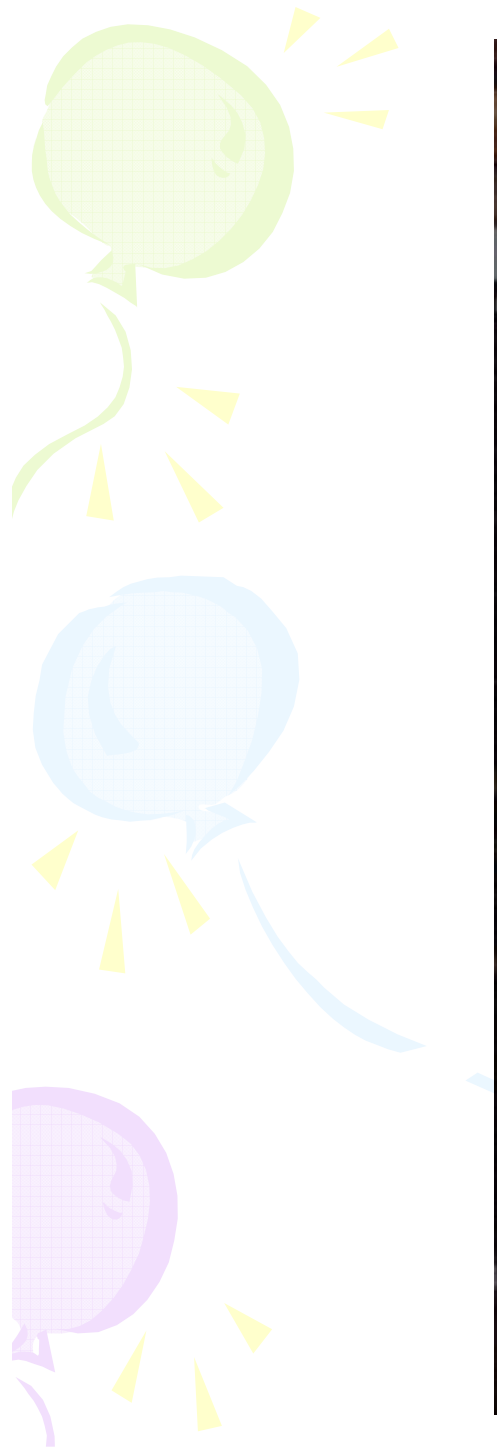


- Assicurare trasparente informazione al consumatore
- Non indurre in errore sulle caratteristiche del prodotto quindi sulla natura, identità, qualità, composizione, quantità, conservazione, origine e modo di fabbricazione



PROSCIUTTO
COTTO-CHE
PUOI BARE AL
PIU PICCOLO
BAMBINO: CHE' HAI
4,75 EURO
X 15





Art. 1 comma 1

- L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore **nell'ambito del mercato nazionale**, salvo quanto previsto al successivo art. 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto;



Indicazioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati - art. 3

- Denominazione di vendita;
- Elenco degli ingredienti;




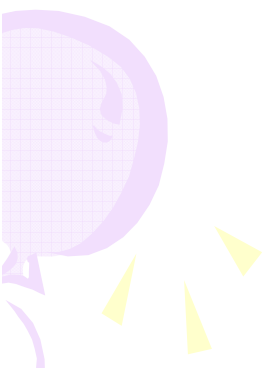


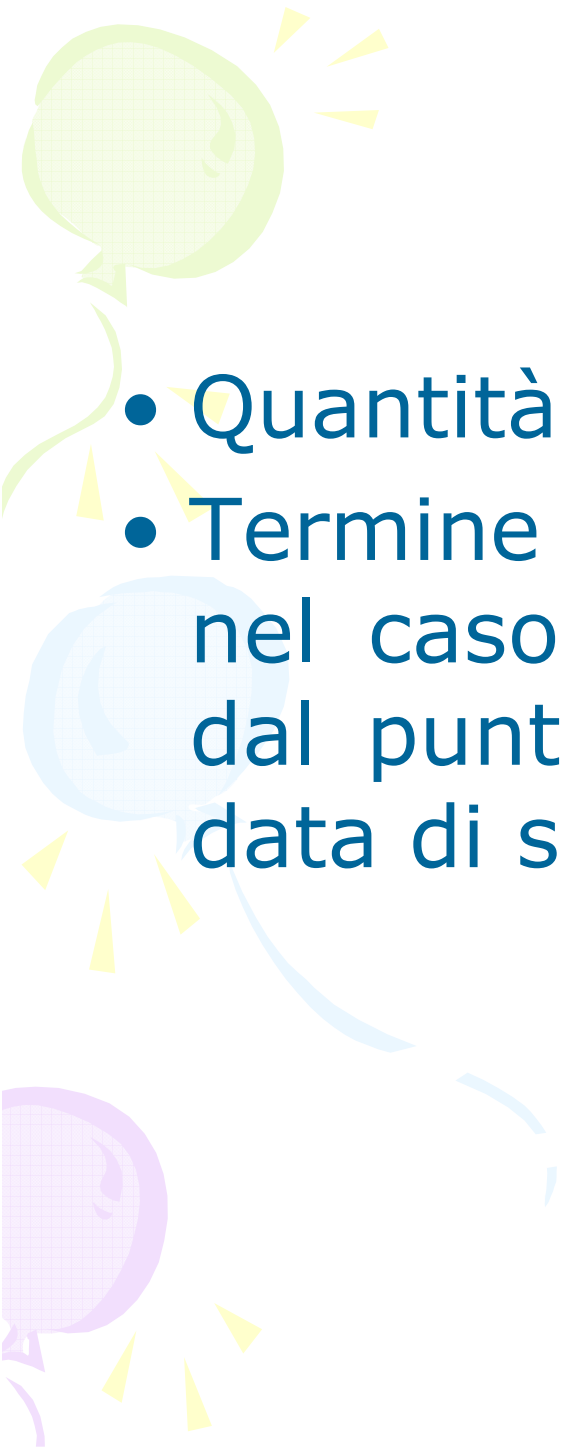
OGM

- Se un ingrediente è OGM vi è l'obbligo di indicarlo
- Si tratta di una informazione "etica"



Allergeni

- Sono state modificate le regole di indicazione degli ingredienti
 - La **possibile** presenza (es. contaminazione crociata) NON è regolamentata e si tratta di informazione volontaria
- 
- 

- 
- Quantità netta o quantità nominale;
 - Termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza

Articolo 10 - Termine minimo di conservazione

- 1. Il termine minimo di conservazione è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura.



Articolo 10

- 2. Il termine minimo di conservazione, che **non si applica ai prodotti di cui all'articolo 10 bis**, è determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso dei prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione Europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.

Articolo 10 bis



- Data di scadenza
- 1. Sui prodotti preconfezionati rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico e che possono costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza; essa deve essere preceduta dalla dicitura “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto in cui essa figura

Indicazioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati - art. 3

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;



Il lotto di appartenenza del prodotto;

- Le modalità di conservazione e di utilizzazione **qualora** sia necessaria l'adozione di **particolari** accorgimenti in funzione della natura del prodotto;



- Le istruzioni per l'uso, ove necessario;



Cass. Pen. 13 luglio 2004

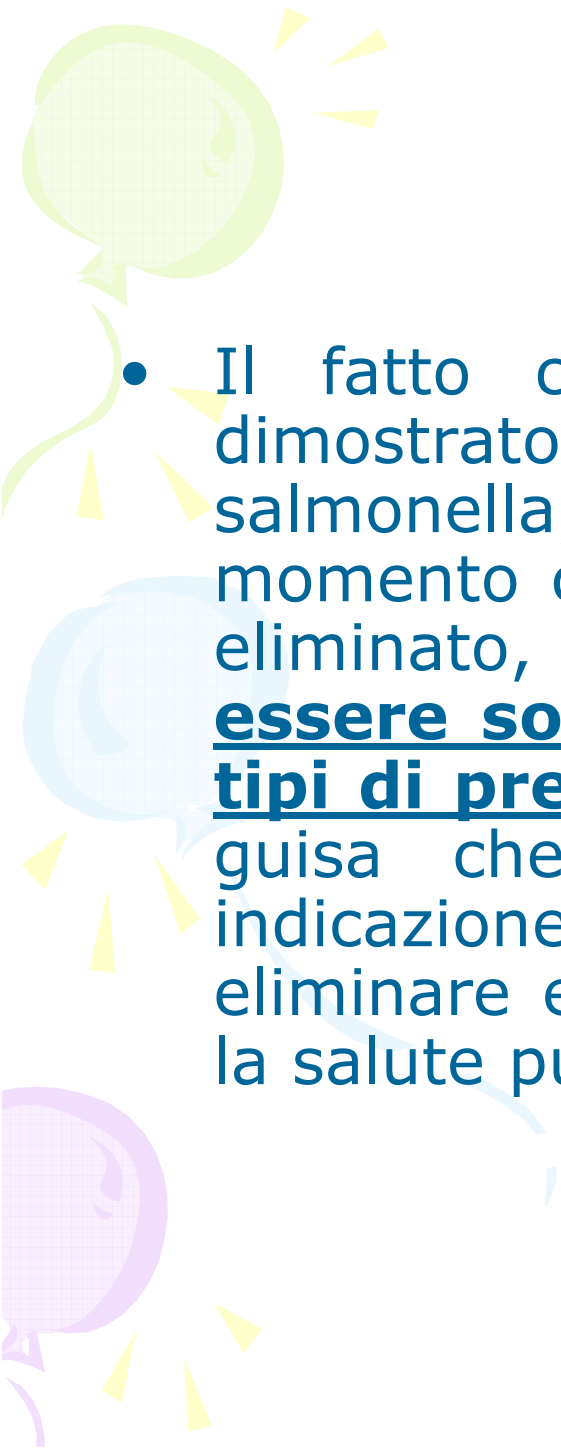
- contaminazione di alimenti crudi (salsicce) da parte di microorganismi patogeni termolabili (Salmonella gruppo C2)
- in etichetta figurano istruzioni sulla preparazione del prodotto (es: "da consumarsi previa cottura")



Cassazione 13 luglio 2004

la lettera e la ratio della norma indicano che la condotta determinante la responsabilità del produttore è quella dell'immissione in commercio di alimenti insudiciati e adulterati, **senza che possano prendersi in considerazione eventuali indicazioni del produttore stesso idonee a debellare la presenza di germi e parassiti dello stesso.**



- 
- Il fatto che possa ritenersi scientificamente dimostrato che la cottura a 98°C distrugge la salmonella, **non risulta essere sufficiente**, dal momento che il batterio non è necessariamente eliminato, soprattutto perché **il prodotto può essere sottoposto dal consumatore ad altri tipi di preparazione** a temperature inferiori, di guisa che deve ritenersi che la **generica** indicazione del produttore non sia in grado di eliminare effettivamente il concreto pericolo per la salute pubblica.



Motivi



- Il reato si consuma già con la messa in commercio del prodotto
- Non vi sarebbe la certezza di una corretta manipolazione da parte del consumatore finale che potrebbe non porre in essere accorgimenti effettivamente idonei a sanificare il prodotto.




Regolamento 178/2002/CE



Articolo 14, “Requisiti di sicurezza degli alimenti”, terzo comma

- “Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) le condizioni d’uso **normali** dell’alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- 
- 

- 
- b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti."

- Il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;



DEFINIZIONI



Prodotto alimentare preconfezionato:
unità di vendita destinata a essere presentata tal quale al consumatore, costituita dall'alimento e dall'imballaggio, avvolta interamente o in parte, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata



DEFINIZIONI



- **Prodotto alimentare preincartato:** unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita



INDICAZIONI DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI



- Denominazione di vendita prevista da disposizioni o in assenza di dette disposizioni dal nome consacrato da usi e consuetudini
- Elenco degli ingredienti (Ordine decrescente-Ingrediente composto-Quid-Acqua-Allergeni-Miscele di frutta, spezie, ortaggi-Additivi)
- Peso netto

INDICAZIONI DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI



- TMC o data di scadenza e lotto di produzione
- Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
- Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (omesso in caso di BOLLO CE)

INDICAZIONI DEI PRODOTTI PRECONFEZIONATI



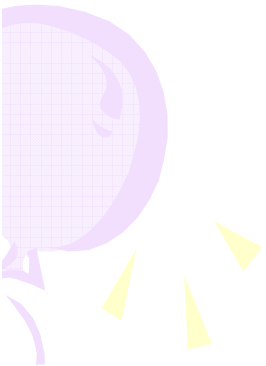
- Titolo alcolometrico per bevande alcoliche (> 1,2% Vol.)
- Modalità di conservazione ed eventuali istruzioni per l'uso
- Origine o provenienza se può essere indotto in errore l'acquirente
- IN LINGUA ITALIANA ED AL MOMENTO IN CUI SONO ESPOSTE IN VENDITA AL CONSUMATORE



INDICAZIONE DEI PRODOTTI PREINCARTATI O SFUSI



- Cartello al recipiente o al comparto
- Cartello unico o registro per gastronomia e preparazioni alimentari, gelateria, pasticceria e panetteria



INDICAZIONE DEI PRODOTTI PREINCARTATI O SFUSI

- Denominazione di vendita
- Elenco ingredienti
- Modalità di conservazione per prodotti deperibili
- Data di scadenza solo per paste fresche e paste fresche ripiene
- Titolo alcolometrico per bevande alcoliche
- Percentuale di glassatura per prodotti congelati glassati





ALLERGENI



inserito dal D.Lvo 114 del 2006

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati



ALLERGENI

inserito dal D.Lvo 114 del 2006

- Latte e prodotti derivati
- Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape semi di sesamo e prodotti derivati
- SO₂ E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂



ALLERGENI

inserito dal D.Lvo 114 del 2006

- Elenco degli ingredienti temporaneamente esclusi fino al **25/11/2007**:

Tra questi rientrano ad esempio:

- Soia (olio e grasso di soia raffinato)
- Sedano (Olio di foglie e di semi di sedano, oleoresina di sedano)
- Senape (Olio di senape e di semi di senape, oleoresina di senape)
- Sciroppi di glucosio a base di orzo o di frumento
- Cereali utilizzati per distillazione di alcool
- Ecc. , Ecc. , Ecc. , Ecc.

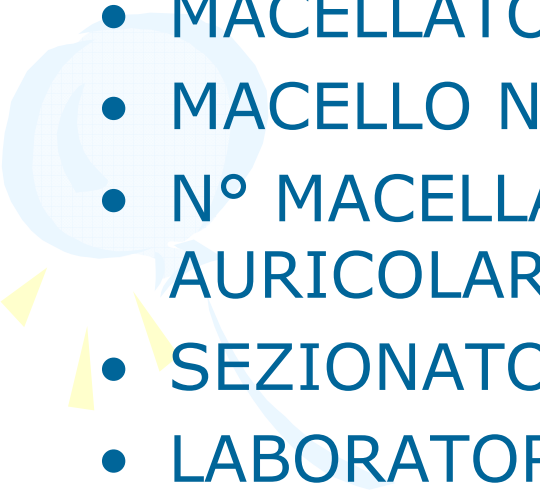
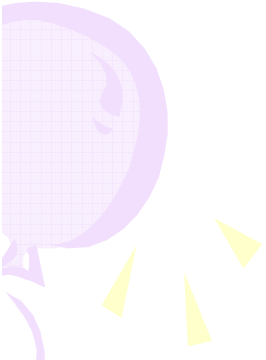
ETICHETTATURE PARTICOLARI

- Carni bovine (Reg. CE 1760/2000)
- Carni avicole (OM 26/08/05 e OM 10/10/2005 – Misure di Polizia Veterinaria in materia di malattie infettive e volatili da cortile)
- Uova (Reg. CE 589/2008 e s.mi.)
- Altri alimenti (prodotti ittici, frutta e verdura, miele, olio oliva e semi, birra, burro, camomilla, cereali, sfarinati, pane pasta alimentare, riso, pomodori pelati e concentrati)





ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

- NATO IN
 - ALLEVATO IN
 - MACELLATO IN
 - MACELLO N°
 - N° MACELLAZIONE OPPURE MARCHIO
AURICOLARE
 - SEZIONATO IN
 - LABORATORIO SEZ. N°
- 
- 



ETICHETTATURA DELLE CARNI AVICOLE

CARNI DI VOLATILI INTERE

- STATO DI PROVENIENZA (ITALIA OPPURE IT)
- NUMERO REGISTRAZIONE ALLEVAMENTO (058TO726)
- DATA O LOTTO DI MACELLAZIONE (23/01/09 OPPURE L 5645)
- NUMERO RICONOSCIMENTO MACELLO (I 256 M)

CARNI DI VOLATILI SEZIONATE

- STATO DI PROVENIENZA (ITALIA OPPURE IT)
- PROVINCIA DEGLI ALLEVAMENTI (TO-CN-AT)
- NUMERO RICONOSCIMENTO LABORATORIO (I 256 S/P)
- DATA O LOTTO DI SEZIONAMENTO (23/01/09 OPPURE L5645)

TIPO DI ALLEVAMENTO
DI GALLINE

CODICE DEL COMUNE

SIGLA
DELLA PROVINCIA

31001VR035

PAESE DI PRODUZIONE
DELLE UOVA

CODICE
DELL'ALLEVAMENTO
DI DEPOSIZIONE



ESEMPIO DI CARTELLO DA ESPORRE PER LA VENDITA DI UOVA SFUSE

UOVA CAT. A – VARIO CALIBRO – ALLEVAMENTO ALL'APERTO –

CODICE PRODUTTORE 000 TO 058

000 = n° registrazione allevamento

TO = provincia di Torino

058 = comune di Carignano

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE 15/02/2009

ESEMPI DI CATTIVA INFORMAZIONE

Striscia la Notizia e il servizio sugli additivi

Che cosa si intende per «additivo alimentare» lo chiarisce [la direttiva europea del 21 dicembre 1988](#)

Si intende 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 diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente.

non c'è menzione dell'origine naturale o meno di un additivo (a differenza invece della normativa sugli aromi, ma quella è un'altra storia). Per quanto in molti, troppi, pensino il contrario, l'origine naturale o sintetica **NON IMPLICA ASSOLUTAMENTE NULLA** sulla eventuale salubrità o tossicità di una sostanza chimica

gli additivi non sono aggiunti "a capocchia" ma perché devono svolgere una ben determinata funzione, per donare una determinata caratteristica all'alimento

Esempi di additivi

Colla di pesce

E441

Agar agar

E406

Glutammato

E621

Acido L ascorbico

E300

http://it.wikipedia.org/wiki/Additivi_alimentari

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!