



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ADICONSUM  
SARDEGNA



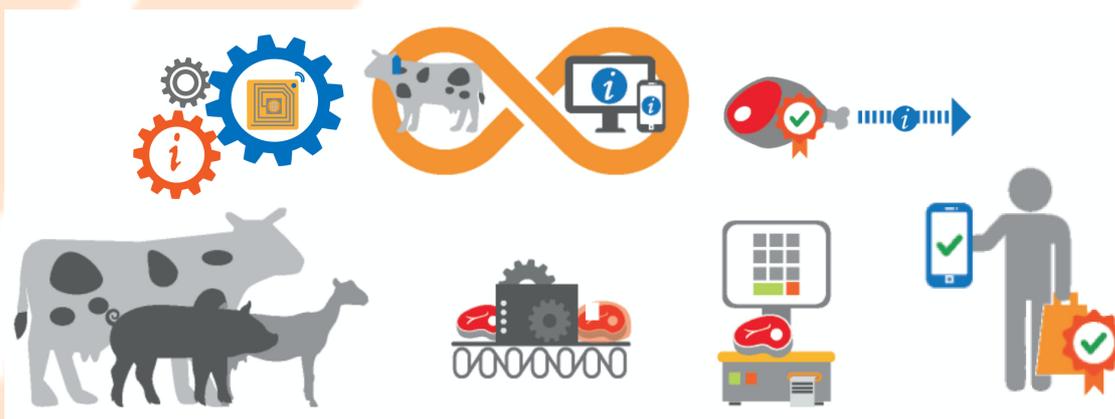
## ILLEGALITA', CONTRAFFAZIONE E

### ABUSIVISMO

LE GUIDE PER LA TUTELA DI PROSSIMITA' DEL CONSUMATORE

#### I

## La contraffazione nel settore alimentare e l'etichettatura dei prodotti



A cura della ATS La Tutela di Prossimità del consumatore

Materiale informativo predisposto e realizzato nell'ambito del Programma generale di intervento della Regione Sardegna con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico. Ripartizione

2018

## **Prefazione**

**Un consumatore informato è un consumatore consapevole ed è in grado di fare scelte responsabili. Con questa finalità abbiamo realizzato le Guide per “La tutela di prossimità del consumatore”.**

*Questa guida nasce da una domanda molto semplice.*

*Ci siamo chiesti come poter aiutare concretamente i nostri consumatori anche quando questi non avranno la possibilità o il tempo di contattarci subito per domandarci una risposta ai propri dubbi.*

*Ed allora ci siamo concentrati sull' esigenza di affiancare alla nostra presenza capillare sul territorio alcune azioni concrete che permettano al consumatore di essere sempre più consapevole e preparato.*

*Siamo convinti che la nostra azione debba passare anche attraverso una garanzia di tutela “a distanza” in un'ottica di informazione e formazione continua che ci renda tutti più forti.*

*La tutela di prossimità è anche questo: vi saremo vicini i nostri consigli anche quando non avrete il tempo di contattarci!*

*Noi tutti, infatti, non sempre facciamo scelte razionali. Che si tratti dell'offerta più conveniente al supermercato, della scelta del tasso del mutuo, del confronto fra le condizioni di assicurazione o della scelta del regime alimentare da seguire, si rischia continuamente di fare scelte poco convenienti per la mancanza di informazioni sufficienti.*

*La nostra esperienza sul campo, però, ci permette di fornirvi alcune informazioni partendo dall'esame delle situazioni portate alla nostra attenzione e degli errori più prevedibili per aiutarvi a porvi le domande giuste e a scegliere in modo meno istintivo nelle materie più rilevanti (alimentazione, salute, educazione, risparmio, pensione), senza privarvi della possibilità di scegliere consapevolmente.*

*Questa modalità di intervento correttivo del percorso decisionale individuale è stata chiamata da alcuni studiosi “**architettura delle scelte**” e il nostro scopo, nel nostro piccolo, è proprio quello di creare in ogni lettore la “struttura” delle alternative rilevanti.*

*Solo in questo modo saremo più forti ed influenti e riusciremo a tutelarci!*

*Abbiamo deciso di iniziare da una guida dedicata alla contraffazione ed alla etichettatura nel settore alimentare perché nel nostro percorso ideale vorremmo fornirvi le indicazioni più importanti partendo da ciò che facciamo ogni giorno: la spesa al supermercato.*

*Buona lettura!*

**Avv. Federica Deplano – Presidente Movimento Difesa del Cittadino di Cagliari**

**Giorgio Vargiu – Presidente Adiconsum Sardegna**

**Giorgio Vidili – Presidente Cittadinanzattiva Sardegna**

## **LA CONTRAFFAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE – ELEMENTI DISTINTIVI**

La contraffazione costituisce un problema sempre più rilevante per i consumatori, per le imprese e per tutta l'economia, oltre a rappresentare un fenomeno sociale di entità enorme.

A ciò si aggiunga che le imprese italiane sono quelle che in Europa hanno tutelato meno il proprio patrimonio.

Vogliamo intervenire insieme alle Istituzioni per informare il cittadino sugli acquisti di dubbia provenienza e contrastare, in questo modo, la contraffazione la quale incide principalmente sulla sicurezza e la salute dei consumatori ma ha effetti anche sull'economia del paese poiché l'imitazione fraudolenta di un prodotto può anche provocare deviazioni del traffico commerciale e fenomeni di concorrenza sleale, producendo un gravissimo danno allo sviluppo della ricerca e alla capacità di innovazione.

Per contraffazione si intende la riproduzione di un bene in maniera tale che venga scambiato per l'originale ovvero produrre, importare, vendere o impiegare prodotti o servizi coperti da proprietà intellettuale.

## LE REGOLE PER TUTELARSI



La vendita di merce contraffatta avviene attraverso differenti canali di distribuzione, nei quali la contraffazione non è sempre evidente. Spesso può compiersi attraverso mercati esterni alla distribuzione regolare, come le bancarelle o le spiagge, oppure tramite internet e addirittura all'interno di negozi appartenenti alla ordinaria distribuzione.

Quel che dobbiamo tenere bene a mente è che la contraffazione non è sempre evidente. Anzi, negli ultimi periodi è davvero complesso individuare un prodotto contraffatto dal solo esame del medesimo.

Vi sono però alcune regole che possiamo sempre seguire per comprendere se un prodotto possa essere considerato autentico:

- **Impariamo a leggere sempre le etichette** dei prodotti acquistati, che equivale alla carta di identità. Diffidate sempre dai prodotti con scritte o indicazioni poco chiare o privi delle indicazioni d'origine (laddove obbligatorie) e del "marchio CE" o dei marchi DOP/IGP/BIO per i prodotti a denominazione. Inutile precisare che le etichette più aderenti alla normativa sono quelle che garantiscono la migliore conoscenza del prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche.
- **Occhio alla confezione/imballaggio.** Deve essere integra e deve contenere il nome del produttore. Questo elemento vi permetterà di conoscere la provenienza e la presenza di eventuali marchi di qualità o certificazione.
- **Rapporto qualità/prezzo.** Un prezzo troppo basso può essere invitante ma potrebbe essere anche indice di scarsa qualità o, addirittura, della contraffazione del prodotto.



## LE ECCELLENZE ITALIANE E LA CONTRAFFAZIONE DEL PRODOTTO ITALIANO ALL'ESTERO

Si tratta della problematica relativa a prodotti adulterati, sofisticati, falsi e contraffatti mediante le più disparate forme imitative del prodotto italiano (le quali a dire la verità non sono sempre di natura fraudolenta né necessariamente pericolose per la salute); le stesse possono trarre in inganno il consumatore finale e, comunque, incidono sulle potenzialità di *export* delle imprese italiane.

Questo fenomeno è generalmente noto come **Italian Sounding**, espressione che fa riferimento all'imitazione di un prodotto/denominazione/marchio attraverso un richiamo nel nome e/o nella grafica alla presunta italianità del prodotto che non trova fondamento nel prodotto stesso.

Questo fenomeno riguarda anche la nostra **Sardegna**, dato che sono note alla cronaca diverse vicende che hanno riguardato la vendita di eccellenze locali contraffatte ai danni dei produttori sardi.

Già da numerosi anni l'artigianato artistico, tipico e tradizionale della Sardegna vive una crisi economica e identitaria senza precedenti che mette a forte rischio di estinzione alcune produzioni. Tale situazione è aggravata, poi, dall'enorme numero di prodotti sardi contraffatti: la maggior parte delle produzioni artigianali vendute in Sardegna, infatti, è proposta come sarda anche quando sarda non è e quel che è certo è che il fenomeno della contraffazione sottrae un'ampia fetta di mercato agli artigiani isolani e usurpa il nome della Sardegna per proporre qualcosa che di isolano non ha nulla. Con l'ulteriore conseguenza che l'acquirente – convinto di acquistare un prodotto sardo – in realtà viene frodato perché porta a casa un oggetto di provenienza nazionale o estera.

Le eccellenze del *food made in Sardegna*, quelle **garantite dai marchi europei DOP e IGP** (quali l'Agnello di Sardegna, il Carciofo spinoso di Sardegna, il Fiore Sardo, il Pecorino Romano e quello Sardo, l'Olio Extra Vergine di Sardegna, lo Zafferano di Sardegna e i *Culurgionis* d'Ogliastra), ed i **numerossissimi prodotti agroalimentari tradizionali** (caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo), sono costantemente a rischio a causa del *business* dell'agropirateria, della contraffazione e della frode alimentare.

**I consumatori vengono truffati, i piccoli imprenditori e gli agricoltori dell'agroalimentare derubati** e ogni anno entrano nel nostro Paese prodotti alimentari "clandestini" e "pericolosi" per oltre 2 miliardi di euro. **I sequestri da parte delle autorità competenti italiane negli ultimi due anni si sono più che quadruplicati.** E ciò significa che i controlli funzionano, ma il pericolo di portare a tavola cibi "a rischio" e a prezzi "stracciati" è sempre più incombente.

Per questo motivo, dobbiamo tutelarci!

*L'Italian Sounding (o Sardinian Sounding)* a differenza della contraffazione propriamente detta è difficilmente sanzionabile proprio perché nei vari mercati in cui viene attuato si adottano a volte

comportamenti consentiti e non contrari alla legge, ma al limite con la legalità. Sta quindi al consumatore avere particolare attenzione ed evitare di incappare nella trappola.

Il fenomeno peraltro è maggiormente diffuso proprio nei Paesi che hanno rappresentato le tradizionali mete storiche di migrazione e dove le comunità italiane sono più radicate. La presenza di prodotti imitativi costituisce una delle principali cause della ridotta incidenza dell'export italiano sul fatturato perché consente ad alcune aziende locali di avere un vantaggio competitivo che non meritano, producendo a prezzi più bassi ma collocando il prodotto su fasce superiori di prezzo grazie al richiamo all'italianità.

## **COSA RIENTRA NELLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE? LE DUE TIPOLOGIE DEL FENOMENO**

Contraffare un prodotto alimentare significa spacciare per originale o di qualità superiore un prodotto che possiede in realtà caratteristiche diverse solitamente di minore qualità se non addirittura nocive e/o illecite.

La contraffazione alimentare può essere realizzata in due modi:

### **- Falsificazione, adulterazione o sofisticazione dell'alimento.**

Si tratta della creazione di un alimento composto da sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo o modificato attraverso la sostituzione, la sottrazione, l'aggiunta di elementi che normalmente lo compongono.

La disciplina igienica in materia di produzione e di vendita delle sostanze alimentari vieta di impiegare nella preparazione o distribuire per il consumo sostanze alimentari mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale: sono vietate adulterazioni e variazioni compositive degli alimenti.

### **- Falsificazione del marchio o dell'indicazione di provenienza geografica o della denominazione di origine.**

Si tratta dell'apposizione di un dato falso sull'alimento o sulla sua confezione, ovvero dell'abusiva riproduzione del brevetto secondo il quale l'alimento stesso è prodotto.

Questo tipo di contraffazione risulta maggiormente diffuso all'estero e spesso collegato al fenomeno imitativo dell'*Italian Sounding*.

## **I PRINCIPALI CASI**

I prodotti più contraffatti sono paradossalmente i prodotti più rappresentativi della qualità della produzione agroalimentare italiana. Si tratta di un ingrato riconoscimento delle eccellenze produttive del nostro Paese che testimonia anche l'alto livello di business intorno al falso cibo.

Tra i prodotti di largo consumo annoveriamo alcune categorie maggiormente contraffatte: olio extra vergine di oliva, vino, prosciutti e salumi, formaggi tipici, mozzarelle, salse di pomodoro, dolci tipici e prodotti ittici.

Lunga la lista dei prodotti vittima della contraffazione nelle modalità più diverse:

- Prodotti a denominazione di origine (Dop, Igp) con marchi o etichette false, uso indebito della denominazione protetta per designare prodotti generici, irregolarità nel sistema di etichettatura;
- Prodotti spacciati come biologici ma realizzati senza rispettare quanto previsto dalla normativa sul biologico (ad esempio presenza di fitofarmaci non consentiti);
- Prodotti con false indicazioni di origine o privi di tracciabilità;
- Prodotti risultanti di qualità inferiore al dichiarato in etichetta;
- Formaggi venduti con false denominazioni commerciali;
- Miscele di oli lampanti, di semi, o di oliva spacciati come extra vergine;
- Oli di oliva sofisticati con clorofilla e betacarotene;
- Impiego della denominazione “vino” per liquidi non provenienti dalla fermentazione delle uve.

Alla contraffazione vera e propria si aggiungono i tanti esempi di **italian sounding**:

- Imitazioni di parmigiano reggiano o grana padano venduti legalmente come *Parmesan* (USA), *Parmesanito* (Argentina), *Parmesao* (Brasile) o *Parma* (Spagna);
- Imitazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP;
- La pasta viene imitata nel mondo con i seguenti nomi: spaghetti napoletana, pasta *milanesa*, tagliatelle e capellini *milaneza* prodotti in Portogallo, linguine Ronzoni;
- Risotto *tuscan* ed altri ancora;
- *Pompeian* olive oil è il nome di un olio prodotto nel Maryland;
- il *Cambozola* tedesco ricorda il Gorgonzola milanese;
- tra le imitazioni dei condimenti di salsa si segnalano i pomodori pelati '*grown domestically in the Usa*' o i pomodorini di collina cinesi e la salsa Bolognese dall'Australia;
- il caffè Trieste *italian roast* espresso prodotto in California con confezione tricolore.

Quel che accade in **Sardegna** è, se vogliamo, ancor più tragico.

Purtroppo nelle nostre tavole troviamo prodotti di diversa origine spacciati per sardi ed i principali prodotti agroalimentari richiesti sono ad altissimo rischio contraffazione. I “falsi” vengono confezionati con materie prime di qualità scarsa o inferiore e spesso non rispettano le norme contenute nei disciplinari di produzione.

Troviamo, a titolo esemplificativo, l’olio sardo prodotto in Spagna o in Grecia, il pane carasau impastato e cotto fuori dalla Sardegna, la bottarga sarda proveniente dalla Grecia, Nord Africa o Brasile ed una lunghissima lista di falsi nei vini e prodotti alcolici. *Filu é Ferru*, Mirto di Sardegna e Cannonau sono stati oggetto di alcune frodi ed è importantissimo che ognuno di noi sappia come tutelarsi e cosa leggere per valutare l’autenticità di un prodotto.

### **ALCUNE DEFINIZIONI**

- **denominazione di origine** identifica un prodotto: originario di un luogo, regione o di un paese determinati, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
- **indicazione geografica** identifica un prodotto: originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.
- **specialità tradizionale garantita** identifica un prodotto o un alimento: ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto/alimento o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. Affinché un nome sia registrato come specialità tradizionale garantita, esso deve: essere stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico o designare il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

### **LA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI**

#### **La tracciabilità degli alimenti nasce come uno strumento di sicurezza alimentare**

Tracciare significa descrivere il percorso di una materia prima o di un lotto di produzione attraverso i passaggi da un’entità commerciale a un’altra, all’interno della filiera produttiva. In sostanza, parallelamente al flusso di merci avviene un flusso di informazioni che vengono registrate e conservate a ogni passaggio.

Il **Reg. (CE) 178/2002** ha introdotto la cosiddetta “procedura di rintracciabilità”, definendola come “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”.

Ciascun passaggio di mano da un operatore della filiera ad un altro deve vedere la registrazione degli alimenti o essere accompagnato dalla registrazione dei prodotti in ingresso, consentendo all'azienda che commercializza il prodotto finito di poter risalire alle materie prime di origine.

L'azienda che commercializza il prodotto finale è obbligata inoltre a "creare" dei codici distintivi per ciascun lotto di produzione che viene immesso sul mercato, contenenti informazioni sulla data di produzione e sugli ingredienti utilizzati; inoltre, l'assegnazione di ciascun lotto ai distributori finali (ad esempio i supermercati) viene registrata.

L'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a tutti i prodotti agroalimentari.

## L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI



Leggere l'etichetta ci aiuta ad acquistare in maniera più consapevole.

Importanti novità in materia di etichette alimentari sono state introdotte con la pubblicazione del **Regolamento (UE) 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori**.

L'etichetta dei prodotti alimentari è lo strumento di comunicazione delle caratteristiche del prodotto alimentare. La scelta di alimenti e bevande condiziona la nostra dieta in termini di apporto calorico ed equilibrio nutrizionale. Quindi, comprendere cosa contengono gli alimenti che consumiamo è importante perché ci consente di fare scelte sane e consapevoli.

E' altrettanto importante che il contenuto di prodotti alimentari e bevande sia ben tracciato e facilmente comprensibile e, per questa ragione, si è resa necessaria l'adozione di una rigorosa disciplina sull'etichettatura dei prodotti, al fine di definire esattamente che cosa deve essere comunicato sul contenuto degli stessi ed in che modo le informazioni devono essere fornite in modo che le stesse possano dirsi complete, chiare e corrette.

L'etichetta contiene informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto e fornisce una serie di indicazioni per comprendere come i diversi alimenti concorrono ad una dieta corretta ed equilibrata.

Il Regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti.

Lo scopo di tale innovazione è quello di tutelare ulteriormente la salute dei consumatori e assicurare un'informazione chiara e trasparente.

Nel Regolamento 1169/2011 l'etichetta viene definita come

*“qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore.”*

*(Art. 1 Reg. 1169/2011)*

Il dibattito che ha portato alla definizione della nuova normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari è durato diversi anni e ha visto l'apporto dei contributi e delle esigenze di tutte le parti interessate.

La discussione si è poi concretizzata in un nuovo regolamento che, pur non discostandosi in modo marcato dalla disciplina precedente, introduce alcune novità di rilievo che intendono migliorare chiarezza e trasparenza delle informazioni fornite al consumatore.

Il Regolamento 1169/2011 è entrato in vigore il 13 dicembre 2011 ed è stato applicato in modo graduale, tramite “tappe” intermedie.

#### **Obblighi normativi:**

- **LA LEGGIBILITÀ DELLE INFORMAZIONI ESSENZIALI:** deve essere garantita l'effettiva leggibilità delle notizie riportate in etichetta tali da poter essere consultate da tutti.
- **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:** Necessità di contrastare obesità, sovrappeso e varie malattie riconducibili a diete squilibrate e stili di vita poco salutari.
- **NOTIZIE SULLA PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI:** necessità di informare il consumatore riguardo a ingredienti che possano causare disturbi dovuti ad intolleranze alimentari.
- **ORIGINE E PROVENIENZA DI PRODOTTI E MATERIE PRIME:** necessità di fare ulteriore chiarezza sull'effettiva provenienza dei prodotti anche a seguito del crescente interesse verso alimenti «green» ed ecosostenibili.
- **COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE:** necessità di migliorare la trasparenza delle notizie in merito alla composizione dei vari alimenti.



## DOMANDE FREQUENTI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI:

- ◇ Quali sono le indicazioni che devo obbligatoriamente trovare su una etichetta di un prodotto alimentare?

Si tratta delle seguenti indicazioni:

- **Denominazione dell'alimento:** accanto alla denominazione deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»). Per i prodotti congelati prima della vendita e che sono venduti scongelati sarà obbligatorio riportare, accanto alla denominazione del prodotto, l'indicazione «scongelato».
- **Elenco degli ingredienti:** è l'elenco di tutte le sostanze impiegate nella produzione, in ordine decrescente di peso. Una delle novità più importanti riguarda l'indicazione degli **allergeni** che deve essere evidenziata con carattere diverso rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza. Anche i prodotti sfusi devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni che troveremo segnalata anche sui prodotti somministrati nei ristoranti, mense, bar ecc. Nel caso di presenza di «oli vegetali» o «grassi vegetali» ci sarà un apposito elenco che ne indicherà l'origine specifica (es. olio di palma, olio di cocco, grassi idrogenati etc...)
- **Durabilità del prodotto:** Distinguiamo due indicazioni che possiamo trovare sulla confezione del prodotto:
  - Data di scadenza: nel caso di prodotti molto deperibili, 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 si troverà la dicitura «**da consumarsi preferibilmente entro il**» che indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore ma può essere consumato senza rischi per la salute.

Conoscere la differenza tra data di scadenza e TMC può essere utile per evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, riducendo gli sprechi.

- **Condizioni di conservazione ed uso:** le condizioni di conservazione devono essere indicate per consentire una conservazione ed un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione.
- **Paese d'origine e luogo di provenienza:** questa indicazione, già obbligatoria per alcuni prodotti (carni bovine, pesce, frutta e verdura, miele, olio extravergine d'oliva), viene estesa anche a carni fresche e congelate delle specie suina, ovina, caprina e avicola.
- **Dichiarazione nutrizionale:** sono obbligatorie indicazioni su **valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale**. La dichiarazione nutrizionale può essere integrata con l'indicazione su acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre. L'indicazione del valore energetico è riferita a **100 g/100 ml** dell'alimento, oppure alla singola porzione. Il valore energetico è espresso come percentuale delle assunzioni di riferimento per un adulto medio ossia circa 2000 kcal al giorno.

#### ◇ Quali sono gli allergeni?

Si tratta delle seguenti sostanze:

- *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte*
- *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

#### ◇ Cosa sono le indicazioni nutrizionali e sulla salute?

L'etichetta degli alimenti, oltre a fornire informazioni necessarie relative al prodotto commercializzato, può essere utilizzata dal produttore come mezzo per valorizzare i propri prodotti e dal consumatore per fare scelte più attente ed in linea con le sue necessità.

Il **Regolamento (CE) 1924/2006** armonizza i cosiddetti *claims*, ossia indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, allo scopo di garantire ai

consumatori l'accuratezza e la veridicità delle informazioni. Le indicazioni sulla salute sono consentite solo se sull'etichetta sono comprese 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.

Vi sono diversi tipi di indicazioni sulla salute:

- dichiarazioni relative a sostanze nutritive o di altro genere che possono contribuire alla crescita, sviluppo e normali funzioni del nostro organismo, per esempio **“Il calcio è necessario per il mantenimento di ossa normali”**;
- affermazioni sulla diminuzione del rischio di contrarre una malattia, per esempio **“è dimostrato che la sostanza “x” abbassa/riduce il colesterolo nel sangue”**.

Le indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari devono essere preventivamente autorizzate e incluse in un elenco di indicazioni consentite.

In definitiva, una indicazione nutrizionale è qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all'energia (valore calorico) che apporta, apporta a tasso ridotto o accresciuto o non apporta; e/o alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene, contiene in proporzioni ridotte o accresciute o non contiene. (Art. 2 Reg. 1924/2006)

Una indicazione sulla salute è qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra un alimento o uno dei suoi componenti e la salute (Art. 2 Reg. 1924/2006).

#### ◇ **Cosa è la Dichiarazione nutrizionale obbligatoria?**

Il regolamento (art. 9) introduce l'obbligo di etichettare gli alimenti con una «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» che indichi il loro valore energetico, la quantità in alcune sostanze nutritive, espresse per 100 g o 100 ml, ovvero per porzione o per unità di consumo.

#### ◇ **Perché è necessaria la dichiarazione nutrizionale?**

È uno strumento informativo per fornire al consumatore indicazioni che gli permettano di confrontare un prodotto con un altro e di stabilire l'unità di un determinato prodotto alimentare nella dieta globale e perciò tentare di costruire una razione alimentare adatta alle singole necessità.

Potrebbe consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli.

◇ **A quali alimenti si applica la dichiarazione nutrizionale?**

A TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI, salvo i seguenti alimenti, che sono soggetti alle proprie regole in materia di etichettatura:

- gli integratori alimentari;
- le acque minerali naturali;
- gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare

◇ **A quali alimenti non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale?**

Sono esclusi:

- i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
- le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
- le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
- il sale e i succedanei del sale;
- gli edulcoranti da tavola;
- gli estratti di caffè e agli estratti di cicoria, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
- le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
- gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
- gli aromi;
- gli additivi alimentari;
- i coadiuvanti tecnologici;
- gli enzimi alimentari;
- la gelatina;
- i composti di gelificazione per marmellate;
- i lieviti;
- le gomme da masticare;
- gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm<sup>2</sup>;
- gli 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.

◇ **Dove deve essere inserita la dichiarazione nutrizionale?**

Deve essere apposta direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta, in un unico campo visivo, in un punto evidente in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed eventualmente indelebile e non deve essere in alcun modo nascosta, oscurata, limitata o separata da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

◇ **Cosa deve contenere?**

La dichiarazione è presentata, se lo spazio lo permette, sotto forma di tabella, con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio sufficiente, le informazioni possono essere presentate sotto forma lineare. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:

- **il valore energetico**
- **la quantità di:**
  - **grassi**
  - **acidi grassi saturi**
  - **carboidrati**
  - **zuccheri**
  - **proteine**
  - **sale**

◇ **Cosa si intende per “Porzione standard”?**

Si definisce «porzione standard» la quantità di alimento che si assume come unità di riferimento riconosciuta e identificabile sia dagli operatori del settore nutrizionale e sia dalla popolazione. È una unità di misura di riferimento della quantità di alimento consumata e può essere espressa in unità naturali o commerciali effettivamente visualizzabili (ad es. frutto medio, fetta di pane, fetta di prosciutto, lattina, scatoletta ecc.). Una porzione standard può coincidere con una di queste unità (ad es. una mela, una lattina, una tazzina, ecc.), oppure può essere costituita da più di una unità (ad es. 3-4 biscotti ecc.).

## I DANNI CAUSATI DALLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

La contraffazione alimentare genera **danni economici al consumatore**, alle imprese, allo Stato, ma **anche alla salute pubblica**, dal momento che possono essere distribuiti alimenti che contengono sostanze nocive.

Infatti, nel caso di frode sull'origine e la provenienza di un alimento, quest'ultimo può non essere necessariamente tossico, mentre in caso di frode sulle qualità dell'alimento e di contraffazione delle sostanze che concorrono a formarlo, i consumatori si trovano davanti a sostanze potenzialmente nocive.

Il prodotto alimentare è contraffatto se è realizzato senza rispettare standard di sicurezza, qualità ed efficacia, può utilizzare ingredienti corretti, ma di provenienza ignota o se taluni ingredienti importanti possono essere assenti, o possono essere sostituiti con ingredienti meno costosi.

Il prodotto alimentare contraffatto può essere gravemente nocivo per la salute.

La distribuzione dei prodotti contraffatti avviene per lo più attraverso due canali alternativi: il circuito clandestino ed il circuito commerciale abituale.

- ◇ **Circuito clandestino:** si organizza, per definizione, al di fuori del mercato regolare, ossia per strada, nei mercati pubblici, per corrispondenza, su internet.
- ◇ **Circuito commerciale:** si tratta del mercato di canali di vendita dei prodotti originali, dove spesso i prodotti falsi contraffatti vengono posti accanto a quelli genuini. In questo canale i rischi per i consumatori sono maggiori, in quanto proprio il fatto che si tratta di canali ufficiali di vendita rappresenta per questi ultimi un indice di affidabilità sull'originalità del prodotto.

**Sicurezza alimentare e ambiente sono due realtà strettamente correlate**, in quanto è dalla natura che derivano le materie prime della filiera agroalimentare. Danni ambientali, quali sversamenti di rifiuti tossici, inquinamento delle risorse idriche, hanno diretto effetto sul livello di sicurezza del cibo. Ma è vero anche il contrario. Pensiamo alla vendita vietata di prodotti ittici sotto misura, oppure all'impiego di sostanze chimiche vietate e inquinanti in agricoltura. Questi sono alcuni dei danni che attività illegali nel settore alimentare possono apportare all'ambiente.



## **Le nostre Sedi**

### **ADICONSUM Sardegna**

Piazza Roma pal. SOTICO piano 1° - 09170 Oristano (OR)

Tel. 078373945

Fax: 0783090224

Cell./whatsapp: 391 4950759

Email: [sardegna@adiconsum.it](mailto:sardegna@adiconsum.it)

Pec: [adiconsumsardegna@legalmail.it](mailto:adiconsumsardegna@legalmail.it)

Pagina Facebook: [Adiconsum Sardegna](#)

### **Cittadinanzattiva Sardegna ODV ETS**

Via Ariosto, 24 - 09129 Cagliari (CA)

Tel. 070486118

Fax: 070482526

Cell./whatsapp: 370 1281722

Email: [cittadinanzattiva.sardegna@gmail.com](mailto:cittadinanzattiva.sardegna@gmail.com)

Pec: [cittadinanzattivasal@pec.sardegna-solidale.it](mailto:cittadinanzattivasal@pec.sardegna-solidale.it)

Pagina Facebook: [Cittadinanzattiva Sardegna ODV ETS](#)

### **MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO DI CAGLIARI**

Via Pierluigi da Palestrina 30 - 09129 Cagliari (CA)

Tel./Fax 0703517990

Cell./whatsapp: 324 0976316

Email: [cagliari@mdc.it](mailto:cagliari@mdc.it)

Pec: [cagliari@pec.mdc.it](mailto:cagliari@pec.mdc.it)