



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



# ILLEGALITA', CONTRAFFAZIONE E ABUSIVISMO – LA TUTELA DI PROSSIMITA' DEL CONSUMATORE

## L'etichettatura dei prodotti alimentari

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.

**Materiale 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"**

## 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:

- **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 «decongelato».
- **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 idrogena ecc.)
- **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:

- o una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- o la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato.

Vi sono diversi tipi di indicazioni sulla salute:

- o 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"**;
- o 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.).