

Ordine Dottori Agronomi e Forestali
Pisa Lucca e Massa

a cura di
Anna F. Ragone

Etichettatura dei prodotti alimentari

aggiornamento al 25 novembre 2014



Il **22 novembre 2011** è stato pubblicato sulla Gazzetta UE il **Regolamento 1169/11** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

entrata in vigore

- il 14 dicembre 2014 (tutto tranne ...)
- Il 16 dicembre 2016 (etichetta nutrizionale)

L'attuale legge italiana (DLgs 109/92) dovrà essere modificata entro il 13.12.2014

Per chiarirsi le idee:

- Nota MISE prot 0129390 del 15.7.14 a Federvini
- Nota MISE prot 0139304 del 31.7.14 (vigenza 109/92 articolo per articolo)
- Nota MISE prot. 0170164 del 30.9.14 (responsabile)

a che serve l'etichetta???



- ◆ proteggere la **salute** e gli **interessi** dei consumatori fornendo le basi per scelte consapevoli
- ◆ **libera circolazione** degli alimenti e uguali regole per tutti gli operatori della UE

L'etichetta contiene informazioni su:

identità,
composizione,
caratteristiche

protezione della salute
uso dell'alimento

caratteristiche
nutrizionali

scelte
economiche
etiche
religiose

sicurezza alimentare

regimi alimentari
speciali



Requisito di base

Qualunque alimento destinato al **consumatore finale** o alle **collettività** (*) è accompagnato da informazioni conformi al presente regolamento.



Come risponderà il mondo della ristorazione?



(*) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale;

Dove si mette l'etichetta?

Direttamente sull'*imballaggio* o su etichetta ad esso collegata

Se è *sfuso* si mettono su un cartello (registro) alcune indicazioni (vedremo decreto). Fino ad oggi:

Denominazione di vendita
Ingredienti
Allergeni
Scadenza per pasta fresca
Alcol > 1,2% vol
% glassatura per i congelati

nelle *fasi precedenti* la vendita al consumatore finale: sugli scatoloni o sui documenti di vendita

Per gli sfusi?

Vedremo cosa dirà il nuovo decreto:

Cartello?

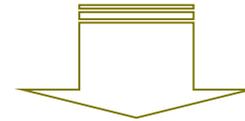
Registro degli ingredienti?

In OGNI CASO si deve informare il consumatore
sulla presenza degli ALLERGENI

Pratiche leali di informazione

Le informazioni sugli alimenti sono :

PRECISE, CHIARE e facilmente **COMPENSIBILI** ..



Ampia discrezionalità
e conseguente contenzioso



.. e sempre fatte in modo di:

- ✓ **non indurre in errore** sulla natura, identità, qualità, proprietà, composizione, quantità, origine e provenienza, metodo di fabbricazione
- ✓ **non attribuire** effetti o proprietà che non possiede
- ✓ **non suggerire** che abbia caratteristiche che hanno anche tutti gli altri prodotti analoghi
- ✓ **non suggerire** la presenza di un componente che in realtà è assente/sostituito

anche nella **pubblicità** e nella **presentazione**



attenzione:

Ci sono disposizioni nel nuovo Regolamento specifiche per :

e-commerce (art 14 commi 1 e 2)

distributori automatici (art 14 comma 3)

presentazione degli alimenti in genere (art 12)

fasi B2B (art 8 commi 7 e 8)

ETICHETTA di un prodotto alimentare



**INDICAZIONI
VOLONTARIE**

**INDICAZIONI FACOLTATIVE
REGOLAMENTATE**

**INDICAZIONI OBBLIGATORIE
"speciali" (olio, miele, carne, ..)**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

Le indicazioni obbligatorie

- ✘ denominazione dell'alimento
- ✘ ingredienti /allergeni
- ✘ quantità netta alimento
- ✘ TMC/scadenza
- ✘ nome o la ragione sociale (**marchio**)+ **indirizzo del responsabile**
- ✘ **Paese origine e provenienza**
- ✘ % alcool (se > 1,2 % vol)
- ✘ **dichiarazione nutrizionale**
- ✘ modalità conservazione/di uso
- ✘ Lotto

Le indicazioni obbligatorie sono sempre:

- ☑ visibili
- ☑ leggibili
- ☑ indelebili
- ☑ **non** sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire



dimensione minima dei caratteri
indicazioni obbligatorie **1,2 mm**
(0,9 mm se la sup. < 80 cm²)

① DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

è la denominazione “legale” (ovvero imposta per norma di legge): *miele, pasta, confetture*

il nome usuale: *granita, crackers, sorbetto*

oppure la descrizione del prodotto:
condimento aromatizzato, preparato filante per pizza

**Pane
Cotto a Legna
A
Levitazione
Naturale**



Attenzione! la **denominazione dell'alimento** **NON** è il marchio!



La **denominazione dell'alimento** è completata da alcune diciture se l'omissione può indurre in errore il consumatore:

- stato fisico (*liofilizzato, affumicato, in polvere*)
- **decongelato**
- radiazioni ionizzanti (*irradiato..*)
- ingredienti sostituiti
- proteine aggiunte in prep. a base di carne
- carne ricostituita
- budello sintetico non commestibile

Allegato VI Reg 1169/11



② INGREDIENTI

“ingredienti:”

TUTTE le sostanze (compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi) utilizzate nella preparazione, ancora presenti nel prodotto finito anche se in forma modificata, elencate in ordine

DECRESCENTE

Si indicano sull’etichetta con il loro nome specifico



② INGREDIENTI

NON sono considerati Ingredienti :

Additivi che sono parte di un ingrediente (se non hanno funzione tecnologica)

Coadiuvanti tecnologici e supporti per additivi e aromi (carry over)

NON E' RICHIESTO ELENCO INGREDIENTI PER:

Ortofrutta fresca

Acque gassate

Aceti se monoprodotto

Latte formaggi burro etc (solo se contengono SOLO: latte enzimi fermenti, sale)

Prodotti mono-ingrediente

Bevande con > 1,2% alcol (vino, birre, **liquori** ...)

→ Ma gli allergeni si indicano SEMPRE!!!!

Regolamento 1169/11

designazione degli ingredienti

Allegato VII parte A

disposizioni particolari
in funzione del peso (*es:*
meno del 2%)

Allegato VII parte C

Additivi ed enzimi
(Categoria, Nome / n° CE)

Allegato VII parte B

alimenti che possono
essere indicati per
“Categoria”
(*es: spezie, formaggio,*
zucchero, vino .)

Allegato VII parte D

Aromi

Allegato VII parte E

Ingredienti composti

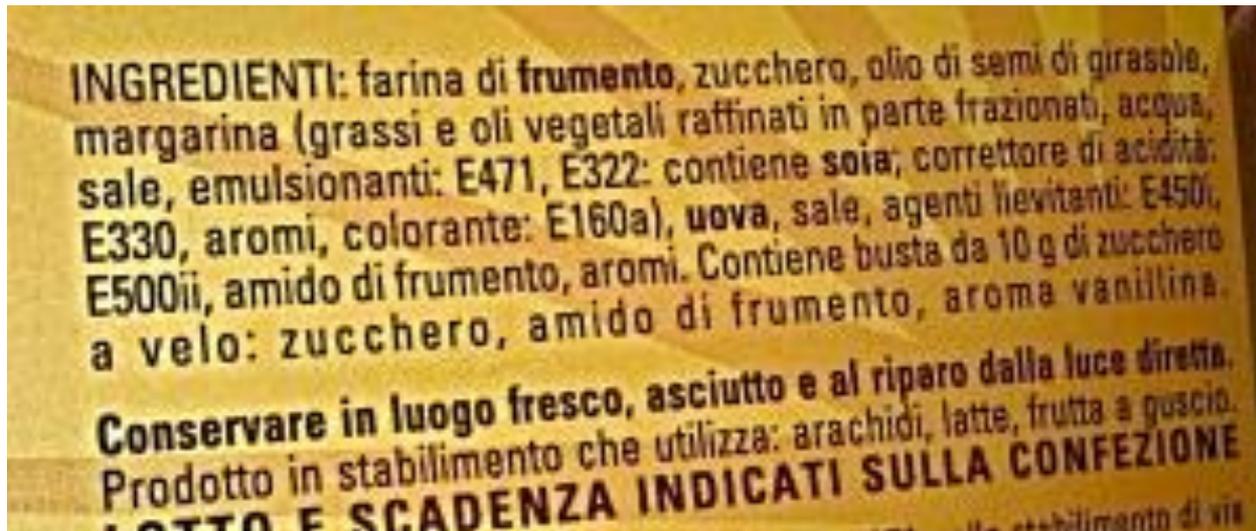
Sostanze che provocano allergie/intolleranze

Gli allergeni (o derivati) se utilizzati nella produzione di un prodotto alimentare e **presenti nel prodotto finito anche in forma alterata**, devono essere SEMPRE riportati sull'etichetta indicando chiaramente il nome dell'ingrediente in questione.



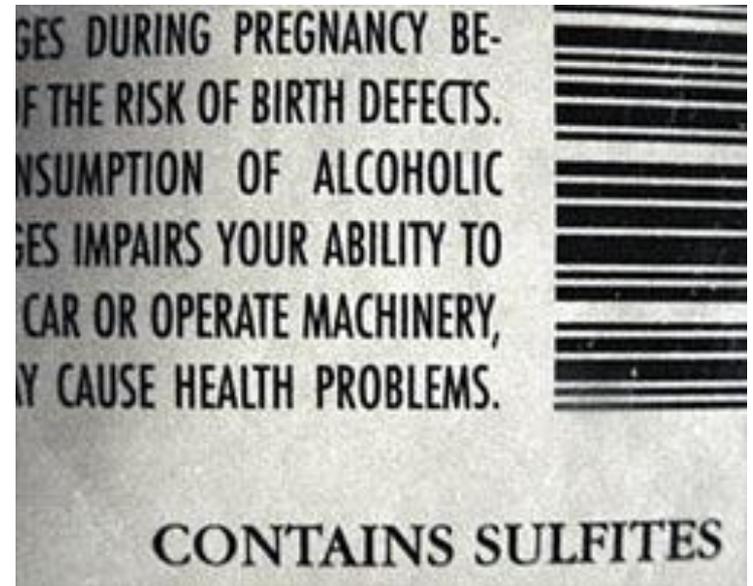
Sostanze che provocano allergie/intolleranze

la denominazione dell'allergene è evidenziata attraverso un **tipo di carattere chiaramente distinto** dagli altri ingredienti elencati per esempio **per dimensioni, stile o colore di sfondo**.



Sostanze che provocano allergie/intolleranze

"*contiene xx*" se gli allergeni non figurano né nella denominazione di vendita né nell'elenco degli ingredienti.



INGREDIENTE COMPOSTO

Si indica con il suo nome seguito immediatamente dall'elenco dei suoi ingredienti



Caramello (sciroppo di glucosio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio)

NON è obbligatorio elencarne gli ingredienti

- a) quando la sua composizione è definita da una legge
- b) se rappresenta meno del 2% nel prodotto finito (tranne additivi)
- c) miscele di spezie < al 2% del prodotto finito,
- d) se l'elenco degli ingredienti non è richiesto dalle disposizioni dell'Unione

% INGREDIENTI

* se nella denominazione del prodotto o nella presentazione si evidenzia un ingrediente con parole, immagini o disegni

* se la presenza di un ingrediente lo rende confondibile con altri analoghi



è obbligatorio indicarne la % :
nella lista degli ingredienti
oppure nella denominazione

TORTA con crema al Limone

Da consumarsi preferibilmente entro:
14/05/2011 L0241 11:57

TORTA
con crema al Limone

Ogni prodotto DIMEGLIO è il frutto di un'attenta selezione tra i produttori più qualificati. I continui e severi controlli ai quali è sottoposto garantiscono gli elevati requisiti di qualità che lo contraddistinguono. In ogni prodotto DIMEGLIO c'è tutta la qualità e l'affidabilità che avete sempre cercato.

Prima di servire spolvera lo zucchero a velo con un colino.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	408 kcal 1712 kJ
Proteine	5,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	57,5 g 31,0 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	17,0 g 8,5 g
Fibre alimentari	1,5 g
Sodio	0,15 g

350 g e Il peso indicato si riferisce al prodotto inclusa la bustina di zucchero a velo.

Prodotto da I.D.P. s.r.l.
Via Bellini, 13 - San Secondo P.se (PR)
per INTERDIS S.Cons.p.A. - Milano

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "00", crema al Limone 26,6% [zucchero, acqua, tuorlo d'uovo, latte intero in polvere, amido modificato di patate, grassi vegetali raffinati, aromi, succo concentrato di limone 0,6% (corrispondente al 0,16% sul totale degli ingredienti), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi)], margarina (olio vegetale non idrogenato, acqua), zucchero, uova, destrosio, aromi, fecola di patate, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.

SENZA GRASSI IDROGENATI. Zucchero a velo in bustina, confezione da 10g.
Ingredienti: zucchero, amido di frumento, aromi.

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi lato della confezione.

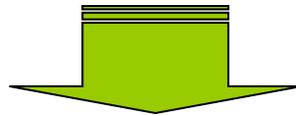
8 021182 383080

21 PAP

DIMEGLIO servizio clienti chiamato gratuita 800-122713 www.dimeglio.it

INGREDIENTI SOSTITUITI

Se un ingrediente **normalmente utilizzato** o naturalmente presente è **sostituito** da un diverso componente o ingrediente



indicazione in etichetta dell'ingrediente utilizzato

- in prossimità della denominazione di vendita
- in caratteri alti almeno il 75% di quelli utilizzati per la denominazione (>1,2 mm)

BRIOCHES

€ 1,00

INGREDIENTI: CREMA, CIOCCOLATO,
VUOTO, MARMELLATA

PRODOTTO Surgelato

③ QUANTITÀ NETTA



L'etichetta deve riportare la

→ quantità netta

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in liquido di governo, deve essere indicata anche la quantità di

→ prodotto sgocciolato

Litri (l), centilitri (cl), millilitri (ml), chilogrammo (kg), grammo (g)

④ TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE (TMC) e DATA DI SCADENZA

“da consumarsi preferibilmente entro”

è un termine non tassativo che indica entro quale termine il produttore/confezionatore garantisce il mantenimento delle caratteristiche del prodotto (anche le “facoltative”)

“da consumarsi entro il”

per i prodotti molto deperibili che devono essere consumati entro una certa data

④ TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE (TMC)

“da consumarsi preferibilmente entro ..”

- * *gg/mm* se conservabile < di 3 mesi
- * *mm/aa* se conservabile > 3 mesi, ma < 18 mesi
- * *aa* se conservabile > 18 mesi

**In modo facilmente
visibile, chiaramente
leggibile e indelebile**

**In un campo visivo di
facile individuazione da
parte del consumatore**

⑤ NOME del RESPONSABILE DEL PRODOTTO

L'operatore che ci mette il nome è il "responsabile" delle informazioni che compaiono sull'etichetta e ne assicura presenza ed esattezza

nome / ragione sociale + l'indirizzo dell'operatore

Quindi:

da

Prodotto da Mimì Augello SNC
Marinella (VG)
confezionato in Montelusa (VG)

siamo passati a

Mimì Augello SNC
Via della Verandina
Marinella (VG)

⑤ NOME del RESPONSABILE DEL PRODOTTO

Chi vende il prodotto etichettato da altri si astiene dal fornire ai consumatori un prodotto di cui conosce la non conformità alla normativa vigente.

Chi vende il prodotto e modifica le etichette, diventa responsabile della informazione modificata, se questa risulta ingannevole per il consumatore.

Il “Responsabile”

Problemi nella individuazione del “vero” responsabile (chi fa cosa)

Necessità di avere a disposizione efficaci sistemi di tracciabilità

Collegamento certo tra documento e merce nei vari passaggi

Coordinamento e collaborazione tra le varie sedi degli stessi/ diversi OdC

Gestione delle diffide ex DL 91/14 in assenza di Banca Dati Unica

© ORIGINE / PROVENIENZA

L'indicazione del Paese d' **origine o provenienza** è **obbligatoria** se:

➤ l'omissione può indurre in errore il consumatore in merito ad **origine o provenienza reali** dell'alimento

➤ nel caso in cui le informazioni riportate in etichetta, nel loro insieme, potrebbero far pensare che l'alimento abbia un' origine diversa.

© ORIGINE / PROVENIENZA

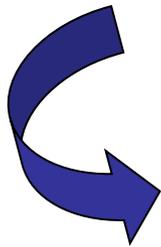
Origine: le merci interamente ottenute in un unico paese sono considerate originarie di tale paese; se è prodotto in più paesi vale quello dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale (art 36 Reg 450/08 Codice Doganale)

Provenienza: è il luogo da dove proviene il prodotto

NB: l'indirizzo dell'operatore non costituisce indicazione di origine/provenienza

© ORIGINE / PROVENIENZA

Se il Paese di origine/provenienza è indicato, e non è lo stesso dell'ingrediente primario, è richiesta l'indicazione anche del Paese dell'ingrediente primario.



quello che rappresenta più del 50% dell'alimento

⑦ Condizioni di conservazione e d'uso

- Per gli alimenti che richiedono *condizioni particolari* di conservazione e/o d'uso, tali condizioni devono essere indicate
- Per consentire una conservazione o un uso adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, *devono essere indicate le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo, se del caso.*

⑧ Lotto

Identifica un gruppo di prodotti confezionati nello stesso momento :

Stessa partita di MOCA

Stessa materia prima

Stessa seduta di confezionamento

- - si indica con “L xxxx”
 - non è richiesto **se** il TMC ha **giorno/mese/anno** (finché vige DLgs 109/92 poi boh

© dichiarazione nutrizionale (dal 13.12.2016)

Indicazioni minime:

Valore energetico

Grassi

Acidi grassi saturi

Carboidrati

Zuccheri

Proteine

sale



QUANTITÀ MEDIA PER 100 g DI PRODOTTO:	
Valore energetico	kJ 1596 - kcal 376
Proteine	g 13,1
Carboidrati	g 76,5
di cui zuccheri	g 13,1
Grassi	g 1,3
di cui saturi	g 0,8
Fibre alimentari	g 3,1
Sodio	g 0,70

Ingredienti: riso (60%), frumento integrale (15%), zucchero, glutine di frumento, malto d'orzo, farina di frumento, latte scremato in polvere, sale, germe di frumento, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi. Può contenere tracce di arachidi, frutta

Indicazioni facoltative:

Acidi grassi monoinsaturi, Acidi grassi polinsaturi, Polioli, Amido, **Fibre**, Sali minerali e Vitamine (allegato XIII)

© dichiarazione nutrizionale (dal 13.12.2016)

Sono **esentati** dall'obbligo delle informazioni nutrizionali:

- Prodotti non trasformati mono-ingrediente
- Acque
- Spezie, aromi, sale
- Caffè, Tè, infusi
- Aceti
- Additivi, coadiuvanti, enzimi, gelatina, lieviti,
- Gomme da masticare
- Alimenti forniti direttamente al consumatore finale dal fabbricante di piccole quantità

ETICHETTA di un prodotto alimentare



**INDICAZIONI
VOLONTARIE**



**INDICAZIONI FACOLTATIVE
REGOLAMENTATE**

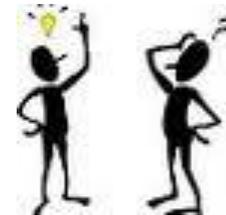
**INDICAZIONI OBBLIGATORIE
"speciali" (olio, miele, carne, ..)**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

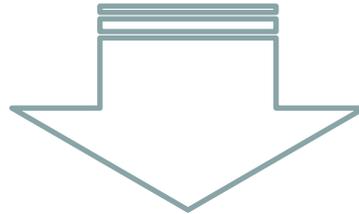
INDICAZIONI FACOLTATIVE REGOLAMENTATE

Tutte quelle che DEVONO seguire certe regole per essere usate:

- ❖ Claims nutrizionali e sulla salute
- ❖ OGM
- ❖ BIO
- ❖ DOP/IGP
- ❖ SNQPI



Qualunque indicazione **FACOLTATIVA** sulle etichette che affermi un legame tra l'uso dell'alimento e benefici effetti sulla salute



Indicazioni nutrizionali e sulla salute

Indicazioni nutrizionali consentite:

A BASSO / RIDOTTO/SENZA CONTENUTO CALORICO
A BASSO CONTENUTO /SENZA GRASSI
A BASSO CONTENUTO /SENZA GRASSI SATURI
A BASSO CONTENUTO /SENZA ZUCCHERI
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
BASSO/BASSISSIMO CONTENUTO/SENZA SODIO
FONTE DI / ALTO CONTENUTO DI: FIBRE/PROTEINE/MINERALI
CONTIENE XX
TASSO RIDOTTO/ACCRESCIUTO DI XX
LIGHT/LEGGERO
NATURALE
FONTE /RICCO ACIDI GRASSI OMEGA-3
FONTE/RICCO ACIDI GRASSI MONOINSATURI – POLINSATURI
.....



ALLEGATO DEL REGOLAMENTO 1924/06 rif. art 8

Esempi:

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se 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

L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.

Indicazioni sulla salute:

qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottointenda l'esistenza di un **rappporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute**

NB: SOLO CLAIMS AUTORIZZATI
EFSA E APPROVATI DA COMMISSIONE
UE



Indicazioni sulla salute:

sempre accompagnate da:

- Richiamo all'importanza di una dieta variata ed equilibrata e stile sano di vita
- Quantità dell'alimento necessario per avere l'effetto dichiarato
 - Categorie che dovrebbero evitarne l'uso
 - Rischio in caso di consumo eccessivo



Indicazioni sulla salute:

VIETATISSIMO:

- Dare indicazioni che suggeriscano che la salute potrebbe essere compromessa dal mancato consumo
- Fare riferimento alla perdita di peso
- Far riferimento al parere di un singolo medico o associazione non autorizzate



Dove cercare un claims :

The screenshot shows a web browser window displaying the 'EU Register on nutrition and health claims' page. The browser's address bar shows the URL: ec.europa.eu/nuhclaims/?event=search&CFID=97996&CFTOKEN=e785ddbd23ce56df-9E5B45C8-94FF-C540-4D5B3FCDE79942D4&jsessi. The page header includes the European Commission logo and the text 'HEALTH AND CONSUMERS Food'. A navigation menu lists various categories: Food Law, Animal Nutrition, Labelling & Nutrition, Biotechnology, Novel Food, Chemical Safety, Biological Safety, Official Controls, Sustainability, and Food Improvement Agents. The left sidebar contains a menu with 'Health & Nutrition Claims', 'EU Register On Nutrition & Health Claims', 'Overview', 'Health claims', 'Nutrition claims', and a button for 'Commissioner Dalli'. The main content area is titled 'EU Register on nutrition and health claims' and contains the following text: 'The search tool only allows searches for health claims, and not nutrition claims. You are unable to perform searches: (a) without selecting any criteria; (b) for all Article '13(1)' claims; (c) or for all 'non-authorized', Article '13(1)' claims. Therefore you will need to refine your search by adding additional filters. You can also download the complete dataset of nutrition and health claims in the following formats: [Excel icon] [PDF icon]'. Below this text is a search box with the placeholder 'Search the register'. A section titled 'Your results are already filtered by:' shows the following filters: 'Status: Authorised', 'Claim type: Art.13(1)', 'Claim status: Authorised', 'Type of claim: Art.13(1)', and 'EFSA Opinion reference: Please select'. There is also a 'Legislation:' dropdown menu set to 'Please select' and a 'Search:' input field. At the bottom of the search area are 'Clear filters' and 'search' buttons. The Windows taskbar at the bottom shows the 'start' button, several open applications (2012 claims, Microsoft Pow..., European Co...), and the system tray with the time 17.36.

European Commission

HEALTH AND CONSUMERS
Food

EUROPA > European Commission > DGs > Health and Consumers > Food and Feed Safety

Food Law | Animal Nutrition | Labelling & Nutrition | Biotechnology | Novel Food | Chemical Safety | Biological Safety | Official Controls | Sustainability | Food Improvement Agents

Health & Nutrition Claims

EU Register On Nutrition & Health Claims

Overview

Health claims

Nutrition claims

Commissioner Dalli

EU Register on nutrition and health claims

The search tool only allows searches for health claims, and not nutrition claims.
You are unable to perform searches: (a) without selecting any criteria; (b) for all Article '13(1)' claims; (c) or for all 'non-authorized', Article '13(1)' claims. Therefore you will need to refine your search by adding additional filters.
You can also download the complete dataset of nutrition and health claims in the following formats:

Search the register

Your results are already filtered by:

Status: Authorised
Claim type: Art.13(1)

Claim status: Authorised
Type of claim: Art.13(1)
EFSA Opinion reference: Please select

Legislation: Please select

Search:

Clear filters search

start | 2012 claims | Microsoft Pow... | European Co... | IT | 17.36

OGM



se l'OGM è presente, l'etichetta DEVE indicarne la presenza, per esempio:

“questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati”

“ questo prodotto contiene (soia) geneticamente medicata”

oppure nell'elenco degli ingredienti :

MAIS (*).....(*) “geneticamente modificato”

OGM

NON CI SONO OBBLIGHI DI ETICHETTATURA

... per gli alimenti che contengono materiale che contiene OGM presenti in proporzione non superiore allo **0,9%** degli ingredienti alimentari (...) perché tale presenza sia accidentale e tecnicamente inevitabile.



I prodotti Biologici



Prodotti multi - ingrediente bio $\geq 95\%$

Yogurt alla mela

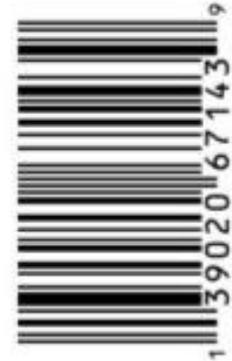
biologico

INGREDIENTI: Yogurt di latte intero*, preparato di mela (zucchero di canna*, purea di mela* 4,2% sul totale, aromi naturali, gelificante: pectina).

* Biologico

Prodotto per conto di **Biomarchio Srl** Trento da Latteria Bio Srl, Bolzano.

tutte le altre indicazioni richieste dalla normativa generale in materia di prodotti agroalimentari



IT 00 0
CE



I prodotti DOP e IGP



LARDO DI COLONNATA IGP

Indicazione Geografica Protetta



Lardo di
Colonnata

Mario Rossi

Via Statale per Colonnata , Colonnata Massa (MS)

Da consumarsi preferibilmente entro 01.05.2015

L. 1/2014

da conservare in frigo a 4°C dopo l'apertura

① denominazione della DOP/IGP

② Tipo di protezione e/o acronimo

③ LOGO UE

④ LOGO IGP/DOP da disciplinare

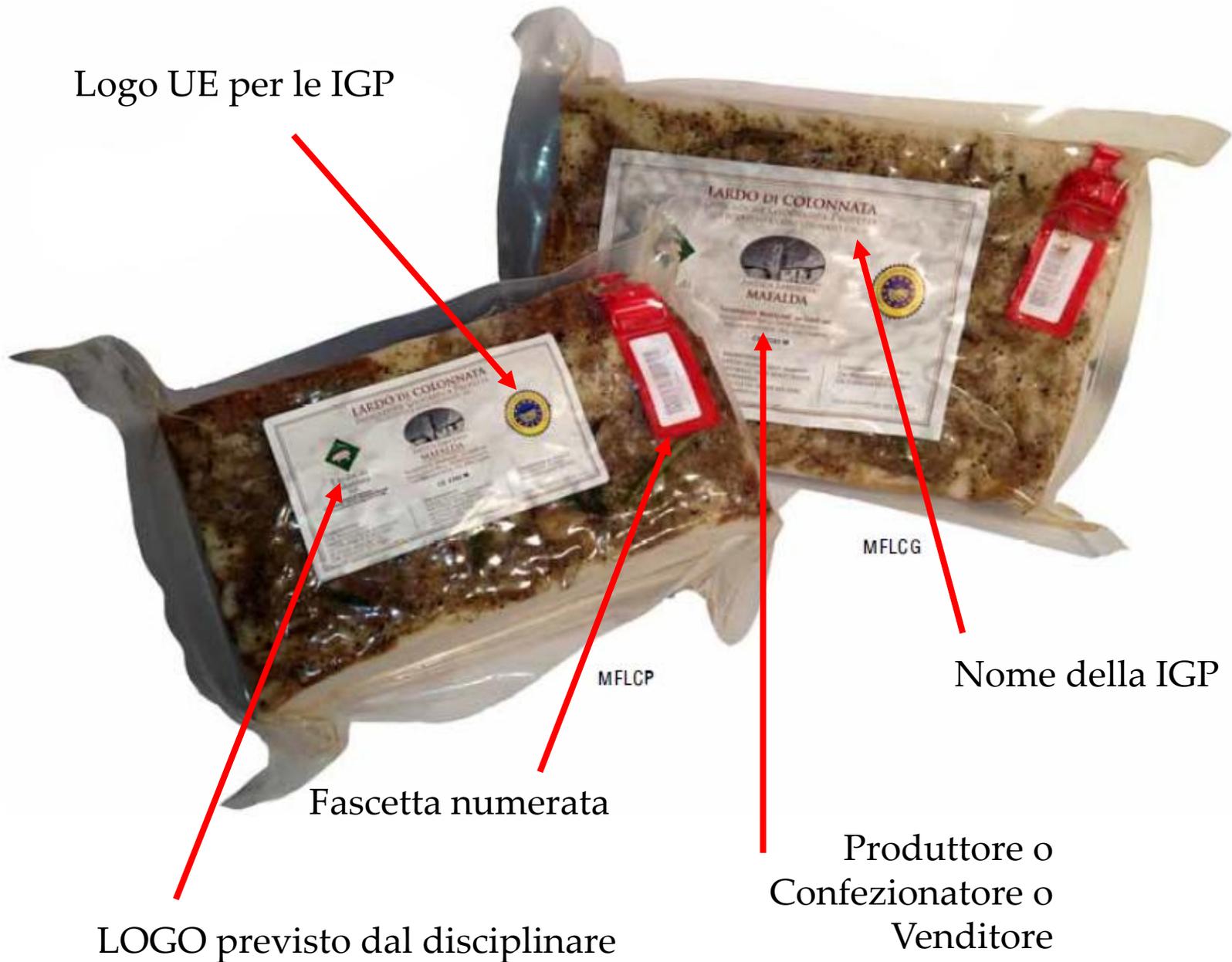
⑤ Nome e indirizzo del "Responsabile"

⑥ Termine Minimo di Conservazione

⑦ Lotto

⑧ Modalità di conservazione

Logo UE per le IGP



Fascetta numerata

MFLCG

Nome della IGP

MFLCP

Produttore o
Confezionatore o
Venditore

LOGO previsto dal disciplinare

Vietatissimo:

- Denominare un alimento NON certificato, con il nome della DOP/IGP
- Evocare, storpiare, imitare il nome, il logo, la forma e/o tutto ciò che è protetto



ETICHETTA di un prodotto alimentare



**INDICAZIONI
VOLONTARIE**

**INDICAZIONI FACOLTATIVE
REGOLAMENTATE**

**INDICAZIONI OBBLIGATORIE
"speciali" (olio, miele, carne, ..)**

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

informazioni volontarie

- Non inducono in errore
- Non sono né ambigue né confuse
- Sono basate su dati scientifici

NB: Le indicazioni volontarie NON possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.



Claims /1: i dimostrabili



- Zona di coltivazione o produzione
- Cultivar / varietà
- Tecnica di produzione
- Certificazioni volontarie
- Attributi organolettici
- Senza coloranti/conservanti etc
- Premi e concorsi
- Invecchiato x mesi ...
- Artigianale (?), lavorato a mano
- Selezionato/ Garantito da ..
- Puro

Claims/ 2 : quelli da evitare ...

Super e simili

Extra (se non disciplinato: confetture, pomodoro, cioccolato)

Fresco (se non disciplinato: latte, uova, pasta)

Alta qualità (se non disciplinato: latte)

Tradizionale

Naturale

Sublime

Tipo/ gusto

NOSTRALE (???)

Genuino

Sicuro

Igienico

I Marchi d'impresa

D Lgs 30/2005 Art. 30. Tutela:

Non e' consentito usare il marchio in modo da :

- ✓ ingenerare un rischio di *confusione sul mercato con altri segni* conosciuti come distintivi di imprese, prodotti o servizi altrui,
- ✓ indurre comunque in inganno il pubblico, in particolare circa la *natura, qualità o provenienza* dei prodotti o servizi, a causa del modo e del contesto in cui viene utilizzato, o da ledere un altrui diritto di autore, di proprietà industriale, o altro diritto esclusivo di terzi

Tutto si può dire ma **NON** si deve

- ✓ **indurre in errore** sulla natura, identità, qualità, composizione, quantità, origine e provenienza
- ✓ **attribuire** effetti o proprietà che non possiede
- ✓ **suggerire** che abbia caratteristiche che hanno anche tutti gli altri prodotti analoghi
- ✓ **suggerire** che abbia proprietà atte a prevenire o curare malattie

I dogmi /1

I messaggi devono essere sempre:

- corretti dal punto di vista normativo. *Lealtà*
- veritieri dal punto di vista sostanziale. *Verità*
- efficaci/semplici/comprensibili dal punto di vista della comunicazione. *Chiarezza*
- *Leggibili*

I dogmi /2



conclusioni

Il Regolamento obbliga OSA e OdC a salire un gradino nella scala della competenza:

- crescita culturale/professionale, capacità di leggere e capire la norma, atteggiamento dialettico, studio ...
- “gestire” le informazioni, non essere gestiti
- maggiore responsabilità e autocontrollo
- la “responsabilità di filiera” obbliga a esplicitare i rapporti tra OSA

Grazie per l'attenzione!



a.ragone@politicheagricole.it