

ESERCIZI DI

ALIERACORTA

DALLA TERRA ALL'ETICHETTA

Donato Ferrucci, Nicolò Passeri, Patrizia Salusti

Gli autori:



Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari. Membro della redazione di rivistadiagraria.org. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare, ha iniziato a occuparsi di certificazione e legislazione alimentare nel 2000, in collaborazione con Bioagricert srl. Per info: Google “Donato Ferrucci Agronomo”.



Nicolò Passeri. Agronomo, libero professionista, Dottore di ricerca in “Economia e Territorio”. Si occupa di consulenze tecnico-legali nei contenziosi, supporta le imprese nell’iter delle certificazioni agro-alimentari e svolge analisi tecnico economiche dei processi produttivi. Sugli stessi temi svolge docenze rivolte a operatori e tecnici del comparto agroalimentare. Collabora con l’Università degli Studi della Tuscia. Per info: Google “Nicolò Passeri Agronomo”.



Patrizia Salusti. Tecnologo Alimentare, consulente per la Sicurezza e Qualità Alimentare nell’ambito delle certificazioni cogenti e volontarie. È collaboratrice scientifica presso l’Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) per la valorizzazione nutrizionale e sensoriale della biodiversità vegetale. È giudice sensoriale e membro della giuria della Rassegna Nazionale Farina di castagne. Sugli stessi argomenti svolge docenze ad operatori e tecnici del settore alimentare.

Grafica di copertina a cura del Dr. Agr. **Angelo Martella**

Si ringrazia l’amico Avv. **Daniele Pisanello** per i materiali concessi nel capitolo di approfondimento relativo all’Indicazione di Origine.

Con il patrocinio di



AgriAvengers srl

Indice

<i>Riflessioni sulla filiera corta</i>	5
<i>Multifunzionalità dell'azienda e pluralità funzionale dei prodotti</i>	6
<i>Il sistema di regole e l'organizzazione</i>	6
<i>La comunicazione</i>	7
<i>Come si fa</i>	8
<i>Le informazioni al consumatore previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011</i>	9
<i>Elementi di base</i>	9
<i>I requisiti generali</i>	14
<i>Indicazioni obbligatorie</i>	19
<i>Alcuni dettagli e primi approfondimenti</i>	44
<i>Il numero di lotto</i>	44
<i>Indicazioni nel medesimo campo visivo</i>	44
<i>Sede dello stabilimento</i>	45
<i>Indicazioni volontarie</i>	47
<i>Casi di studio</i>	49
<i>Yogurt alla fragola</i>	51
<i>Asparagi in olio extravergine di oliva</i>	53
<i>Olio extravergine di Oliva</i>	55
<i>Miele</i>	59
<i>Passata di pomodoro</i>	61
<i>Sugo al basilico</i>	63
<i>Crema di Nocciole</i>	65
<i>Prodotto Ortofrutticolo fresco: Pomodoro</i>	66
<i>Succo di Frutta</i>	67
<i>Bevanda a base di frutta</i>	68
<i>Legumi secchi</i>	69
<i>Minestra a base di legumi e cereali</i>	70
<i>Prodotto Ortofrutticolo fresco: Castagne</i>	71
<i>Farina di grano tenero</i>	72
<i>Birra</i>	73
<i>Formaggio e ricotta</i>	74
<i>Nocciole tostate</i>	76
<i>Frutta essicata: Albicocche</i>	78

<i>Frutta sciroppata: Marroni</i>	79
<i>Uova</i>	80
<i>Confettura</i>	81
<i>Preparato a base di frutta</i>	83
<i>Pasta di grano duro</i>	85
<i>Approfondimenti</i>	87
<i>La trasformazione dei prodotti agricoli</i>	88
<i>Le regole di prodotto e di processo</i>	88
<i>Le regole di organizzazione, relazione e responsabilità</i>	89
<i>Un esempio di analisi e pianificazione produttiva</i>	90
<i>La vendita diretta nella filiera agroalimentare</i>	93
<i>I contatti sulla filiera</i>	93
<i>Il rapporto con il consumatore</i>	94
<i>La filiera agroalimentare: chi è il cliente?</i>	95
<i>Raccogliere le aspettative: un'opportunità per crescere</i>	96
<i>Le indicazioni nutrizionali</i>	101
<i>L'indicazione di origine</i>	106
<i>L'etichettatura dei prodotti di qualità. Il caso del Sistema Qualità Nazionale produzione Integrata (SQNPI)</i>	119

Riflessioni sulla filiera corta

È un intero sistema produttivo che manifesta la volontà di innovare significati, contenuti e quindi identità stessa. La funzione principale, produrre, è messa in discussione da diverso tempo. Sono di contro esaltate le funzioni un tempo ritenute secondarie: il governo del territorio, l'impegno sociale, declinato come etica e ambiente. Non più quindi la banale produzione di materie prime. ***L'imprenditore agricolo conquista una nuova dignità socio economica e la stessa identità culturale del settore appare rinnovata.***

Nuove definizioni degli schemi produttivi, adozione di strumenti di valorizzazione, inserimento in sistemi di commercializzazione e distribuzione diretta, sono alcune delle risposte fornite o, in alcuni casi, purtroppo... subite.

Per alcune tipologie aziendali, identificate più da una connotazione culturale che da una dimensione fisica, immerse in un contesto rurale vivace e profondamente radicato nel sistema territoriale, l'evoluzione è iniziata a favore di nuove interpretazioni produttive.

Dall'incontro con il consumatore e dal confronto con le sue esigenze, si possono sviluppare delle originali diversificazioni, funzionali al contesto sociale. E' dal contatto tra due prospettive culturalmente distanti, consumatore e agricoltore, che possono nascere momenti interessanti e di reciproca crescita.

Il consumatore, in quanto utente di un servizio o fruitore di un prodotto deve essere ascoltato nelle sue aspettative e reso partecipe dei valori connessi all'attività rurale. Il cliente è la prima e vera ricchezza di un'azienda, e questo concetto va assimilato anche dal sistema agricolo. L'attenzione e la preferenza del consumatore devono essere prima conquistate e, soprattutto, mantenute nel tempo.

Una modalità di **diversificazione** può essere definita di tipo "**orizzontale**", mediante ampliamento dei prodotti e dei servizi forniti. È prevista la ricerca di nuove colture maggiormente apprezzate dal mercato, l'estensione dell'attività ai servizi turistici, di ristorazione o culturali. E' il principio dell'azienda *multifunzionale*, dove la fornitura di nuovi servizi, a complemento del comparto agricolo, consente l'avvicinamento di un maggior numero di potenziali fruitori.

Il secondo momento di **diversificazione** può essere invece di tipo "**verticale**", si abbandona la base produttiva per evolvere le materie prime in prodotto finito. Ciò può avvenire semplicemente con la vendita diretta di prodotti agricoli indifferenziati ma adatti al consumo, quali frutta ed ortaggi, fino ad arrivare a trasformazioni sempre più elaborate.

La domanda manifesta una marcata tendenza evolutiva, in termini di richieste e aspettative. A causa dello storico incremento di distanza tra produttore e consumatore viene a mancare sia l'identificazione del luogo che del soggetto che realizza il prodotto. *Il grado di fiducia aumenta quando è possibile stabilire con ragionevole attendibilità il luogo di origine delle materie prime, osservare il processo di lavorazione, gli ingredienti e le modalità operative che portano alla realizzazione dell'alimento.* Nel momento in cui si interpongono una serie di operatori il rapporto diretto e assicurato dalla fiducia reciproca tra produttore e consumatore si affievolisce.

Nasce quindi una nuova esigenza di trasparenza, garantita mediante il contatto diretto con il sistema produttivo o, in alternativa, da marchi e segni di qualità certificata. Questi ultimi, *comunicano ed esprimono l'interpretazione per taluni aspetti della qualità*, fornendo all'azienda uno strumento per aumentare il grado di fiducia del consumatore circa la lealtà della comunicazione in termini di coerenza con il prodotto.

La ricerca del contatto ha portato quindi verso una robusta richiesta da parte del mercato di una **filiera trasparente, meglio se corta**, in quanto **può essere percepita e compresa nel suo insieme**. È in aumento la frequentazione fisica e culturale del mondo rurale, della produzione primaria e dell'attenzione ambientale. Lo evidenziano indagini di mercato che identificano i principali motori di scelta i concetti di **locale, sostenibile e salutistico**.

È in corso di evoluzione una dimensione responsabile e consapevole del consumo che attribuisce agli alimenti non solo la funzione di nutrimento o di piacere ma anche di intimità con il territorio e con l'ambiente.

Multifunzionalità dell'azienda e pluralità funzionale dei prodotti

Il sistema di regole e l'organizzazione

Una domanda di prodotti caratterizzata da aspetti inediti ed originali impone una evoluzione analoga dell'offerta. Il cambiamento è stato colto, con largo anticipo, dal legislatore, attraverso una revisione normativa che ha portato alla ridefinizione dell'art. 2135 del Codice Civile, ridisegnando la figura dell'imprenditore agricolo e dei suoi orizzonti operativi (1).

Il riesame della norma ha inizio dall'aspetto civilistico ma coinvolge una pluralità di aree legislative che vengono interessate dal cambiamento e con le quali l'imprenditore deve confrontarsi: la fiscalità, il sistema previdenziale, l'igiene e salubrità degli alimenti, per citarne alcuni. Il nuovo sistema agricolo pone delle opportunità originali, che devono essere comprese ed attuate fermo restando il rispetto delle regole. *Non è sufficiente sapere ciò che si può fare, ma è necessario capire cosa si rende necessario per poterlo fare.*

La ricerca di soluzioni gestionali e strutturali, commisurate al prodotto che si intende realizzare, alla realtà aziendale, alle professionalità disponibili, rappresenta il primo passo del percorso da intraprendere. Fa seguito l'analisi delle risorse presenti sul territorio in termini di realizzazione che di domanda. Si conclude con la valutazione degli spazi, degli strumenti di visibilità e dei marchi in grado di comunicare i valori.

Risultano pertanto necessarie una serie di attività di programmazione e pianificazione volte ad identificare le alternative che, con diverso tipo ed entità di risorse, possono portare al conseguimento del risultato.

Lo scenario produttivo che si andrà ad adottare ha come conseguenza una serie di regole e di responsabilità a cui l'azienda agricola sarà soggetta, in funzione del coinvolgimento produttivo.

Si può arrivare quindi al progetto di punto vendita o, in alternativa, la realizzazione di prodotti etichettati da proporre negli esercizi commerciali sul territorio.

Un punto vendita aziendale, deve essere legato al sistema agricolo, con *aree di frequentazione adatte ad intrattenere ed emozionare oltre che a fornire.*

Ulteriore strumento di visibilità è da ricercare nell'etichetta dei prodotti e nei sistemi di certificazione che consentono di trasferire una serie di informazioni a promozione dei valori.

Ampliare la gamma dei prodotti mediante acquisto di materie prime e successiva trasformazione in conto terzi è una eventualità da considerare, peraltro lecita e prevista, con i limiti indicati dalle attuali norme fiscali.

La realizzazione di un laboratorio in proprio rende indipendenti dal punto di vista produttivo ma comporta dei vincoli strutturali e necessita delle risorse professionali. Di contro, può garantire un'ulteriore diversificazione dell'attività fornendo servizi di preparazione prodotti per conto terzi. Si tratta quindi di una scelta da valutare con la dovuta attenzione, tenendo presente sia i benefici che i costi.

Un cambiamento di tale entità, in termini sia culturali che produttivi, comporta anche una interpretazione innovativa delle attività tradizionalmente condotte.

In alternativa, è possibile affidare a terzi le materie realizzate. In questo percorso gioca un ruolo fondamentale la capacità di trovare delle professionalità artigiane, territoriali o meno, in grado di dare la massima espressione di eccellenza ai prodotti realizzati a partire dalla materia aziendale.

Nasce così una ***filiera ad anello (circolare e corta)***, **più sofisticata interpretazione del concetto di filiera corta**, nella quale le materie prime sono realizzate dall'azienda, trasformate e confezionate da imprese esterne, preferibilmente localizzate nel territorio rurale locale, e commercializzate dall'azienda stessa attraverso forme di vendita diretta.

“L'idea è basata sul superamento dell'egoismo produttivo a vantaggio della qualità del prodotto finito e di una ripartizione equa del valore aggiunto fra le imprese della filiera.

ad anello è praticabile in qualsiasi contesto territoriale nel quale si realizzano **eccellenze agricole** (non più materie prime) **che divengono**, grazie all'opera di artigiani abili e competenti, delle **eccellenze alimentari**"(4).

I prodotti agricoli a cui rivolgersi sono da ricercare nella vocazione del territorio, caratterizzati da costi di gestione contenuti, interessanti dal punto di vista mercantile e potenzialmente in grado di fornire la base per una trasformazione o fruizione a diversi livelli e gradi di complessità. Il **prodotto plurimo**, cereale destinato a molteplici scopi: confezionamento tal quale o precotto, farina e pasta.

La comunicazione

Identificato e consolidato l'assetto produttivo dell'azienda, differenziato in linea verticale (prodotti trasformati) od orizzontale (pluralità di servizi e prodotti), occorre **valorizzare quanto in atto**. Nasce l'esigenza della **comunicazione, alla ricerca di visibilità, per occupare momenti di attenzione**.

In questo ambito l'azienda non deve entrare in competizione con le modalità di comunicazione tipiche del commercio e dei gruppi distributivi. La visibilità può e deve essere raggiunta con strumenti alternativi, in quanto alternativi sono i messaggi e i valori che intende trasmettere circa i prodotti e servizi offerti. Primo fra questi, il contatto diretto con il consumatore, interlocutore e attore delle proposte.

La forma di comunicazione trova concretezza in messaggi mirati ad esprimere un concetto di qualità originale, non solo di tipo funzionale, ma anche immateriale, evocativa.

È il momento di promuovere una cultura dell'alimento *coltivato* ed elaborato sul territorio nel rispetto della tradizione. L'impresa agricola può sfruttare a proprio vantaggio l'esigenza del consumatore di ridurre la distanza di tempo e spazio dal luogo di produzione, per arrivare ad una **rilettura culturale dell'alimento**.

L'interazione emozionale tra prodotto ed azienda va esaltata in ogni sua prospettiva. E' un sistema vincente che riesce a creare e poi consegnare al mercato un prodotto avvolto da una moltitudine di "fragranze emotive", percepibili da chi le riceve con modalità e intensità diverse, comunque originali, basate dall'incontro tra significato e significante, erogato e percepito.

La comunicazione non può che dare massimo grado di valorizzazione al fascino evocativo del territorio e dell'ambiente, vetrina dei prodotti.

Attraverso i simboli della civiltà rurale i valori possono essere trasmessi a persone culturalmente interessate, al di là di qualsiasi luogo comune o iconologia pubblicitaria.

I prodotti, fondati sulla tradizione, per gli ingredienti e nelle modalità operative, coerenti con il contesto culturale, ma realizzati in conformità alle regole dettate dalla normativa, **saranno risultato di un territorio**. Arricchiti da un chiaro e deciso messaggio al consumatore circa la genuinità, l'attenzione ambientale e la cura nella realizzazione.

È il momento di un'impresa agro-alimentare in cui la fase agricola, della trasformazione, della commercializzazione e della comunicazione sono governate da un unico soggetto, ed in cui l'origine, l'identità, i valori e le evocazioni si affermano come principi e modelli di vita.

Riferimenti Normativi e note:

(1) Decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228.

(4) La valorizzazione della funzione produttiva attraverso la gestione diretta della filiera, Ferrucci D., Franco S., AgriRegioniEuropa, n. 25 Giugno 2011.

Come si fa.....



Le informazioni al consumatore previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011

Il Reg. (UE) n. 1169/2011 fissa le regole di comunicazione relative alla fornitura di informazioni ai consumatori in materia di alimenti. Si rileva una forte attenzione agli aspetti di tipo “comunicativo”, declinata in termini di chiarezza e trasparenza. Si arriva così ad un approccio basato su principi di corretta e leale comunicazione.

Vale la pena ricordare che l’etichetta può essere assimilata ad un contratto aperto tra operatore e consumatore. Il contratto/etichetta, per legge, deve riportare una serie di indicazioni minime circa le caratteristiche del prodotto, ritenute sostanziali ai fini di una scelta consapevole. Possono essere inserite eventuali indicazioni accessorie di tipo volontario che non potranno che essere veritiere e oggettive (*dimostrabili*).

Con l’atto di acquisto, il consumatore sottoscrive il contratto e acquisisce il bene, *sulla base di quanto indicato in etichetta* e di eventuali *ulteriori elementi informativi associati al prodotto*.

Immaginiamo quindi la percezione di un consumatore nel caso di informazioni imprecise, poco attendibili, poco corrette o prive di sostanza. Sarebbe come presentare ad un potenziale cliente un contratto con clausole in caratteri microscopici, linguaggio tecnico poco comprensibile e altre velleità o vanterie attribuite senza alcun conforto scientifico. È ovvia conseguenza un’immediata perdita di fiducia.

Il consumatore va informato in maniera chiara e semplice, nel rispetto delle regole, cercando di capirne esigenze, perplessità o anche solo il timore di essere defraudato del diritto all’informazione.

Elementi di base

- **Campo di applicazione** (art. 1.3) e **responsabilità** (art. 8.1)

Il regolamento **si applica a tutti i prodotti destinati al consumatore finale**, compresi quelli somministrati dalle collettività o destinati alle collettività. Per collettività si intendono mense, ristoranti, distribuzione/preparazione pasti in genere.

L’operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’**operatore con il cui nome** o con la cui ragione sociale è **commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell’Unione, l’importatore nel mercato dell’Unione.

Etichetta dei prodotti alimentari

E' un contratto «aperto» tra produttore e consumatore

Gli impegni del produttore sono riportati in etichetta e vengono sottoscritti dal consumatore al momento dell'acquisto

I dettagli del contratto sono fissati da norme legislative

Il consumatore non è tenuto a “capire” il prodotto, siamo noi che dobbiamo capire il consumatore

Reg. (UE) 1169/2011.

La norma si incarica di definire i termini da utilizzare

Si passa da un linguaggio TECNICO ad un linguaggio COMPRENSIBILE

Una sorta di DIZIONARIO



Il campo di applicazione, obiettivi e principi

Reg. UE 1169/11



Art. 1

di **informazioni sugli alimenti**, tenendo conto delle **differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione**,

Art. 3 Obiettivi Generali

*fornire ai consumatori finali le basi per effettuare delle **scelte consapevoli** e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni **sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.***

Reg. UE 1169/11

Art. 1

2) Il presente regolamento definisce in modo generale i **principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti**. Fissa gli **strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione** e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

Reg. UE 1169/11

3) Il presente regolamento si applica

- agli **operatori** del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,

- a tutti gli **alimenti** destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.

Il presente regolamento si applica ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto quando il luogo di partenza si trovi nel territorio di Stati membri cui si applica il trattato.

4) Il presente regolamento si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti.

Da non dimenticare mai

Reg. UE 1169/11



Reg. (UE) 1169/2011. Art. 3 Obiettivi Generali

Art. 3.1

*La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle **scelte consapevoli** e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni **sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.***

Responsabilità (in relazione con Art. 17 Reg. 178/2002)

Reg. UE 1169/11, articolo 8

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **non modificano le informazioni che accompagnano un alimento** se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare **sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate** alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.

Responsabilità (in relazione con Art. 17 Reg. 178/2002)

5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, **assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti** e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.

6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che **le informazioni sugli alimenti non preimballati** destinati al consumatore finale o alle collettività **siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti**, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

I requisiti generali (art. 7)

I principi interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (**oggettive, misurabili e dimostrabili**).

Prima di questi occorre però ricordare che il regolamento pone attenzione anche su aspetti inerenti la disponibilità (art. 12.1), la leggibilità (art. 13.2 e 3), la comprensibilità (art. 15, requisiti linguistici) e la chiarezza (art. 13.1) delle informazioni. Infatti, è disposto che per tutti gli alimenti siano rese disponibili e facilmente accessibili le informazioni obbligatorie. Inoltre, il regolamento fissa **a)** una dimensione minima dei caratteri pari a 1.2 mm (altezza media riferita alla “x” minuscola) e che, **b)** le indicazioni obbligatorie siano riportate in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l’alimento è commercializzato.

In effetti ha poco senso trattare di concetti e principi senza avere attenzione alla possibilità di lettura degli stessi.

Tornando agli aspetti generali, la norma dispone che tutte le informazioni commerciali relative ai prodotti alimentari devono essere “**precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore medio” (art. 7.2, principio di non ingannevolezza). **Non devono** perciò **indurre in errore** il consumatore:

a) per quanto riguarda **le caratteristiche dell’alimento** e, in particolare, la natura, l’identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d’origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede**;

c) **suggerendo che l’alimento possiede caratteristiche particolari**, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l’assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) suggerendo, tramite la denominazione, l’aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente;

e) ed infine, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell’Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non devono attribuire a tali prodotti **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà (art. 7.3).

Requisiti generali

I requisiti generali che regolano la legislazione sulla informazione sugli alimenti, e la sua applicazione, sono:

- requisito generale di **leale informazione** (art. 7) => **requisito soggettivo**;
 - 7.1 non ingannevolezza
 - 7.2 Altri requisiti di leale informazione



Pratiche leali

Art. 7 Pratiche leali d'informazione

1. Le **informazioni** sugli alimenti **non inducono in errore** per quanto riguarda le **caratteristiche dell'alimento**



Pratiche leali

per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare

- la natura,
- l'identità,
- le proprietà,
- la composizione,
- la quantità,
- la durata di conservazione,
- il paese d'origine o il luogo di provenienza,
- il metodo di fabbricazione o di produzione;

Pratiche leali

attribuendo al prodotto alimentare **effetti o proprietà che non possiede;**



Pratiche leali

suggerendo che l'alimento possiede **caratteristiche particolari**, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare **evidenziando** in modo esplicito la **presenza** o l'**assenza** di determinati **ingredienti** e/o **sostanze nutritive**;



Pratiche leali

2. Le informazioni sugli alimenti sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore.

- ✓ Precisione
- ✓ Chiarezza
- ✓ Comprensibilità



Chiarezza + comprensibilità = semplicità, trasparenza, può essere facilmente compreso

Pratiche leali

3. Fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti **non attribuiscono** a tali prodotti la **proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana**, né fanno riferimento a tali proprietà.



Pratiche leali

4. I paragrafi 1, 2 e 3 si applicano anche:

- a) alla **pubblicità**;
- b) alla **presentazione degli alimenti**, in particolare **forma, aspetto o imballaggio, materiale d'imballaggio** utilizzato, **modo in cui sono disposti** o **contesto** nel quale sono esposti.

Indicazioni obbligatorie (art. 9)

Le menzioni obbligatorie previste sono le seguenti:

- a) **denominazione** dell'alimento;
 - b) elenco degli **ingredienti**;
 - c) qualsiasi **ingrediente o coadiuvante tecnologico** che provochi **allergie** o intolleranze, che sia usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
 - d) **quantità di taluni ingredienti** o categorie di ingredienti;
 - e) **quantità netta** dell'alimento;
 - f) il **termine minimo di conservazione** o la data di scadenza;
 - g) **condizioni particolari di conservazione** e/o le condizioni d'impiego;
 - h) il nome o la **ragione sociale** e l'indirizzo **dell'operatore** del settore alimentare;
 - i) il paese d'origine o il luogo di provenienza per i seguenti casi,
 - in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
 - per le carni (fresche, refrigerate o congelate) di animali delle specie suina, ovina o caprina, e dei volatili.
- Pertanto, in generale, l'indicazione dell'origine dei prodotti alimentari** (intesa come luogo di loro ultima trasformazione) **rimane facoltativa tranne che per le carni appena citate ed ulteriori casi specifici normati a livello nazionale** (oggetto di approfondimento nella sezione specifica di questo testo);
- j) **istruzioni per l'uso**, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
 - k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, **il titolo alcolometrico volumico effettivo**;
 - l) una **dichiarazione nutrizionale**.

Indicazioni obbligatorie

Art. 9 lettera a)

Art. 17 La denominazione dell'alimento (**IDENTITA'**)

La denominazione dell'alimento è la sua **denominazione legale**. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua **denominazione usuale**; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una **denominazione descrittiva**.

La denominazione dell'alimento **non è sostituita** con una **denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia**. (Denominazione detta **COMMERCIALE O MARCHIO**)

L'**allegato VI** stabilisce **disposizioni specifiche** sulla denominazione dell'alimento e sulle indicazioni che la accompagnano.

Punto 1, Allegato VI: La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da **un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto** o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente. Nota: altri esempi: «essiccato», «disidratato», ecc.)

Denominazione Legale



Le denominazioni legali sono previste sia da regolamenti comunitari, sia da norme nazionali.

Le norme che regolamentano le denominazioni legali, **prevedono anche le relative definizioni e composizioni** Vi deve essere, pertanto, **esatto riscontro tra denominazione legale e definizione**

La non corrispondenza della definizione o degli ingredienti non consente l'utilizzo della denominazione riservata, ma non vieta la fabbricazione del prodotto stesso, a condizione, che sia posto in vendita con un'altra denominazione.

Esempi: Yogurt, uova, prodotti di salumeria, **pasta e semola pane e farine**, panettone e altri dolci caratteristici. E ancora, **oli di oliva passata di pomodoro**, succhi e nettari di frutta, **marmellate e confetture**, vini e bevande spiritose

Denominazione usuale



Denominazione consacrata da **usi e da consuetudini** Si tratta di prodotti conosciuti sul mercato nazionale con tali denominazioni, ma per i quali **non vi è una specifica disciplina giuridica che ne tuteli il nome.**



Il produttore cerca di scegliere la denominazione più idonea a fornire al consumatore l'indicazione più dettagliata di ciò che quest'ultimo si accinge a comperare, anche per invogliarlo all'acquisto.

Esempi: torrone, cotechino, biscotto, gelato, composta, sugo, maionese, insalata russa, cornetto, ecc.



Denominazione descrittiva

Nel caso manchino sia la denominazione legale (della Ue e nazionale), sia quella consacrata da usi e da consuetudini, si utilizza una **descrizione del prodotto**, accompagnata, se necessario, da informazioni sul suo utilizzo, per consentire al potenziale acquirente di identificare univocamente l'alimento.

Es: prodotto dolciario da forno, specialità alimentare, prodotto alimentare....., crema spalmabile, ecc...

AII. VI DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

PARTE A — INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'**indicazione dello stato fisico** nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «**in polvere**», «**ricongelato**», «**liofilizzato**», «**surgelato**», «**concentrato**», «**affumicato**»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.
2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «**decongelato**».
3. Gli alimenti trattati con **radiazioni ionizzanti** recano una delle seguenti indicazioni: «**irradiato**» o «**trattato con radiazioni ionizzanti**» e altre indicazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Denominazione commerciale - nome di fantasia

E' l'indicazione commerciale che riferisce al prodotto, può coincidere con un marchio registrato, (es. Nutella, Rocher), con un nome di fantasia (es. Abbracci o piccolini), oppure con un formato del prodotto (es. Fusilli)



Non è però la denominazione di vendita e non la sostituisce



Ingredienti... La composizione



Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. L'elenco degli ingredienti reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «**ingredienti**» o la comprende. **L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento.**
2. Gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro **denominazione specifica**, conformemente alle regole previste **all'articolo 17 e all'allegato VI**.
3. Tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti. La dicitura «nano», tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti.

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.

Parte A

DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE ALL'INDICAZIONE DEGLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO

- ✓ Acqua (di processo, oltre il 5%)
- ✓ Concentrati reidratati (ricostituiti)
- ✓ Ortaggi o funghi senza predominanza di tipo (in proporzione variabile)
- ✓ Miscele di specie senza predominanza di tipo (in proporzione variabile)
- ✓ Ingredienti al di sotto del 2%
- ✓ Oli vegetali (va specificata l'origine vegetale)
- ✓ Grassi vegetali (va specificata l'origine vegetale)

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.

Parte B

INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DI UNA CATEGORIA PIUTTOSTO CHE CON UNA DENOMINAZIONE SPECIFICA

- ✓ Oli e grassi animali = «Olio animale»
- ✓ Miscele di farine = «Farine», seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso (in proporzione variabile qualora senza predominanza di tipo).
- ✓ Amido e fecole naturali – Formaggi – Pesce – Spezie = Amido/i-Formaggio/i-Pesce/i-Spezie (sempre partendo dal principio che si tratti di un ingrediente di altro alimento che non si faccia riferimento a particolari tipologie di ingrediente nella denominazione di vendita o presentazione di prodotto)
- ✓ Qualsiasi Saccarosio = «Zucchero»
- ✓ Qualsiasi proteina del latte = «proteine del latte»
- ✓ Vino = «Vino»
- ✓ Burro di cacao (pressione/torsione/raffinato) = «burro di cacao»

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.

Parte C e D

INGREDIENTI DESIGNATI CON LA DENOMINAZIONE DELLA CATEGORIA SEGUITA DALLA DENOMINAZIONE SPECIFICA O DAL NUMERO E (**ADDITIVI**) e DESIGNAZIONE DEGLI **AROMI**

Acidificanti	Agenti schiumogeni
Correttori di acidità	Gelificanti
Agenti antiagglomeranti	Agenti di rivestimento
Agenti antischiumogeni	Umidificanti
Antiossidanti	Amidi modificati (?)
Agenti di carica	Conservanti
Coloranti	Gas propulsore
Emulsionanti	Agenti lievitanti
Sali di fusione (?)	Sequestranti
Agenti di resistenza	Stabilizzanti
Esaltatori di sapidità	Edulcoranti
Agenti di trattamento della farina	Addensanti

ADDITIVI

Gli additivi sono classificati in base alla loro funzione . Si possono individuare tre grandi gruppi di additivi:

- ✓ additivi che aiutano a preservare la freschezza degli alimenti: **conservanti**, che rallentano la crescita di microbi, e **antiossidanti**, che prevengono i fenomeni di irrancidimento.
- ✓ additivi che migliorano le caratteristiche sensoriali degli alimenti: **coloranti**, **addensanti**, **emulsionanti**, **dolcificanti**, **esaltatori di sapidità**.
- ✓ additivi tecnologici, usati per facilitare la lavorazione degli alimenti, ma che non hanno una specifica funzione nel prodotto finale (definiti anche **adiuvanti**): **agenti antischiuma**, **antiagglomeranti**, ecc.

Art. 18 Elenco degli ingredienti

1. Le **prescrizioni tecniche** che disciplinano l'applicazione dei paragrafi 1 e 2 del presente articolo sono stabilite nell'**allegato VII**.

Parte E

DESIGNAZIONE DEGLI INGREDIENTI COMPOSTI

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua designazione, nella misura in cui essa è prevista dalla regolamentazione o fissata dall'uso, in rapporto al suo peso globale, e deve essere immediatamente seguita dall'elenco dei suoi ingredienti.

ES. Purea di MIRTILLO (Mirtilli, Mela, addensanti E....., Coloranti E....., Conservanti, ecc...)

Art. 19 omissione dell'elenco ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti
 - a) gli **ortofrutticoli freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
 - b) le **acque gassificate** dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
 - c) gli **aceti** di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;

Art. 19 omissione dell'elenco ingredienti

1. Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti

- a) i **formaggi**, il **burro**, il **latte e le creme di latte fermentati**, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- b) alimenti che comprendono **un solo ingrediente** a condizione che la denominazione dell'alimento:
 - i. sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure
 - ii. consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente.

Alimenti che possono provocare allergie o intolleranze , comunemente definiti «**allergeni**»



Articolo 21 Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:

Art. 9 lettera c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

- a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un **riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto** figurante nell'elenco **dell'allegato II**; nonché
- b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è **evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto** dagli altri ingredienti elencati, per esempio per **dimensioni, stile o colore di sfondo**.

AII. II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.



Quantity of Ingredients Declaration

QUID



Art. 9 lettera d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti

Art. 22 Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazioni di un alimento è richiesta quando tale ingrediente o categoria di ingredienti:
 2.
 - a) **figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;**
 - b) **è evidenziato nell'etichettatura mediante parole, immagini o una rappresentazione grafica; o**
 - c) **è essenziale per caratterizzare un alimento e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso a causa della sua denominazione o del suo aspetto**

LA QUANTITÀ NETTA



Art. 9 lettera e) la quantità netta dell'alimento

Art. 23 Quantità netta

1. La quantità netta di un alimento è espressa utilizzando, a seconda dei casi, il litro, il centilitro, il millilitro, il chilogrammo o il grammo :
 - a. in unità di volume per i prodotti liquidi;
 - b. in unità di massa per gli altri prodotti.
2.
3. Le norme tecniche per l'applicazione del paragrafo 1, compresi i casi particolari nei quali l'indicazione della quantità netta non è richiesta, sono stabilite nell'allegato IX.

Art. 9 lettera f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza

Art. 24 Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento

1. Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il **termine minimo di conservazione** è sostituito dalla **data di scadenza**. **Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (CE) n. 178/2002.**
2. La data da menzionare è indicata conformemente all'allegato X.
3. Per assicurare un'applicazione uniforme del modo d'indicare il termine minimo di conservazione di cui all'allegato X, punto 1, lettera c), la Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono le norme al riguardo. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

1. Il **termine minimo di conservazione** è indicato come segue:



a) la data è preceduta dalle espressioni:

— «**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno,

— «**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**», negli altri casi;

b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate:

— dalla data stessa, oppure

— dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.

Ove necessario, tali indicazioni sono completate da una descrizione delle modalità di conservazione che devono essere garantite per il mantenimento del prodotto per il periodo specificato;

ALLEGATO X TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE, DATA DI SCADENZA E DATA DI CONGELAMENTO

1. Il **termine minimo di conservazione** è indicato come segue:

— «da consumarsi **preferibilmente** entro **fine** ...»



c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**.

Tuttavia, per gli alimenti:

— conservabili per **meno di tre mesi**, è sufficiente l'indicazione del **giorno** e del **mese**,

— conservabili per **più di tre mesi** ma **non oltre diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione del **mese** e dell'**anno**,

— conservabili per **più di diciotto mesi**, è sufficiente l'indicazione dell'**anno**;

ESENZIONI



- d) Fatte salve le disposizioni dell'Unione che prescrivono altre indicazioni di data, l'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta nei casi:
- degli **ortofrutti freschi**, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi; questa deroga non si applica ai semi germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose,
 - dei **vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati** e prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva, nonché delle bevande del codice NC 2206 00 ottenute da uva o mosto di uva,
 - delle **bevande** con un contenuto di **alcol pari o superiore al 10 %** in volume,
 - dei prodotti della **panetteria** e della **pasticceria** che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione,
 - degli **aceti**,
 - del **sale** da cucina,
 - degli **zuccheri** allo stato solido,
 - dei prodotti di **confetteria** consistenti quasi unicamente in zuccheri aromatizzati e/o colorati,
 - delle **gomme da masticare** e prodotti analoghi

SCADENZA

2. La **data di scadenza** è indicata nel modo seguente:
- a) è preceduta dai termini «**da consumare entro ...**»;
 - b) l'espressione di cui alla lettera a) è seguita:
 - dalla data stessa, oppure
 - dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichetta.Tali indicazioni sono seguite dalla descrizione delle **condizioni di conservazione** da rispettare;



- c) la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il **giorno**, il **mese** ed eventualmente l'**anno**;
- d) la data di scadenza è indicata su **ogni singola porzione preconfezionata**.

Art. 9 lettera g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego

Art. 25 Condizioni di conservazione o d'uso

- 1) Per gli alimenti che richiedono **condizioni particolari di conservazione e/o d'uso**, tali condizioni devono essere indicate.
- 2) 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.



Il nome la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare

Art. 8

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.



Le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento

Art. 27 Istruzioni per l'uso

1. Le istruzioni per l'uso di un alimento sono indicate in modo da consentire un uso adeguato dello stesso

Esempi:

«da consumare previa cottura, cuocere in forno a 180°C per almeno 10 minuti»
«non cuocere nel forno a microonde»



**Ove non strettamente necessarie
rimangono possibili come indicazioni
volontarie**

Indicazione nutrizionale



La dichiarazione nutrizionale

Art. 30 Contenuto

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:
 - a) il **valore energetico** e
 - b) la quantità di **grassi, acidi grassi saturi, carboidrati zuccheri, proteine e sale**.
2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:
 - a) **acidi grassi monoinsaturi**;
 - b) **acidi grassi polinsaturi**;
 - c) **polioli**;
 - d) **amido**;
 - e) **fibre**;
 - f) i **sali minerali** e le **vitamine** elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

La dichiarazione nutrizionale

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi per

100 g o 100 ml (art. 32 p. 2)

se del caso POSSONO essere espressi quale % delle assunzioni di riferimento (GDA) fissate nell'ALL. XIII, parte B, seguito dalla dicitura "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)".

Vitamine e Sali minerali, oltre alla forma per 100 g o ml DEVONO essere espressi in % delle assunzioni di riferimento (RDA) fissate nell'All. XIII, parte A, punto 1.

La dichiarazione nutrizionale

I valori dichiarati sono valori medi* stabiliti, a seconda dei casi, sulla base (art. 31 p. 4):

- 1) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;*
- 2) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure*
- 3) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.*

**Il valore medio è definito nell'Allegato I come:*

“il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo”.

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Art. 16

- Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm²
- Alimenti elencati nell'allegato V
- Per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume. In questo caso, se si decide di riportare la dichiarazione nutrizionale, essa può limitarsi al solo valore energetico (Art. 30 par. 4)

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Allegato V

1. I **prodotti non trasformati** che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti **unicamente a maturazione** e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le **acque** destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le **piante aromatiche**, le **spezie** o le loro miscele;
5. il **sale** e i succedanei del sale;
6. gli **edulcoranti** da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di **caffè** e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. 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;

QUANDO POSSO OMETTERE LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE?

Allegato V

9. gli **aceti** di fermentazione e i loro sucedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli **aromi**;
11. gli **additivi** alimentari;
12. i **coadiuvanti** tecnologici;
13. gli **enzimi** alimentari;
14. la **gelatina**
15. i composti di **gelificazione** per marmellate;
16. i **lieviti**
17. le **gomme da masticare**
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm² ;
19. 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.

La dichiarazione nutrizionale



* Circolare ministeriale 16.11.16

La dichiarazione nutrizionale

ALLEGATO XV

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Esempio da dati INRAN: codice alimento 000900 **BISCOTTI FROLLINI**

Formato tabellare



Formato lineare



Valori nutrizionali medi per 100 g		
Energia	1901	kJ
	452	kcal
Grassi	13,8	g
di cui acidi grassi saturi	0,0	g
Carboidrati	73,7	g
di cui zuccheri	22,0	g
Fibre	1,9	g
Proteine	7,2	g
Sale	0,56	g
Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente		

Valori nutrizionali medi per 100g: energia 1901 kJ, 452 kcal; grassi 13,8g, di cui saturi 0g; carboidrati 73,7g, di cui zuccheri 22g; fibre 1,9g; proteine 7,2g, sale 0,56g. Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente

Reg. UE 1169/11 - visibilità



Art. 13 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

- 1) Fatte salve le misure nazionali adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le informazioni obbligatorie sugli alimenti **sono apposte in un punto evidente** in modo da essere **facilmente visibili, chiaramente leggibili** ed eventualmente **indelebili**. Esse **non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire**.
- 2) Fatte salve le specifiche disposizioni dell'Unione applicabili a particolari alimenti, le indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9, paragrafo 1, che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta a esso apposta sono stampate in modo da assicurare **chiara leggibilità**, in caratteri la cui parte mediana (altezza della x), definita nell'**allegato IV**, è **pari o superiore a 1,2 mm**.



Alcuni dettagli e primi approfondimenti

Il numero di lotto

L'indicazione del numero di lotto non appare tra quelle obbligatorie ma non per disattenzione né tantomeno perché ora facoltativa. La menzione specifica risulta normata da apposito atto, il Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, relativa alla disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni della direttiva 2011/91/UE. Nello specifico:

- 1) si definisce «partita» (termine equivalente di lotto), un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (art. 17.2);
- 2) i prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza (art. 17.3).

Per i prodotti agricoli si ha regime di esonero qualora, all'uscita dall'azienda agricola, sono:

- i) venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
- ii) avviati verso organizzazioni di produttori; o
- iii) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione.

Altri casi di esonero dall'indicazione della partita sono:

- a) quando, sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari non sono confezionate, ma sono confezionate su richiesta dell'acquirente o sono confezionate ai fini della loro vendita immediata;
- b) alle confezioni o ai recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm²;
- c) alle porzioni individuali di gelato alimentare (l'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni multiple);
- d) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese.

Inoltre, è disposto che il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera «L» (art. 17.4).

Indicazioni nel medesimo campo visivo (art. 13.5)

Le indicazioni che vanno poste nello stesso campo visivo sono:

- 1) la denominazione di vendita;
- 2) la quantità netta;
- 3) dove applicabile, il titolo alcolometrico.

Sede dello stabilimento

Non è più prevista nella nuova norma l'indicazione dello stabilimento di produzione. Per questo aspetto è forte la tensione da parte di alcuni gruppi che spingono per una obbligatorietà dell'indicazione, a favore di una maggiore trasparenza verso il consumatore. Al momento rimane però non obbligatoria l'indicazione che è però comunque possibile inserire in via facoltativa.

Il decreto legislativo n. 145/17 - *Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 – Legge di delegazione europea 2015* - è stato emanato in violazione delle regole di notifica a Bruxelles. La sede dello stabilimento in etichetta dei prodotti alimentari ha chiaramente un valore nella salvaguardia e nella valorizzazione del *Made in Italy* a livello globale. Essendo però in difetto di rituale notifica alla Commissione europea è dunque un provvedimento solo formalmente in vigore bensì **illegittimo** per contrasto con il diritto europeo, il quale ultimo, nella gerarchia delle fonti di diritto, ha un ruolo sovraordinato rispetto alle norme costituzionali.

Rimane però, da parte degli autori, la considerazione che l'indicazione ricada con serenità tra quelle facoltative e, specie per le piccole realtà, al fine di evitare contenziosi che potrebbero “disturbare” il normale corso commerciale dei prodotti, di inserirla comunque in etichetta. Come del resto riportato in tutti gli esempi del testo

- Indicazioni nutrizionali

Devono essere indicati: **valori di energia (kcal/kj), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale** (art. 30.1). I valori dovranno essere riferiti a 100g/ml. Sono volontarie le indicazioni, di uno o più dei seguenti elementi:

- a) acidi grassi monoinsaturi,
- b) acidi grassi polinsaturi,
- c) polioli,
- d) amido,
- e) fibre,
- f) i sali minerali o le vitamine (elencati in Allegato XIII del regolamento).

Le informazioni da elencare nelle indicazioni nutrizionali possono essere desunte da prove analitiche sui prodotti realizzati dall'azienda o da dati bibliografici ufficiali (art. 31.4).

La dichiarazione nutrizionale è diventata obbligatoria dal 13/12/2016.

Oli e grassi vegetali e di origine animale (All. VII, parte A, punti 8 e 9 e parte B, punti 1 e 2)

Le indicazioni relative a tale tipologia dovranno essere seguite dalla specifica della natura degli oli e grassi utilizzati (es. olio di palma che tanto scalpore ha destato). Nel caso di miscele, è ammessa la dicitura “in proporzione variabile” in alternativa alla citazione in ordine decrescente di peso. Per i grassi di origine animale sarà possibile indicare, in alternativa alla dicitura generica, la specie animale da cui essi derivano (es. suino).

Allergeni

Le sostanze definite allergeniche sono elencate nell'allegato II del Regolamento e devono figurare nell'elenco degli ingredienti:

- 1) con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II (es. mandorle e non frutta a guscio);
- 2) la denominazione della sostanza o del prodotto allergenico deve essere “evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo”;

- 3) quando l'alimento non sia soggetto all'obbligo di riportare in etichetta l'elenco degli ingredienti, l'informazione sulla presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze deve venire fornita mediante la dicitura «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto di cui in Allegato II.

Infine, si introduce l'obbligo di ripetere la presenza di una sostanza allergenica quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici la contengano. L'indicazione non è invece richiesta nel solo caso in cui "la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione" (art. 21).

Origine delle carni

Il Reg. (UE) 1169/2011 introduce l'obbligo di indicare la provenienza delle carni fresche, refrigerate e congelate delle specie suina, ovina, caprina e di volatili vendute tal quali (art. 26.2.b). Tali modalità di indicazione, sono state definite mediante il Reg. (UE) N. 1337/2013. L'atto è di particolare interesse perché è uno dei primi casi in cui i concetti di etichettatura e rintracciabilità trovano comunione in un unico atto normativo. Il regolamento sarà pertanto oggetto di un successivo contributo proprio in virtù della particolarità appena citata. Ad ogni modo si dettaglia circa le modalità di indicazione dei termini "origine, allevato, macellato" rispetto alle carni in questione (art. 5, Reg. (UE) N. 1337/2013).

- Data di congelamento e prodotto "scongelato"

È introdotto l'obbligo di indicare la data del primo congelamento (giorno/mese/anno) per le carni, preparazioni a base di carni ed i prodotti ittici non processati (All. III.6, All. X.3). Inoltre, se l'alimento è stato congelato o surgelato prima della vendita e viene venduto scongelato, la denominazione di vendita va accompagnata dalla dicitura "scongelato" (All. VI, parte A, punto 2).

- Contenuto di Caffaina

Nel caso di alimenti solidi a cui venga aggiunta caffeina a scopo non aromatizzante ma fisiologico dovranno riportare l'indicazione: "Contiene caffeina. Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza". Questa va posta nello stesso campo visivo della denominazione dell'alimento seguita, tra parentesi e a norma dell'articolo 13, paragrafo 1 (caratteri facilmente visibili, chiaramente leggibili), da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml.

- Sostanze aromatizzanti (All. VII, parte D)

Vanno menzionate nella lista ingredienti come "aromi" o con una delle più specifiche indicazioni previste all'art. 3 del Reg. CE 1334/08. L'utilizzo del termine "naturale" è soggetto alle specifiche regole e condizioni (aroma naturale di 'x', aroma naturale di 'x' con altri aromi naturali, aroma naturale) come previsto dall'art. 16 del Reg. CE 1334/08.

Indicazioni volontarie

In particolare, l'art. 36 definisce le condizioni d'impiego delle **indicazioni volontarie**. Con queste si intende qualsiasi altra informazione destinata al consumatore, non obbligatoria, che dovrà rispondere ai requisiti di **veridicità, in associazione alla capacità di fornire, da parte dell'operatore, evidenza (rispondenza dei dati alla realtà)**.

Nello specifico, le indicazioni volontarie devono rispondere ai principi definiti dall'art. 7 del Regolamento che interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (oggettive, misurabili e dimostrabili). Se ne ricordano i passaggi principali:

- tutte le informazioni commerciali relative ai prodotti alimentari devono essere “**precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore medio**” (art. 7.2, principio di non ingannevolezza).
- Non devono perciò indurre in errore il consumatore:
 - ✓ per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;
 - ✓ attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
 - ✓ suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, mentre tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;
 - ✓ suggerendo, tramite la denominazione, l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente;
 - ✓ ed infine, fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell'Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non devono attribuire a tali prodotti proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà (art. 7.3).

Infine l'art. 36 impone ulteriore specifica a presidio dell'interesse del consumatore indicando anche che le informazioni:

-) non sono ambigue né confuse per il consumatore;
-) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti. Questo punto implica che l'operatore deve essere in grado di dimostrarne la fondatezza della dichiarazione.

Bibliografia

- L'etichetta. Origine, tabella nutrizionale, ingredienti.... Tutte le novità del regolamento europeo. Dario Dongo. www.Ilfattoalimentare.it (2011).
- Sede dello stabilimento in etichetta, controlli a rischio. Dario Dongo. www.greatitalianfoodtrade.it (2019).
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- DIRETTIVA 2011/91/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 DELLA COMMISSIONE del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili

CASI di STUDIO



- ✓ Yogurt alla fragola
- ✓ Asparagi in olio extravergine di oliva
- ✓ Olio extravergine di oliva (Convenzionale e DOP)
- ✓ Miele
- ✓ Preparato a base di ortaggi
- ✓ Passata di pomodoro
- ✓ Sugo al basilico
- ✓ Crema di nocciole
- ✓ Pomodoro fresco
- ✓ Succo di frutta
- ✓ Bevanda a base di frutta
- ✓ Legumi secchi
- ✓ Minestra di legumi e cereali
- ✓ Castagne fresche
- ✓ Farina di grano tenero
- ✓ Birra
- ✓ Formaggio e ricotta
- ✓ Nocciole tostate
- ✓ Frutta essiccata: Albicocche
- ✓ Frutta sciroppata: Marroni
- ✓ Uova
- ✓ Confettura
- ✓ Preparato a base di frutta
- ✓ Pasta di grano duro

Yogurt alla fragola

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Creмосina
Marchio	Az. Agr. La latteria
Denominazione	Yogurt intero – Fragole
Ingredienti	Ingredienti: Yogurt intero (Latte intero, <i>streptococcus thermophilus</i> , <i>lactobacillus bulgaricus</i>), preparato di frutta a base di fragole (fragole 60% - 13.8 % sul totale del prodotto, zucchero, stabilizzanti: farina di semi di carrube e amido di tapioca, aromi naturali).
Origine dei prodotti	Aziendale per il latte
Sito di produzione	Caseificio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 853/2004 * vedi riquadro sottostante

* Ministero della Sanità. Circolare 3 febbraio 1986, n. 9. Preparazioni latte speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994). Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4 gennaio 1972.
Ministero della Sanità. Circolare 4 gennaio 1972, n. 2. Produzione e commercio dello yoghurt.
Ministero della Sanità. Circolare 12 marzo 1974, n. 40. Produzione e commercio delle «preparazioni latte speciali» (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994).

CREMOSINA ⁽⁵⁾

Azienda Agricola La Latteria ⁽⁵⁾

Yogurt Intero con ⁽⁹⁾ ...
preparato a base di
frutta ⁽¹⁾

Ingredienti: Yogurt intero
(**Latte** intero, *streptococcus thermophilus*, *lactobacillus bulgaricus*), preparato di frutta a base di fragole (fragole 60% - 13.8 % sul totale del prodotto, zucchero, stabilizzanti: farina di semi di carrube e amido di tapioca, aromi naturali). ⁽²⁾

Origine del latte: Italia ⁽¹²⁾



Fragole ⁽⁹⁾

400 g ⁽³⁾
L. 155.742 ⁽⁷⁾

da consumarsi entro
il: gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾

Informazione
nutrizionale ⁽¹¹⁾

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto dall'Az. Agr. La Latteria – Loc. Il Boschetto (VT) ^(5 e 6)
Conservare in frigo a 4 °C max. Dopo l'apertura consumare entro 48 ore ⁽⁸⁾

Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con quello caratterizzante (“fragole”) evidenziato in quantità e gli additivi specificati per tipo con nome per esteso ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto);
- (3) Quantità;
- (4) Data di scadenza;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione nutrizionale;
- (12) Indicazione del Paese di mungitura e di trasformazione del latte.

Asparagi in olio extravergine di oliva

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le deliziose
Marchio	Az. Agr. di Alberto & Edda
Denominazione	Asparagi in olio extravergine di oliva
Ingredienti	Asparagi, olio extravergine di oliva, aceto di vino (solfiti), sale.
Origine dei prodotti	Aziendale per i pomodori e l'olio
Sito di produzione	Laboratorio artigianale di proprietà dell'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004 Reg. (CE) n. 1019/2002

Asparagi⁽¹⁾

In olio extravergine di oliva⁽¹¹⁾

Olio extravergine di oliva 25%⁽¹²⁾

Az. Agr. Alberto & Edda⁽⁵⁾

⁽⁹⁾

Ingredienti: asparagi essiccati (60%), olio extravergine di oliva (25%), aceto di vino (**solfiti**), sale (2)

Conservare in frigo a 4 °C
Dopo l'apertura consumare entro 4 giorni (8)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)



Informazione nutrizionale⁽¹³⁾

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

300 g (3)

L. 125/XX (7)

Le Deliziose⁽⁵⁾

Prodotto dall'Az. Agr. Alberto & Edda – Loc. Il Bosco (VT) (5 e 6)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, quello caratterizzante (“asparagi”) con evidenziata le quantità ed indicazione degli allergeni (con carattere differente, es. grassetto, sottolineatura). L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Riferimento alla presenza di olio di oliva nel prodotto;
- (12) Indicazione esplicita della percentuale di olio di oliva utilizzato (art. 6 Reg. CE 1019/2002);
- (13) Indicazione nutrizionale.

Olio extravergine di Oliva

Prodotto convenzionale

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Poggio del Sole
Marchio	Az. Agr. Alessandro
Denominazione	Olio extravergine di Oliva
Tipo	Standard
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Frantoio che opera in conto terzi per l'azienda agricola.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Diversi

Descrizione: L'azienda realizza la sola fase agricola. Il prodotto, Olio Extravergine di Oliva standard, è molito e confezionato presso un frantoio contoterzista. Olive raccolte in Italia e molite in Italia.

Olio extravergine di Oliva (1)


Poggio del Sole (5)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (2)

Informazione nutrizionale
Valori medi per 100 ml
Valore energetico KJ/Kcal

grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

(10)



ITALIANO (10)

da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (4)

Prodotto e confezionato presso: Stabilimento di Via dell'Artigianato 11 – Viterbo (6)
Per conto dell'Az. Agr. Alessandro – Loc. Il Boschetto (VT) (5)

Etichettatura ambientale (9)

Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore (7)

Lt. 0.75 e (3)

Lotto 01/20XX (8)

- (1) Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
- (2) Informazione sulla categoria di olio;
- (3) Quantità, espressa in litri;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Lotto;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (10) Designazione di origine;
- (11) Indicazione nutrizionale.

Prodotto DOP

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Poggio del Sole
Marchio	Az. Agr. Alessandro
Denominazione	Olio extravergine di Oliva
Tipo	DOP
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Molitura a freddo
Sito di produzione	Molitura in frantoio aziendale, confezionamento in stabilimento esterno
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Diversi

Olio extravergine di Oliva (1)

DOP
CANINO (11)
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

Poggio del Sole (5)

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (2)
Estratto a freddo (10)



(12)





(14)

Informazione nutrizionale (16)

Valori medi per 100 ml

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Lt. 0.75 e (3)

Campagna AAAA/BB (15)

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/06 (13)

Prodotto dall'Az. Agr. Alessandro – Loc. Il Boschetto (VT) (5)
Confezionato presso lo stabilimento di Via dell'Artigianato 11 – Viterbo (6)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)
Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore (7)

Etichettatura ambientale (9)

Lotto 01/20XX (8)

- (1) Denominazione del prodotto e categoria merceologica;
- (2) Informazione sulla categoria di olio;
- (3) Quantità, espressa in litri;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (6) Sede dello stabilimento di confezionamento;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Lotto;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (10) Ottenuto a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d’olive
- Facoltativo;
- (11) Denominazione di origine;
- (12) Logo comunitario;
- (13) Riferimenti legislativi alla denominazione;
- (14) Etichetta numerata;
- (15) Campagna di raccolta;
- (16) Indicazione nutrizionale.

Descrizione: L’azienda realizza la fase agricola e la molitura. Il confezionamento viene effettuato presso struttura esterna. È specificata inoltre l’indicazione “Molitura a freddo”. In questo caso, tutte le strutture operanti devono essere iscritte alla Denominazione di Origine presso l’Autorità di Controllo designata.

Miele

Scheda prodotto	
Marchio	L'apiario
Denominazione	Miele
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale o esterno
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004 – Reg. (CE) n. 853/2004
Riferimenti normativi specifici	Diversi

Miele⁽¹⁾ *di Acacia*⁽²⁾
Parco dei Monti Alleghi⁽⁴⁾
L'apiario⁽⁵⁾
Italiano⁽³⁾

da consumarsi
preferibilmente entro
fine: mm/aaaa⁽⁹⁾

400 g⁽⁷⁾
L. 125⁽⁸⁾



Informazione
nutrizionale⁽¹¹⁾

Valori medi per 100 gr

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato dall'Az. Agr. Marco e Betta – Loc. Il Boschetto (RM)⁽⁶⁾

Etichettatura ambientale⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Origine floristica (**facoltativo**);
- (3) Paese di origine;
- (4) Origine territoriale (**facoltativo**);
- (5) Marchio commerciale di fantasia (**facoltativo**);
- (6) Ragione sociale del produttore/confezionatore;
- (7) Quantità;
- (8) Numero di Lotto;
- (9) Termine minimo di conservazione;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (11) Indicazione nutrizionale.

Preparato a base di ortaggi

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le Succose
Marchio	Az. Agr. Orto Ricco
Denominazione	Composta di Zucca / Preparato a base di Zucca (in alternativa)
Ingredienti	Zucca, olio extravergine di oliva, cipolle, zucchero, amido (di frumento)
Origine dei prodotti	Aziendale per ortaggi ed olio
Sito di produzione	Laboratorio artigianale che opera in conto terzi per l'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	==

<i>Zucca</i> ⁽⁹⁾		Le Saporite ⁽⁵⁾														
<i>Azienda Agricola Orto Ricco</i> ⁽⁵⁾																
<p>Preparato a base di Zucca ⁽⁹⁾ (1)</p> <p>Ingredienti: polpa di zucca 80%, zucchero, cipolla, olio extravergine di oliva, amido (di frumento) ⁽²⁾</p> <p>da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾</p> <p>Prodotto per Az. Agr. Orto Ricco – Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾ Stabilimento di Via dell'Artigianato xx – Viterbo ⁽⁶⁾</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾</div>		<p>400 g ⁽³⁾ L. 125/XX ⁽⁷⁾ Conservare in frigo a 4 °C Dopo l'apertura e consumare entro 72 ore ⁽⁸⁾</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Informazione nutrizionale ⁽¹¹⁾</p> <p>Valori medi per 100 g</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Valore energetico</th> <th style="text-align: right;">Kj/Kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>grassi</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Valore energetico	Kj/Kcal	grassi	g	di cui saturi	g	carboidrati	g	di cui zuccheri	g	proteine	g	sale	g
Valore energetico	Kj/Kcal															
grassi	g															
di cui saturi	g															
carboidrati	g															
di cui zuccheri	g															
proteine	g															
sale	g															

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con evidenziata la quantità per quello caratterizzante (“polpa di zucca”). L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente. Nel caso è stata specificata l’origine dell’amido in quanto allergene (derivati di cereali contenenti glutine);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione nutrizionale.

Si tratta di un prodotto che rientra tra i generici “preparati a base di”. In questo caso non si ricade in uno schema normativo specifico (di tipo “verticale”), ma occorre prestare attenzione solo alle norme di tipo generale. La particolarità del caso è rappresentata dalle menzioni riferite all’origine dell’amido in quanto elemento di natura allergenica.

Passata di pomodoro

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Antichi Campi
Marchio	Az. Agr. Dario
Denominazione	Passata di pomodoro
Ingredienti	Pomodoro
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola. Effettua produzione e confezionamento.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	- D.lgs. 23/09/2005 - Min. Att. Produttive. Definizione di passata di pomodoro - D.lgs. Mi.P.A.F. 17/02/2006 - Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco.

Passata di Pomodoro ⁽¹⁾

Antichi Campi ⁽⁵⁾

Ingredienti: pomodoro (2)

Conservare in frigo a 4 °C una volta aperto. Dopo l'apertura e consumare in tempi brevi (8)



da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (4)

690 g (3)
L. 125/XX (7)

Informazione
nutrizionale (11)

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Origine del pomodoro:
Italia (10)

Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario (5)

Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento in Zona Industriale Sez. A n. 3 - Viterbo (6)

Etichettatura ambientale (9)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, quello caratterizzante con evidenziata la quantità. L'elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (10) Indicazione del Paese di coltivazione e trasformazione del pomodoro;
- (11) Indicazione nutrizionale.

Sugo al basilico

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Antichi Campi
Marchio	Az. Agr. di Dario
Denominazione	Sugo al basilico
Ingredienti	Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, cipolle, pepe, basilico.
Origine dei prodotti	Aziendale per i derivati del pomodoro. Esterno per gli altri
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola. Effettua produzione e confezionamento.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	=====

Sugo al basilico (1) e (9)

Antichi Campi (5)

(9)

Ingredienti: Pomodori pelati, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, cipolle, pepe, basilico (2%) (2)

Conservare in frigo a 4 °C
Dopo l'apertura e consumare entro 7 giorni (8)



280 g (3)
L. 125/XX (7)

Origine del pomodoro: Italia (11)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)

I prontissimi (5)

Informazione nutrizionale (12)

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario (5)
Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento in Zona Industriale Sez. A n. 3 - Viterbo (6)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, quello caratterizzante (“basilico”) con evidenziata le quantità. L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione del Paese di coltivazione e trasformazione del pomodoro (obbligatorio per prodotti composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro);
- (12) Indicazione nutrizionale.

Crema di Nocciole


Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Nocciolina
Marchio	Az. Agr. La nocciola di Franco
Denominazione	Crema di Nocciole
Ingredienti	Ingredienti: nocciolo , zucchero di canna grezzo, olio di girasole, cacao amaro in polvere.
Origine dei prodotti	Aziendale per le nocciole
Sito di produzione	Struttura esterna che realizza il semilavorato (crema di nocciole) e laboratorio aziendale per il prodotto finito.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.leg.vo 12/6/2003, n. 178

Crema ⁽⁹⁾ di Nocciole al Cacao ⁽⁹⁾

Az. Agr. La nocciola ⁽⁵⁾

Ingredienti: **nocciolo**
(18%), zucchero di canna grezzo, olio di girasole, cacao amaro in polvere (8%) ⁽²⁾

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa ⁽⁴⁾



Le Cremose ⁽⁵⁾

400 g ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹¹⁾

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura e consumare entro 15 giorni ⁽⁸⁾

Prodotto da Az. Agr. La Nocciola – Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾ e ⁽⁶⁾


Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti con evidenziate le quantità per quelli caratterizzanti (“nocciolo e cacao”). L’elenco deve essere in ordine di peso decrescente. La composizione del cacao non va evidenziata in quanto prodotto con ingredienti definita da norme di legge. È definito cacao il prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20% e un tenore massimo di acqua del 9%. Indicazione degli allergeni con carattere differente (es. grassetto, sottolineato);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. “Raccolta plastica” oppure “Plastica–Raccolta Differenziata”);
- (11) Indicazione nutrizionale.

È però opportuno precisare l’esistenza di un riferimento legislativo specifico che definisce uno degli ingredienti della composizione: il cacao. Quest’ultimo è normato dal D.leg.vo 12/6/2003, n. 178 (“Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all’alimentazione umana”).

Prodotto Ortofrutticolo fresco: Pomodoro

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	L'Orto
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Pomodori
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) N. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96

<i>L'Orto</i> ⁽¹⁾ <i>Pomodori</i> (2) <i>Camone</i> (3)	
Origine Italia Categoria Extra Non calibrato (4)	
	0.750 kg (5)
Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) (6)	
Etichettatura ambientale (8)	L. 125 (7)

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale
- (3) Varietà (facoltativo nel caso specifico del pomodoro);
- (4) Origine, categoria e calibro;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata").

Succo di frutta


Scheda prodotto – Succo di mela	
Nome di Fantasia	=====
Marchio	Azienda agricola il frutteto
Denominazione	Succo di mele
Tipo	Standard
Ingredienti	Mele
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Dir. 2001/112/Ce, come da ultimo modificata dalla Dir. 2012/12/UE Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 151

Succo di mela (1)

Azienda Agricola Il Frutteto (6)

Ingredienti: succo di mela (2)

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (4)



750 ml (3)
L. 125/XX (6)

Informazione nutrizionale (9)	
Valori medi per 100 ml	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (5)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura consumare entro 7 giorni (7)

Etichettatura ambientale (8)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (6) Lotto;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (9) Indicazione nutrizionale.

Bevanda a base di frutta

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	I frutti del sole
Marchio	Azienda agricola il frutteto
Denominazione	Bevanda a base di frutta
Ingredienti	Mele, mirtilli, zucchero
Origine dei prodotti	Aziendale per la frutta
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	Dir. 2001/112/CE, come da ultimo modificata dalla Dir. 2012/12/UE Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 151

I frutti del sole (1)

Azienda Agricola Il Frutteto (6)

Bevanda a base di frutta
75 % mirtillo e mela
(2)
Ingredienti: succo di mirtillo (55%), succo di mela (25%), acqua, zucchero (3)

750 ml (4)
L. 125/XX (7)



da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (5)

Informazione nutrizionale (10)

Valori medi per 100 ml

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (6)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura consumare in 10 giorni (8)

Etichettatura ambientale (9)

- (1) Nome di fantasia
- (2) Denominazione del prodotto;
- (3) Elenco degli ingredienti;
- (4) Quantità;
- (5) Termine minimo di conservazione;
- (6) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica-Raccolta Differenziata");
- (10) Indicazione nutrizionale.

Legumi secchi

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	I tesori di fattoria
Marchio	Azienda agricola Fattoria Bella
Denominazione	Lenticchie
Tipo	Standard
Ingredienti	Lenticchie
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	=====

Lenticchie (1)

Azienda Agricola Fattoria Bella (6)

Origine: Italia (2)

Kg 1 (3)

L. 125/XX (6)

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (4)



Prodotto e confezionato da Az. Agr. Fattoria Bella – Loc. Dolci Colline (VT) www.fattoriabella.it (5)

Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Conservare in luogo asciutto e areato a temperatura non oltre i 10 °C (7)

Etichettatura ambientale (8)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Origine delle materie;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (6) Lotto;
- (7) Modalità di utilizzo;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020.

Minestra a base di legumi e cereali

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	I tesori di fattoria Minestra tradizionale legumi e cereali
Marchio	Azienda agricola Fattoria Bella
Denominazione	Minestra di legumi
Tipo	Convenzionale
Ingredienti	Orzo perlato, lenticchie, piselli, soia
Origine dei prodotti	Aziendale
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	=====

Minestra tradizionale legumi e cereali (1)

Azienda Agricola Fattoria Bella (6)

Minestra a base di legumi e cereali

(2)

Ingredienti: lenticchie (45%), piselli (25%), **orzo** perlato (20%), **soia** verde (10%) (3)

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa (5)



500 g (4)

L. 125/XX (7)

Informazione nutrizionale (10)

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Fattoria Bella – Loc. Dolci Colline (VT) www.fattoriabella.it (6)

Si consiglia un controllo visivo del prodotto prima del consumo. Conservare in luogo asciutto e areato a temperatura non oltre i 10 °C (8)

Etichettatura ambientale (9)

- (1) Nome di fantasia;
- (2) Denominazione del prodotto;
- (3) Elenco degli ingredienti ed indicazione degli allergeni presenti (evidenziati con caratteri differenti, es. grassetto, sottolineato);
- (4) Quantità;
- (5) Termine minimo di conservazione;
- (6) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (10) Indicazione nutrizionale.

Prodotto Ortofrutticolo fresco: Castagne

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Il Marrone della Montagna
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Castagne
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96. Decreto Min. del 10/07/1939, Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne.

Il Marrone della Montagna ⁽¹⁾
Castagne ⁽²⁾
Var. Marrone ⁽³⁾

Origine Italia
Categoria Ia
Calibro: xx/xx (4)



X.XX kg (5)

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Strada Prov. La Valle, Loc. Il Poggio - VT (6)

Etichettatura ambientale (8)


L. 1/2012 (7)

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale;
- (3) Varietà;
- (4) Origine, categoria e calibro;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020.

Nota: la categoria è definita di Ia se l'intervallo relativo al numero di frutti che definiscono il calibro è massimo di 5 (es. 50/55), la IIa se è di 10 (es. 50/60). La distinzione è quindi nella maggiore omogeneità dei frutti garantita dalla prima categoria rispetto alla seconda.

Farina di grano tenero

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Oro bianco
Marchio	Az. Agr. Fattoria il Cesto
Denominazione	Farina di grano tenero tipo "00"
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Molitura e confezionamento presso stabilimento che opera in conto terzi.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	- D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187- Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22/02/1994, n. 146

<p>Informazione nutrizionale (10)</p> <p>Valori medi per 100 g</p> <p>Valore energetico KJ/Kcal</p> <p>grassi g</p> <p>di cui saturi g</p> <p>carboidrati g</p> <p>di cui zuccheri g</p> <p>proteine g</p> <p>sale g</p>	<p><i>Fattoria il Cesto</i> (4)</p>  <p><i>Farina di grano tenero</i> (1)</p> <p><i>Oro Bianco</i> (4)</p>	<p>Contiene glutine (9)</p> <p>da consumarsi preferibilmente entro fine: febbraio 2022 (3)</p>
	<p>Farina di grano tenero tipo "00" (1)</p> <p>Prodotto per conto dell'Az. Agr. Fattoria il Cesto – Loc. Il Boschetto (VT) (4)</p> <p>Stabilimento di produzione Il Molino dei Colli Ciociari (8)</p>	<p>1 kg e (2)</p>
<p>Etichettatura ambientale (7)</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto (5)</p>	<p>L. 333/6 (6)</p>

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Quantità;
- (3) Termine minimo di conservazione;
- (4) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (5) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (6) Lotto;
- (7) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (8) Sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- (9) Indicazione degli allergeni (in mancanza dell'elenco degli ingredienti si utilizza il termine «contiene»);
- (10) Indicazioni nutrizionali (non obbligatorie per prodotto monoingrediente).

Birra

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	La doppietta
Marchio	Az. Agr. Guy di New Castle
Denominazione	Birra doppio malto rossa
Ingredienti	Ingredienti: acqua, malto d' orzo , zucchero, luppolo, lievito.
Origine dei prodotti	Aziendale per l'orzo
Sito di produzione	Struttura esterna
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 - Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D.M. 153/2001 - Regg. (CE) n. 834/07 e 889/08

Birra Doppio Malto Rossa⁽¹⁾

LA DOPPIETTA ⁽⁵⁾

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, zucchero, luppolo, lievito ⁽²⁾

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce e a fonti di calore ⁽⁸⁾

da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa ⁽⁴⁾



33 cl e ⁽³⁾

Alc. 6,3 % ⁽¹¹⁾

L. 125/XXXX ⁽⁷⁾

Rifermentata in bottiglia non pastorizzata, non filtrata ⁽⁹⁾

Prodotto e imbottigliato per l'Az. Agr. Guy di New Castle presso lo stabilimento sito in Loc. Il Boschetto (VT) ⁽⁵⁾ e ⁽⁶⁾

Etichettatura ambientale ⁽¹⁰⁾

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto). L'elenco deve essere in ordine di peso decrescente;
- (3) Quantità in volume;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Comunicazione tipologia del prodotto e caratteristiche;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (11) Titolo alcolometrico volumico effettivo (per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume).

Formaggio e ricotta

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	=====
Marchio	Az. Agr. Il Pascolo
Denominazione	Formaggio/Ricotta
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Standard
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	Circolare del Ministero della Sanità n. 703/24 64/2044 del 12 maggio 1997 D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54

Formaggio ⁽¹⁾

(2)
Ingredienti: **latte**
ovino, caglio, sale,
fermenti lattici

(7)

Codice CE



XX g (3)

Informazione
nutrizionale (9)

Valori medi per 100 gr

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

CACIOTTINA ⁽⁸⁾

Prodotto da Az. Agr. Il Pascolo – Loc. Il Pascolo (VT) (4)

Conservare in frigo a 4 °C (6)

L. 125 (5)

Ricotta di pecora (1)

(2)
Ingredienti: siero di
latte ovino
pastorizzato

XX g (3)

(7)

Codice CE



Informazione nutrizionale (9)

Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto da Az. Agr. Il Pascolo – Loc. Il Pascolo (VT) (4)

Conservare in frigo a 4 °C (6)

L. 125 (5)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti ed indicazione degli allergeni presenti (utilizzare un carattere diverso, es. grassetto, sottolineatura);
- (3) Quantità;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Indicazioni di utilizzo;
- (7) Codice registrazione CE;
- (8) Denominazione accessoria. Nel primo esempio potremmo trovare denominazioni del tipo “Pecorino stagionato” o altro ancora;
- (9) Indicazione nutrizionale.

Nocciole tostate

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Nocciola di Fattoria
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Nocciole
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Nessuna
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Regg. (CE) n. 852/2004 – 178/2002
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) n. 1221/2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 2200/96

Nocciola di Fattoria ⁽¹⁾

Nocciole

sgusciate e tostate⁽²⁾

Var. Tonda gentile Romana ⁽³⁾

Origine Italia
Calibro: xx/xx ⁽⁴⁾

da consumarsi
preferibilmente entro fine:
mm/aaaa ⁽⁹⁾

Informazione nutrizionale ⁽¹¹⁾

Valori medi per 100 gr
Valore energetico Kj/Kcal
grassi g
di cui saturi g
carboidrati g
di cui zuccheri g
proteine g
sale g



Contiene **frutta a guscio (nocciola)** ⁽¹⁰⁾

X.XX kg ⁽⁵⁾

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Strada Prov. La Valle, Loc. Il Poggio - VT ⁽⁶⁾

Etichettatura ambientale ⁽⁸⁾

L. 1/2012 ⁽⁷⁾

- (1) Marchio commerciale;
- (2) Denominazione commerciale e caratteristiche del prodotto;
- (3) Varietà;
- (4) Origine e calibro;
- (5) Quantità;
- (6) Ragione sociale del produttore;
- (7) Lotto;
- (8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (9) Data di preferibile consumo;
- (10) Indicazione degli allergeni (in mancanza dell'elenco degli ingredienti si utilizza il termine «contiene»);
- (11) Indicazione nutrizionale.


Frutta essicata: Albicocche

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le fruttelle
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Albicocche essiccate
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	=====
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	=====

Le fruttelle ⁽⁷⁾
Albicocche

Albicocche biologiche
essiccate denocciolate
(1)

Ingredienti: Albicocche
essiccate, acqua.
(2)



XX g (3)

Informazione nutrizionale (9)	
Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

**AZIENDA AGRICOLA
LA FATTORIA**

Prodotto e confezionato da Azienda Agricola La Fattoria, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (8)

Etichettatura ambientale (6)

L. 125 (5)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti;
- (3) Quantità;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (7) Marchio commerciale;
- (8) Termine minimo di conservazione;
- (9) Indicazione nutrizionale.


Frutta sciroppata: Marroni

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le Delizie
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Marroni sciroppati
Origine dei prodotti	Aziendale ad eccezione dello zucchero
Altre specifiche	=====
Sito di produzione	Laboratorio aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	=====

Le delizie (7)

Marroni al naturale sciroppati (1)

Ingredienti: Marroni, acqua, zucchero, aroma naturale di vaniglia.
(2)



**AZIENDA AGRICOLA
LA FATTORIA** (4)

Peso netto: XX g
Peso sgocciolato: XX g
(3)

Informazione nutrizionale (9)	
Valori medi per 100 gr	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato da Azienda Agricola La Fattoria, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Da consumarsi preferibilmente entro fine: mm/aaaa (8)

Etichettatura ambientale (6)


L. 125 (5)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Ingredienti;
- (3) Quantità. Nello specifico si rende necessaria l'indicazione del peso sgocciolato rispetto al peso totale. Rif. All. IX Reg. (UE) n. 1169/2011, punto 5);
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (7) Marchio commerciale;
- (8) Termine minimo di conservazione;
- (9) Indicazione nutrizionale.

Ovo

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	OvoDoro
Marchio	Az. Agr. L'allevamento del sole
Denominazione	Uova
Origine dei prodotti	Aziendale
Altre specifiche	Prodotto
Sito di confezionamento	Aziendale
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011; Reg. (CE) n. 853/2004
Riferimenti normativi specifici	Reg. (CE) 557/2007 (norme di commercializzazione applicabili alle uova) D. lvo 267/2003 D.M. 13/11/2007

OvoDoro (8)



N° XX Uova fresche di vario calibro (2)

Categoria A (3)

Peso netto totale minimo: XX g (3)

Informazione nutrizionale (11)

Valori medi per 100 gr

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

**AZIENDA AGRICOLA
L'ALLEVAMENTO DEL
SOLE** (4)

Prodotte e confezionate da Azienda Agricola L'Allevamento del Sole, Via del Tiglio 1 – Viterbo (4)

Centro di Imballaggio n° IT XXXXX - Riconoscimento n° CE XXXX (10)

Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (9)
L. 125 (5)

Etichettatura ambientale (7)

- (1) Denominazione commerciale;
- (2) Calibro;
- (3) Categoria e peso minimo;
- (4) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore e sede stabilimento;
- (5) Lotto;
- (6) Riferimento al metodo di produzione;
- (7) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (8) Marchio commerciale;
- (9) Termine minimo di conservazione ;
- (10) Codice di identificazione e numero di riconoscimento dello stabilimento per la classificazione ed imballaggio uova;
- (11) Indicazione nutrizionale.

Confettura

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	==
Marchio	Az. Il Frutteto
Denominazione	Confettura
Ingredienti	Fragole, zucchero, succo di mela
Origine dei prodotti	Aziendale per la frutta
Sito di produzione	Laboratorio aziendale a norma
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D. lgs n. 50 del 4/febb/2005

Confettura (1)
di fragole (9)

Azienda Agricola Il Frutteto (5)


Ingredienti: fragole,
zucchero (2)

400 g (3)
L. 125/XX (6)

Informazione
nutrizionale (11)

Valori medi per 100 g

Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g



Contenuto in frutta:
60 gr per 100 gr di prodotto

Contenuto in zuccheri:
30 gr per 100 gr di prodotto (8)

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (4)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura e consumare entro 5 giorni
(7)

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it (5)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti;
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore;
- (6) Lotto;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Tenore in frutta e zuccheri;
- (9) Completamento della denominazione con il nome del frutto;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (11) Indicazione nutrizionale.

I punti da 1 a 9 sono obbligatori. I primi 7 sono riferiti alla norma generale sull'etichettatura dei prodotti, 8 e 9 sono invece dettati da una norma specifica e devono comparire nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.

Il punto 10 è definito come "indicazione ecologica", al momento facoltativa. Il consiglio è comunque quello inserire l'indicazione. In sintesi, si tratta di un invito a non disperdere i contenitori nell'ambiente dopo l'uso, in forma di messaggio scritto o di pittogramma.

L'esempio si presta ad alcune considerazioni:

1. l'ingrediente caratterizzante evidenziato "fragola", con segno ed immagine, non necessita di essere associato alla quantità utilizzata (ingredienti: fragole 60%, zucchero, succo di mela) in quanto questa viene richiesta dalla specifica norma (indicazione del quantitativo di frutta per 100 gr. di prodotto);
2. la sede dello stabilimento di produzione può essere omessa in quanto coincide con la sede del fabbricante;

Preparato a base di frutta

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	Le Fruttose
Marchio	Az. Il Frutteto
Denominazione	Preparato a base di fragole
Ingredienti	Frutta, zucchero, pectina, acido citrico
Origine dei prodotti	Aziendale per la frutta
Sito di produzione	Laboratorio artigianale che opera in conto terzi per l'azienda agricola
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) v. 1169/2011 Reg. (CE) n. 852/2004
Riferimenti normativi specifici	D. lgs n. 50 del 4/febb/2005

Fragole ⁽⁹⁾

Azienda Agricola Il Frutteto ⁽⁵⁾

Preparato a base di fragole ⁽⁹⁾
(1)

Ingredienti: fragole 60%,
zucchero, gelificante:
pectina, acidificante: acido
citrico (2)

da consumarsi
preferibilmente entro
il:
gg/mm/aaaa (4)

Conservare in frigo a 4 °C. Dopo l'apertura e consumare entro 5 giorni (8)

400 g ⁽³⁾
L. 125/XX ⁽⁷⁾



Le Fruttose ⁽⁵⁾

Informazione
nutrizionale (11)

Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto per Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT)
www.ilfrutteto.it (5)

Stabilimento di Via dell'Artigianato xx – Viterbo (6)

Etichettatura ambientale (10)

- (1) Denominazione del prodotto;
- (2) Elenco degli ingredienti, con quello caratterizzante evidenziato (“fragole”) in quantità e gli additivi specificati per tipo con nome per esteso (in alternativa si sarebbe potuta utilizzare la sigla di registrazione CE, “E” seguito dal codice numerico);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione;
- (5) Ragione sociale del venditore, produttore o confezionatore. Marchio commerciale di fantasia;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione;
- (7) Lotto;
- (8) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (9) Ingrediente caratterizzante il prodotto in evidenza con nome ed immagine;
- (10) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (11) Indicazione nutrizionale.

Note:

I cambiamenti ipotizzati, rispetto al caso precedente, per quanto attiene le modalità di organizzazione, hanno comportato le seguenti modifiche:

1) il prodotto non utilizza una denominazione normata da legge, quale confettura, marmellata od altro, e pertanto non necessita la specifica del contenuto in frutta e zuccheri, essendo fuori del campo di applicazione della norma specifica relative a questi prodotti;

2) la realizzazione presso un laboratorio esterno comporta la necessità di indicare anche l'indirizzo di quest'ultimo sito;

3) evidenziare la fragola come ingrediente comporta l'obbligo di indicarne il quantitativo utilizzato in quanto potrebbe veicolare le preferenze del consumatore;

4) la maggiore articolazione degli ingredienti impone di specificare la tipologia degli additivi, distinguendoli per categoria funzionale (gelificanti e acidificanti o correttori di acidità) e per nome (acido citrico o pectina, rispettivamente E330 ed E440 in classificazione CE).

Pasta di grano duro

Scheda prodotto	
Nome di Fantasia	La trafila
Marchio	Az. Agr. La Fattoria
Denominazione	Pasta di semola di grano duro
Origine delle materie prime	Aziendale
Sito di produzione	Industria che opera in conto terzi per l'azienda agricola. Effettua molitura, pastificazione e confezionamento.
Riferimenti normativi generali	Reg. (UE) n. 1169/2011
Riferimenti normativi specifici	- D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187- Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146

Pasta di semola di grano duro (1)


Prodotti del Sole (5)

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua (2)

da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa (4)

Paese di coltivazione del grano: Italia
Paese di molitura: Italia (12)

Spaghetti (10)



500g € (3)

Informazione nutrizionale (11)	
Valori medi per 100 g	
Valore energetico	Kj/Kcal
grassi	g
di cui saturi	g
carboidrati	g
di cui zuccheri	g
proteine	g
sale	g

Prodotto e confezionato per conto dell'Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT) (5)
Nello stabilimento di Via del Tiglio 1 – Viterbo (6)
Conservare in luogo fresco e asciutto - Tempo di cottura: 8 minuti (7)
L. 125 (8) -

Etichettatura ambientale (9)

Sistema di tracciabilità certificato ISO 22005:2008

- (1) Denominazione di vendita;
- (2) Ingredienti, l'acqua aggiunta ha valenza di ingrediente, ed allergeni presenti (utilizzo di un carattere diverso, es. sottolineatura, grassetto);
- (3) Quantità;
- (4) Termine minimo di conservazione, che rimanda ad una stampigliatura sulla confezione (es. 31/08/2008);
- (5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali;
- (6) Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- (7) Modalità di utilizzo e conservazione;
- (8) Lotto;

- (9) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020;
- (10) Denominazione commerciale, formato della pasta;
- (11) Indicazione nutrizionale;
- (12) Indicazione del Paese di coltivazione del grano e molitura;
- (13) Riferimento a sistema di tracciabilità certificato ISO 22005. Ipotesi requisiti Tracciati: assenza trattamenti glyphosate (*glyphosate free*), assenza di residui di prodotti fitosanitari (Residuo 0), varietà del grano (es. Cappelli o Verna)

Approfondimenti



La trasformazione dei prodotti agricoli

La trasformazione dei prodotti agricoli a livello aziendale rappresenta un momento di diversificazione produttiva di tipo “verticale”, con evoluzione del prodotto da agricolo ad agroalimentare. Si tratta di un’operazione avvincente e ricca di stimoli che implica pianificazione delle attività e delle risorse.

Il nuovo assetto produttivo necessita di organizzazione imprenditoriale ad elevato grado di professionalità, impianti e strutture sono resi inutili se non supportati da personale qualificato e da sistemi gestionali efficienti. Inoltre, particolare attenzione deve essere attribuita agli aspetti legislativi, infatti, per poter pianificare qualunque tipo di attività è necessario partire dalla *conformità legale del prodotto e del processo*.

Un ulteriore momento di riflessione va aperto circa l’efficienza degli strumenti gestionali a garanzia della salute del consumatore, in sintesi autocontrollo e rintracciabilità. Questi vanno fondati sulle caratteristiche dell’azienda e dei prodotti, per poi generare un sistema “a misura”, con elevato grado di elasticità e caratterizzato da modalità operative semplici, proporzionate ed efficaci. Costruiti con comprensione degli scopi e condivisione degli obiettivi da parte di chi li dovrà utilizzare.

La realizzazione di un prodotto si svolge attraverso diversi momenti, il primo e più importante è rappresentato dalla *pianificazione* delle attività, cioè la definizione di “cosa” si rende necessario per capire “come” lavorare. Fissato l’obiettivo, si valutano le risorse disponibili e si confrontano con i vincoli imposti dal contesto.

Alla pianificazione delle attività e del processo produttivo si allinea quindi il rispetto dei vincoli dettati dalle regole legislative che impongono le modalità di strutturazione ed organizzazione del processo. Queste sono definite nel loro insieme *regole di produzione* e classificabili in: *di prodotto, di processo, di organizzazione, di responsabilità, di relazione*.

In linea generale occorre affermare che il settore agroalimentare è governato attraverso regole plurime per origine e oggetto di applicazione. Regole di origine sia **nazionale** che **comunitaria**; di tipo **orizzontale** e **verticale**, generali per l’intero settore le prime, specifiche per un determinato comparto o per un gruppo di prodotti le seconde. L’insieme delle regole influenza le modalità operative applicabili per la realizzazione di un determinato prodotto.

Le regole di prodotto e di processo

Sono quelle di tradizionale applicazione nel nostro contesto normativo. Sono di tipo statico e si traducono da una parte in requisiti fisico-chimici dei prodotti e dall’altra in caratteristiche dei luoghi di produzione; in entrambi i casi si tratta di elementi fisici oggettivi.

Le regole di prodotto entrano nel merito della composizione e delle modalità di realizzazione, definendo gli ingredienti ammessi e, in alcuni casi, i processi di lavorazione utilizzabili (*ricetta legale*). Ne sono esempi i prodotti come la passata di pomodoro, le confetture, il latte, il miele, le farine, la pasta e, forse il caso più rappresentato a livello di piccole produzioni, l’olio di oliva, ove gli atti legislativi prescrivono:

1. le modalità di lavorazione (*procedimenti esclusivamente meccanici*),
2. le materie prime (*olive*),
3. le caratteristiche chimiche del prodotto finito (p.e. *acidità*),
affinché il prodotto possa utilizzare la denominazione “extravergine”.

È sostanziale sottolineare come può essere inopportuno intraprendere un percorso produttivo senza prima approfondire lo studio delle regole a governo. Si potrebbe incorrere nell’errore di realizzare una confettura con un contenuto in frutta inadeguato, una farina con eccessivo

contenuto in ceneri, una passata con un grado brix insufficiente. Requisiti caratterizzati da precisa specifica normativa, che se disattesi impedirebbero la lecita immissione in commercio dei prodotti.

Per quanto attiene le regole di processo, risultano di natura più generale rispetto a quelle di prodotto e fissano:

- comunque, le caratteristiche “ambientali” dei siti di produzione;
- in alcuni casi le modalità di realizzazione, quali ad esempio limite minimo di temperatura o la natura del procedimento di lavorazione (p.e. solo di tipo meccanico).

Anche in questo caso si tratta di regole di tipo “statico”, indipendenti dal contesto e applicabili a prescindere da altri elementi operativi ed organizzativi.

Le regole di organizzazione, relazione e responsabilità

Le norme nazionali a governo di tali aspetti sono state di recente aggiornate da due regolamenti comunitari, rispettivamente il Reg. (CE) n. 852/2004 e 853/2004 divenuti operativi dal 1° gennaio 2006. Il primo stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari, il secondo aggiunge ulteriori requisiti per la produzione di alimenti di origine animale.

Sono parte di un'intensa produzione normativa che, iniziata dal 2004, è stata definita “**pacchetto igiene**”. Entrambi i regolamenti entrano anche nel merito delle regole di organizzazione e sono stati oggetto di interpretazione e specifica mediante linee guida a livello nazionale e regionale.

Le regole di **organizzazione** riguardano il sistema azienda e come questo gestisce il prodotto ed il relativo processo. Tra queste troviamo:

1. regole inerenti agli aspetti igienico-sanitari, gestite ed attuate mediante implementazione del sistema HACCP (Regg. (CE) n. 852/2004 e 853/2004);
2. regole a governo delle modalità organizzative e di gestione delle informazioni (artt. 14 al 21 del Reg. (CE) n. 178/2002).

Entrambi gli aspetti mirano ad alcuni obiettivi ritenuti prioritari quali, 1) la salubrità degli alimenti, e di cui il sistema HACCP è divenuto l'elemento fondante; 2) la sicurezza del consumatore, garantita mediante una corretta gestione delle informazioni, funzionali ad un sistema di rintracciabilità.

Le regole di **relazione** sono determinate dagli artt. 19 e 20 del Reg. (CE) n. 178/2002, e riguardano il monitoraggio e la capacità di ritiro di un prodotto dal mercato. Si richiede all'azienda di estendere la capacità a seguire il prodotto oltre il momento dell'immissione in commercio, fino a coprirne la vita utile o parte di questa (caso dei prodotti con oltre 24 mesi o senza scadenza). L'azienda è quindi chiamata ad operare una vigilanza sul mercato in relazione ai problemi che può dover affrontare in relazione ai prodotti immessi in commercio.

Le regole di **responsabilità**, traggono origine dall'art. 14 Reg. (CE) n. 178/2002, sui requisiti di sicurezza degli alimenti, dall'art. 7 che fissa il principio di precauzione, e si definiscono sulla base dell'art. 21 del medesimo atto. È disposto che alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato, né prodotti per i quali non si può escludere un pericolo (principio di precauzione). Pertanto, le responsabilità riguardano:

1. il prodotto nella sua natura intrinseca e funzionale, in relazione alle condizioni igienico-sanitarie, alle modalità di consumo e nell'insieme, alla sua attitudine ad essere ingerito;
2. le informazioni a corredo e la coerenza tra queste e le caratteristiche sia sostanziali che formali del prodotto;
3. l'organizzazione dei sistemi produttivi, per i quali la gestione dei potenziali pericoli e delle informazioni va implementata secondo i principi di perizia, diligenza e prudenza.

La mancata attuazione di queste regole e il potenziale insorgere di una problematica con possibili effetti sulla salute del consumatore rende illecita l'immissione del prodotto sul mercato.

Un esempio di analisi e pianificazione produttiva

Consideriamo l'ipotesi di dover realizzare confezioni di farina a partire da prodotto coltivato in azienda. Si potrebbe quindi individuare uno schema che considera le seguenti fasi:

- a. scelta della tipologia di farina (frumento tenero, duro, cereali minori, ecc.);
- b. approvvigionamento materie prime;
- c. molitura;
- d. confezionamento;
- e. etichettatura;
- f. deposito;
- g. commercializzazione.

Ad ognuno dei punti citati corrisponde un diverso momento decisionale, con regole specifiche in termini di requisiti legislativi e riflessioni imprescindibili circa il contesto di mercato. Vediamo quindi per ogni aspetto il possibile sviluppo e le problematiche connesse.

a. Scelta della tipologia di farina

In questa fase la scelta deriva dal confronto con la domanda di mercato. Può essere più appropriato un prodotto semi-integrale o raffinato secondo gli usi alimentari e se, soprattutto, è usuale l'utilizzo casalingo di farine per la preparazione di dolci, pane od altro. Interessante potrebbe essere anche la proposta di farine di tipo "alternativo", tratte da cereali minori quali farro, segale, kamut[®], ecc.

b. Approvvigionamento materie prime

L'approvvigionamento ci si aspetta che, in linea con una filosofia di valorizzazione territoriale, avvenga mediante autoproduzione od eventuale acquisizione da aziende limitrofe, secondo il principio dell'ampliamento della gamma e miglioramento della qualità fissato dalla fiscalità vigente. Sarà pertanto necessario organizzare la produzione agricola in funzione delle nuove necessità produttive.

c. Molitura

La molitura consiste nel passaggio da granella a farina attraverso una serie di operazioni così distinte:

- ✓ prepulizia;
- ✓ condizionamento;
- ✓ macinazione con produzione di farina e sottoprodotti (crusca, cruschetto e tritello).

Il processo può essere compiuto direttamente in azienda mediante molini di tipo "artigianale" venduti da alcune ditte specializzate.

Non bisogna però dimenticare che per le farine esiste un corpo di norme specifiche e di autorizzazioni che impone:

- la disponibilità di locali a norma igienica ai sensi di quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il prodotto farina conforme alle tipologie commercializzabili ed alle caratteristiche tecnologiche (ricetta legale) come previsto da DPR 9 febbraio 2001, n. 187.

È questo il caso delle norme plurime, per tipo ed origine, di cui si accennava in apertura.

Rimane, in ogni caso, la possibilità per l'azienda di perseguire due possibili strade:

- ✓ la prima, prevede la realizzazione di una **struttura in proprio** rispondente ai requisiti di legge;
- ✓ la seconda, l'utilizzo di un **laboratorio artigianale in conto terzi**, dotato delle opportune autorizzazioni per l'ottenimento del prodotto finito.

d. Confezionamento

Anche questo momento rientra tra le fasi che rispondono a requisiti di tipo igienico-sanitario specifici e che può quindi risultare opportuno esternalizzare al fine di non incorrere in un eccessivo aggravio tecnico e normativo.

È comunque preferibile, iniziare l'attività di produzione rivolgendosi all'esterno ed avvalendosi della professionalità presente sul territorio, che permette due vantaggi:

- il primo strettamente economico, legato alla certezza del costo correlato alla quantità prodotta e pertanto modulabile secondo le richieste del mercato;
- il secondo di natura tecnica, legato alla possibilità di valorizzare esperienze produttive e tradizioni presenti sul territorio, avvalendosi di professionalità e cultura difficilmente raggiungibili in tempi brevi da chi si inserisce in un nuovo settore.

Dall'incontro del mondo agricolo con quello artigianale possono nascere una serie di occasioni interessanti, in virtù delle quali ogni competenza può aggiungere contributi positivi a miglioramento del risultato finale e suggerire iniziative ancor più avvincenti.

e. Etichettatura

È la fase in cui al prodotto viene apposto l'elemento comunicativo. L'etichetta esprime il messaggio al consumatore circa le caratteristiche del prodotto ed è regolamentata da una serie di norme sia di tipo generale che specifiche per singole categorie di prodotti. Da sottolineare come, fatte salve le menzioni obbligatorie ed escluse quelle fuorvianti, l'etichetta è un forte mezzo di comunicazione per l'azienda, in quanto viaggia con il prodotto e presenta l'insieme di evocazioni in un unico contesto. Pertanto, è estremamente importante la coerenza, nei termini e figurativa, di quanto comunicato dall'etichetta con i valori che l'azienda intende trasmettere.

f. Deposito

Lo stoccaggio alimenti richiede locali idonei e rispondenti alla normativa. È sicuramente auspicabile per l'azienda disporre di locali nei quali può immagazzinare a pieno titolo i prodotti realizzati, in proprio o da terzi, in modo tale da avere disponibilità di approvvigionamento dalle scorte. È forse questa la struttura veramente essenziale, senza la quale diventa difficile gestire la commercializzazione di quanto realizzato.

g. Commercializzazione

Come per quelle precedenti fasi correlate ad un sito, anche questa deve avvenire presso un locale con idonee caratteristiche igieniche. Il locale può essere strutturato sia in prossimità del centro aziendale sia esternamente, sempre per rimanere in coerenza con il tipo di messaggio che si intende comunicare. Il punto vendita connesso all'azienda pone l'accento sul legame con il mondo rurale. In tal caso, l'acquisto dei prodotti alimentari è inteso come momento ricreativo e culturale di scambio diretto tra produzione e consumo senza intermediazione. Il consumatore, con il prodotto, acquisisce informazioni e servizi che sono espressione di valori e cultura "rurale".

La pianificazione in esempio evidenzia come le tematiche si alternano per i diversi aspetti, e vuole spingere ad una riflessione sui vari momenti che si susseguono durante la realizzazione di un prodotto.

La discussione potrebbe continuare ad oltranza per prodotti di diversa natura ed origine, considerata una casistica, per fortuna, pressoché illimitata di casi applicabili nel nostro panorama agroalimentare.

Da ultimo, preme sottolineare l'essenziale supporto, oltre alla pianificazione e realizzazione del prodotto, anche di un'analisi di contesto che si esplica come segue:

1. analisi di mercato del prodotto che si intende realizzare;
2. formalizzazione di un piano di marketing.

Il che si traduce, guardando ad una realtà aziendale agricola di tipo familiare, in un confronto riflessivo verso il mercato a cui ci si rivolge e/o su cui si vuole entrare.

Arrivando quindi ad una sintesi, si fornisce un elenco di punti di controllo e definizioni degli impegni, necessari per portare a termine un prodotto agricolo trasformato con diverso grado di complessità e pronto per essere immesso sul mercato:

➤ predisposizione, in proprio o presso terzi, **di un locale ed impianti idonei ad ospitare e lavorare il prodotto**, nel rispetto del regolamento (CE) n. 852/2004. È consigliabile ed opportuno avvalersi di informazioni presso la ASL di competenza territoriale. Inoltre, a seconda dei casi e delle disposizioni territoriali, è possibile richiedere alle agenzie sanitarie la valutazione formale del progetto se non una verifica sanitaria preventiva e non vincolante dei locali che andranno ad ospitare le operazioni;

➤ il punto precedente implica la **verifica della destinazione d'uso dell'immobile**, della conformità della struttura in termini di requisiti catastali, agibilità, approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque reflue, della conformità degli impianti;

➤ predisposizione di un **piano per l'autocontrollo dei rischi igienico sanitari**;

➤ predisposizione di una **procedura per la rintracciabilità**, conforme ai requisiti espressi dal Reg. (CE) n. 178/2002;

➤ presentazione di **“Segnalazione certificata di inizio attività”** presso il comune di competenza, per le operazioni nello specifico effettuate, ai fini dell'ottemperanza alle regole igienico sanitarie. La *segnalazione* (SCIA) va presentata su modulistica regionale presso lo sportello attività produttive del comune (SUAP). La SCIA va corredata con documenti e relazioni, di solito:

- a. una relazione specifica delle caratteristiche degli impianti, del processo di produzione, dei prodotti finali,
- b. una dichiarazione che la struttura possiede i requisiti minimi previsti dalla norma in funzione dell'attività svolta, con particolare riferimento allo smaltimento dei reflui ed all'approvvigionamento idrico,

➤ comunicazione di inizio attività al comune ai fini della vendita diretta dei prodotti (se esercitata in locale chiuso);

➤ predisposizione di una **etichetta** da apporre sul prodotto alimentare, che tenga conto dell'organizzazione del processo, in termini di materie e siti di produzione.

La vendita diretta nella filiera agroalimentare

Una filiera agro alimentare è identificata come il percorso di un alimento, dalla produzione primaria fino al consumatore.

Questo è perimetrato nello spazio e nel tempo con molteplici declinazioni (filiera corta o lunga, a km zero, vendita diretta, filiera garantita o controllata, ecc.) che ne descrivono modalità e condizioni di produzione e/o di commercio. A questa classificazione si aggiungono evocazioni, a volte, immateriali, che suggestionano e seducono la percezione del consumo e che si manifestano nei percorsi in filiera (biologico, qualità controllata, produttori locali).

Queste condizioni complesse e, in diversi casi, anche aleatorie in termini di comunicazione, sono particolarmente articolate da costruire nell'immaginario del consumo, ma se definite, verificate ed associate ad un rapporto fiduciario, costituiscono una condizione determinante per il processo di scelta e acquisto da parte del consumatore.

Le stesse condizioni non sono però sempre sufficienti a garantire il reddito necessario alla conduzione di un'impresa agricola e spesso, per quanto suggestive e condivise, si rivelano complementari.

In altre parole ad esempio, la modalità di vendita diretta potrebbe non essere sufficiente ad assorbire le vendite di tutti i prodotti che un dato produttore primario immette sul mercato, è quindi necessario associare agli ordinari comportamenti di vendita delle logiche che sono diverse per la costruzione del reddito: progettare e implementare la diversificazione.

Sulla differenziazione si giocano diversi modelli organizzativi e correlata analisi operativa: la multifunzionalità aziendale, la capacità imprenditoriale, la gestione del rischio d'impresa, gli standard produttivi, ecc.

Tutti questi elementi rivestono un ruolo determinante per la vita e la sopravvivenza nel tempo dell'impresa. In questo snodo concettuale è opportuno operare delle riflessioni di tipo strategico che, per l'impresa agricola diventano determinanti per la sopravvivenza.

In particolare si proverà a presentare uno spunto operativo per la classificazione dei consumatori dell'impresa agricola e delle loro aspettative e si fornirà un esempio di come associare e trasmettere delle informazioni ai prodotti, in grado di favorire il processo di acquisto da parte del consumatore.

Questo lavoro intende fornire un punto di vista critico su alcune delle principali dinamiche che si instaurano tra produttore e consumatore per chiarirne i ruoli, i livelli, le modalità e le peculiarità, il tutto in una chiave di lettura che guarda all'impresa agricola, chiamata alla gestione de prodotti e delle informazioni correlate.

I contatti sulla filiera

Un'impresa agricola, è legata alle sue produzioni, ovvero alla cura dei cicli biologici di piante ed animali che, spesso, in prima persona l'imprenditore agricolo ha seguito e gestito.

Un settore come quello agricolo, per vocazione, evoluzione e merceologia, spazia dalla vendita al dettaglio, al conferimento a distributori.

Ma se si osservano i rapporti economici tra gli operatori in filiera, partendo dall'imprenditore agricolo, si vedrà che alcuni si concludono nel conferimento (e liquidazione) del prodotto, ovvero diventano merce per altri intermediari "a valle" dell'imprenditore agricolo, mentre altri hanno la peculiarità di permettere a quest'ultimo di avere un rapporto diretto con il consumatore finale.

In altre parole il gruppo dei potenziali acquirenti, per l'imprenditore agricolo è enorme. Oltre centri di raccolta, come non considerare i mercati, le stazioni logistiche, i broker, i gruppi di acquisto, la vendita diretta, il commercio on-line, ecc..

A questo si deve aggiungere la differenziazione rispetto ai prodotti, in elaborazione (più elevato grado di trasformazione, quantità, grammature differenti per la medesima referenza) che in

funzione del mercato a cui si rivolge, cambia per esigenze disparate (conservabilità, logistica, modello di consumo, ecc.) producendo di fatto un numero significativo di combinazioni.

Un imprenditore agricolo, troppo spesso pianifica partendo dal termine del ciclo produttivo e solo dopo guarda al mercato. Prima si produce, sulla scorta di indicazioni raccolte dalle stagioni precedenti e poi, al raccolto si osserva (al presente) l'evoluzione del mercato.

Solo in caso di evidenti criticità di mercato per i propri prodotti, si inizia a valutare possibili alternative in termini produttivi.

Questo comporta una notevole esposizione al rischio che solo con nuovi schemi produttivi, riorganizzazione dei sistemi interni ed adozione di strumenti differenziati può essere contenuta.

Ma il ruolo produttivo di un imprenditore agricolo è innanzitutto un ruolo sociale, se "Mangiare è un atto agricolo" (Wendel Berry, 2015), in conseguenza, l'agricoltore è delegato alla produzione del fabbisogno metabolico di un individuo, ovvero delegato alla produzione di quella materia che diventa parte dell'individuo dopo il consumo.

Difficile individuare un rapporto più intimo e frequente con i beni di consumo.

Questo suggestivo punto di vista del legame che quotidianamente si consolida tra un produttore agricolo ed il consumatore, deve spingere ad una più approfondita analisi.

Il rapporto con il consumatore

Il consumatore non è solo un agente economico che scambia capitali per materiali, ma un utente di un servizio e fruitore di un prodotto che deve essere ascoltato nelle sue aspettative o curiosità e reso partecipe dei valori connessi all'attività rurale.

Il cliente è la prima e vera ricchezza di un'azienda, e questo concetto va assimilato anche dal sistema agricolo.

L'attenzione e la preferenza del consumatore devono essere conquistate e, soprattutto, mantenute. In questo ambito l'impresa agricola non deve entrare in competizione con le modalità di comunicazione tipiche del commercio e dei gruppi distributivi, ma saperli interpretare mantenendo la propria peculiarità.

La visibilità può e deve essere raggiunta con strumenti alternativi, in quanto alternativi sono i messaggi e i valori che intende trasmettere circa i prodotti e servizi offerti. È da prediligere il contatto diretto con il consumatore che diventa interlocutore delle proposte produttive. La forma di comunicazione va calibrata in base alla realtà aziendale e concretizzata in messaggi e valori mirati ad esprimere un concetto di qualità originale. Non solo di tipo funzionale, basata su sicurezza e conformità agli standard, ma anche su valori immateriali, di tipo evocativo e che riconducono ad una cultura del genuino inteso come di origine "diretta" e meno condizionata dal sistema industriale.

Il rapporto tra cibo e identità diviene sempre più problematico per la distanza sia spaziale quanto temporale che separa il consumatore dal prodotto. L'impresa agricola può sfruttare a proprio vantaggio l'esigenza del consumatore di accorciare questa distanza ed avvicinarsi alla conoscenza dei metodi di produzione con una conseguente rilettura culturale dell'alimento.

L'interazione emozionale tra prodotto ed azienda va esaltata in ogni sua prospettiva. Il rapporto tra il soggetto e l'oggetto del sistema produttivo deve essere valorizzato per quanto concerne sia la consapevolezza del primo nella realizzazione che la conseguente intimità tra i due. Il sistema diventa vincente se riesce a creare una comunicazione fiduciale in cui il cliente/consumatore percepisce questi livelli di contatto, con modalità e intensità diverse, comunque originali.

In altre parole è il rapporto produttore consumatore che deve essere consolidato e valorizzato, ovvero deve essere dedicata attenzione e cura, oltre alla fase produttiva, fatta di sicurezza, caratteristiche sensoriali e informazioni anche al rapporto che si instaura con chi riceve i prodotti, il cliente, che non può più essere relegato alla sola funzione di consumatore, ma deve di diritto diventare un patrimonio dell'azienda. Capovolgendo questo punto di vista, significa che il

rapporto fiduciario tra produttore e consumatore, rende il consumatore un azionista dell'impresa agricola, ovvero condivide con il consiglio di amministrazione (il produttore) le scelte, le modalità, i prodotti e l'identità ed a conclusione di questo rapporto meramente economico, ottiene dividendi, benefici che vanno molto al di là di un emolumento.

La filiera agroalimentare: chi è il cliente?

Sui confini di una filiera agroalimentare è difficile trovarsi in disaccordo: il primo è la produzione ed all'altro estremo c'è il consumo.

Quali rapporti esistono all'interno di questi confini? Delle molte definizioni che sono state maturate tra questi due estremi, se ne vogliono riportare alcune, per chiarire come il concetto di filiera, percorso tra fase produttiva (la terra) e fase metabolica (la pancia), sia caratterizzato da tante sfaccettature.

La filiera è spostamento nel tempo e nello spazio di beni; questa definizione non tiene in considerazione tutte le azioni a cui sono sottoposti gli alimenti tra produzione e consumo.

La filiera è un susseguirsi di attori che si passano i beni fino ad arrivare al consumo, questa definizione impersonifica i passaggi ad opera di attori che governano spazio e tempo, ma relega la componente di imprenditorialità ad un mero scambio, la conseguenza è una filiera ridotta a commercio.

La filiera è allora la trasformazione dei beni lungo un percorso; questa definizione pecca invece nel considerare ogni bene come trasformato da ogni passaggio, ma questo è ancora poco realistico, in particolare sugli alimenti freschi, in cui il bene tra produzione e consumo non cambia mai la sua natura (un pomodoro, è un pomodoro al raccolto ed al consumo).

Il percorso tra produzione e consumo quindi, trova numerosi tentativi di definizione, ma stabiliti i confini (produzione e consumo), cambia la profondità, la lunghezza, la partecipazione in funzione di numerose variabili, che partono dall'oggetto (prodotto) in filiera fino al ruolo che tutti gli attori giocano lungo questo percorso.

La filiera può essere interpretata come uno spazio socio economico a carattere negoziale, che vede diversi portatori di interesse interagire, cercando di ottenere dei benefici dalle azioni e dagli scambi.

Gli attori sono caratterizzati da elementi a carattere privato e pubblico, interesse economico o tutela ambientale, spesso in conflitto. Ma è dal punto di partenza che può generarsi un'onda anomala con ripercussioni, sia positive che negative, sull'intera filiera.

Tornando al basilare rapporto di interazione e scambio che avviene subito dopo la produzione (identificata nella raccolta/costituzione del prodotto), per partire dai termini economici, è doveroso interrogarsi su chi siano i clienti.

Se si assume il punto di vista di un imprenditore agricolo, i clienti sono certamente tutti i consumatori finali del prodotto. Il prodotto, però, per arrivare al consumatore finale, subisce la filiera, ovvero il movimento nel tempo e nello spazio fino ad esprimere la sua funzione metabolica.

Questo cammino è breve solo nel caso della vendita diretta, dove il rapporto tra produzione e consumo è immediato, chi produce è anche chi vende e chi compra è anche chi utilizza il prodotto come cibo. In tutti gli altri casi esistono intermediari che accompagnano il prodotto in una fase del percorso (ad es. trasporto o condizionamento).

Ma come considerare anche questi ultimi se non come consumatori? E come tutti i consumatori, con aspettative, necessità, preferenze che si aggiungono a quelle dei consumatori finali. Queste nuove e differenti esigenze sono spesso differenti, perché risultano come interpretazione delle aspettative del consumatore e nel contempo esigenze della fase di filiera (controlli, garanzie, ecc.) ovvero definite dalla necessità di trasferire il prodotto alla fase successiva, con le caratteristiche da questa richieste.

Ecco che le aspettative/esigenze di un consumatore "distante", spesso immateriali, si sommano a quelle spesso articolate e concrete, definite da attori intermediari in filiera.

Un'impresa agricola è di fatto chiamata ad un rapporto intimo non solo con i consumatori finali, con cui ha un rapporto diretto, ma anche con quelli che in una filiera possono essere definiti consumatori/utilizzatori, ovvero quelli che acquistano il prodotto e, nel contempo, esigono e consumano servizi complementari, a loro volta chiamati al passaggio del servizio/prodotto alla fase successiva, fino a raggiungere i consumatori finali.

Un consumatore utilizzatore è un profilo complesso perché aggiunge alla ricezione delle aspettative del consumatore finale, a cui dovrà presentare e vendere il prodotto, anche le proprie.

Un imprenditore agricolo è in altre parole chiamato ad ampliare la propria sensibilità imprenditoriale per soddisfare le esigenze del consumatore/utilizzatore, interpretando anche le aspettative del consumatore finale. Naturalmente per ciascun soggetto così definito le necessità saranno differenti, come lo saranno quelle dei consumatori finali a lui associati.

In questa ottica di filiera, in cui i consumatori sono anche gli operatori professionali, le preferenze di un consumatore/utilizzatore saranno differenti rispetto alle richieste del consumatore finale. A titolo esemplificativo si riportano alcune considerazioni, osservate dal punto di vista di consumatori finali e consumatori/utilizzatori e che riguardano il prodotto destinato al primo, secondo diversi punti di vista.

Profilo	Confezione	Logistica	Informazioni
<i>Consumatore Finale</i>	Elementi di attenzione: singola confezione (contenuto, peso, forma, immagine)	Elementi di attenzione: reperibilità di un prodotto e trasportabilità della singola confezione con il solo fine del consumo	Elementi di attenzione: informazioni d'etichetta, pone attenzione alle evocazioni grafiche e narrative sul prodotto, ecc.
<i>Consumatore Utilizzatore</i>	Elementi di attenzione: peso dell'imballo secondario (lo scatolone o il termopacco), la possibilità che più imballi secondari possano essere impilati, la facilità di estrazione dall'imballo secondario per esigenze espositive; la resistenza agli urti, ecc..	Elementi di attenzione: reperibilità, la tempistica di reperibilità, la tipologia e la modalità di consegna, l'ingombro delle referenze per lo stoccaggio, ecc..	Elementi di attenzione: indicazioni accessorie al prodotto, con particolare attenzione agli aspetti merceologici di composizione e durabilità, anche oltre gli obblighi di comunicazione d'etichetta, richiede garanzie ulteriori

Ma la capacità imprenditoriale ha proprio a che fare con la lettura delle opportunità e con la capacità di plasmare i prodotti a servizio dei potenziali consumatori/utilizzatori, fermo restando l'identità agricola e produttiva.

Raccogliere le aspettative: un'opportunità per crescere

Delineato il quadro, per l'imprenditore agricolo si profila una più vasta riflessione dei rapporti di vendita in filiera, in particolare per quanto riguarda il potenziamento degli strumenti a supporto delle esigenze dei potenziali consumatori, incluso l'utente finale.

Dall'analisi del profilo dei propri consumatori finali e dei propri consumatori/utilizzatori è possibile chiarire quali siano i temi d'interesse per entrambi e così elaborare prodotti, costruire comunicazione, organizzare logistica in funzione di quelle che possono essere le aspettative.

Strumenti estremamente semplici come una lista clienti, con il dettaglio del profilo al consumo (consumatore finale; consumatore/utilizzatore) è un indubbio punto di partenza.

Tanto più si riusciranno a delineare i profili di consumo, tanto più si potranno muovere delle riflessioni in merito alle aspettative.

In altre parole si potrebbero identificare, nella categoria consumatori finali gruppi omogenei, come ad esempio: famiglie, single, acquirenti occasionali, acquirenti di quantità ingenti; ed allo stesso modo procedere per i consumatori/utilizzatori suddividendoli per: centri di raccolta, stazioni logistiche, broker, gruppi di acquisto.

Per ciascuno di questi gruppi si potrebbero analizzare le aspettative, basandosi sull'esperienza maturata o osservandone i comportamenti.

Per rivolgere attenzione a ciascuno di questi sotto gruppi, uno strumento propedeutico, semplice ed utile per classificare le aspettative possono essere le schede prodotto.

Una scheda prodotto non è altro che una scheda descrittiva di un prodotto dell'impresa, redatta però, pensando al consumatore a cui è rivolta. Questo documento raccoglie in altri termini tutte quelle informazioni che confortano e supportano il consumatore (o consumatore/utilizzatore) al momento dell'acquisto, ovvero quelle che gli servono per decidere l'acquisto.

Gruppi di consumatori sempre più delineati hanno aspettative e richieste proprie. Vivono il processo d'acquisto come il soddisfacimento delle proprie esigenze: un operatore della logistica vorrà conoscere in dettaglio le condizioni di conservazione in magazzino (temperatura ambiente o controllata), mentre un consumatore finale riceverà le informazioni di conservazione all'atto dell'acquisto (es. prodotto refrigerato da banco frigo) o le acquisirà alla lettura d'etichetta (Es. conservare in frigo dopo l'apertura).

Queste informazioni, organizzate e gestite per gruppi di consumatori possono diventare uno strumento a supporto e una chiave organizzativa per le vendite, per la definizione sia dei materiali informativi che dei contatti all'interno dell'impresa agricola, sempre più spesso sollecitata ad un profondo rinnovamento in termini comunicativi. A questo proposito, si presenta in allegato un esempio di scheda di prodotto, redatta per un intermediario sulla filiera.

Molte delle informazioni riportate, benché ovvie e prescritte dalla normazione multilivello del settore specifico (Es. settore Olio d'Oliva), possono essere organizzate in modo tale da consentire una lettura costruita per il potenziale interessato. in ipotesi un intermediario/broker.

Le stesse informazioni diventano superflue e fuorvianti agli occhi del consumatore, forse troppo numerose per un dettagliante.

Raccogliere le informazioni sul prodotto, capire quali siano aspettative di un gruppo di consumatori lungo la filiera, ovvero approfondire la conoscenza dei propri consumatori, diventa la nuova sfida per l'imprenditore agricolo e, nel contempo, un'opportunità.

L'imprenditore agricolo, oltre a consolidare un rapporto di simbiosi con colture ed animali per capirne le necessità, è oggi chiamato a guardare oltre il suo prodotto e interrogarsi.

È chiamato a guardare ai suoi consumatori per approfondire chi sono e cosa si aspettano, è chiamato alla gestione e cura di questo rapporto perché lungo tutta la filiera i suoi valori vengano compresi e quindi trasmessi, per poter essere anch'essi oggetto di scelta, consumo e fruizione, per tutti gli attori coinvolti.

Esempio di scheda prodotto (il caso dell'Olio Extravergine di Oliva)

PRODOTTO	<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</i>
FORMATO	<i>Lattina 1 lt</i>
PESO LORDO	<i>1040 gr x Confezione</i>
PESO NETTO	<i>916 gr di Olio Extra Vergine di Oliva</i>
<hr/>	
IL NOME DELL'OLIO	<i>Breve spiegazione del nome.</i>
<hr/>	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	<i>15 mesi dalla data d'imbottigliamento</i>
IDENTIFICATIVO	<i>Lotto univoco su ciascuna confezione</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore o luminose</i>
MODALITÀ D'UTILIZZO	<i>Pronto all'uso, utilizzabile anche in preparazioni alimentari</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore: Fruttato Medio Colore: Verde con sottili riflessi ambrati Profumo: Erbaceo
VALORI NUTRIZIONALI <i>Valori medi ai sensi dell'art. 31, paragrafo 4, Reg. UE 1169/2011</i>	Energia: 823 Kcal - 3466 Kj Grassi: 91 g di cui saturi: 13 g Carboidrati: 0 g di cui Zuccheri: 0 g Fibre: 0 g Proteine: 0 g Sale: 0 g
PARAMETRI CHIMICI	Acidità: 0,21 Numero di Perossidi: 4,00 K270: 0,15 K232: 1,83 Delta K: -0,004
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<i>Assenza di microrganismi. La matrice grassa non ne permette lo sviluppo</i>
ALLERGENI ALIMENTARI	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: Assente Crostacei e prodotti a base di crostacei: Assente Uova e prodotti a base di uova: Assente Pesce e prodotti a base di pesce: Assente Arachidi e prodotti a base di arachidi: Assente Soia e prodotti a base di soia: Assente Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) : Assente Frutta a guscio e prodotti derivati: Assente Sedano e prodotti a base di sedano: Assente Senape e prodotti a base di senape: Assente Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: Assente Anidride solforosa e solfiti (so2 > 10 mg/kg) : Assente Lupino e prodotti a base di lupino: Assente Mollusco e prodotti a base di mollusco: Assente</i>
CONTENITORE	<i>Latta in banda stagnata Capacità: Litri 1 Dimensioni (h x l x p): 176 x 100 x 69 mm</i>
TAPPO	<i>Materiale plastico 32 x 17 mm</i>
ETICHETTA	<i>Carta plastificata in quadricromia</i>
IMBALLAGGIO	<i>Cartone rigido con indicazioni prestampate Dimensioni (h x l x p): 30,5 x 24,0 x 33,0 cm</i>
CONTENITORI PER IMBALLAGGIO	<i>12 lattine per cartone</i>
PESO PER IMBALLAGGIO	<i>15,5 kg (5 lattine + 1 cartone)</i>

PALLET	<i>Pallet EPAL 80 X 120 cm (25 kg di peso)</i>
IMBALLAGGI PER PALLET	<i>324 Lattine per Pallet</i>
STRATI PALLET	<i>3</i>
IMBALLAGGI PER STRATO	<i>9</i>
TOTALE DEGLI IMBALLAGGI	<i>27</i>
PESO DEL PALLET	<i>362 KG</i>
DIMENSIONI	<i>105 X 120 X 80 cm</i>

Bibliografia

Berry W., (2015), Mangiare è un atto agricolo, Lindau 2015

Le indicazioni nutrizionali

Le modalità comunicative sono disposte nel Regolamento dall'art. 29 al 35, oltre che all'Allegato V, XIII, XIV e XV.

La **dichiarazione nutrizionale** prevede le seguenti **indicazioni obbligatorie**:

- 1) *Energia*;
- 2) *Grassi*;
- 3) *di cui acidi grassi saturi*;
- 4) *Carboidrati*;
- 5) *di cui zuccheri*;
- 6) *Proteine*;
- 7) *Sale**

* contenuto equivalente calcolato mediante la formula $Sale = Sodio \times 2.5$ (Allegato I, Definizioni specifiche). Inoltre, una dicitura indicante che il contenuto di sale è *dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente* può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale (Art. 30).

Le informazioni obbligatorie sono quindi sette in tutto e l'ultima, per prassi ma non per obbligo, **è il sale** (non il sodio come richiesto nelle norme precedenti). Questa semplice regola consente di verificare immediatamente la correttezza delle indicazioni nutrizionali rispetto alle modalità previste dalla norma precedente.

Le informazioni devono essere presentate in conformità all'art. 34, ovvero:

- 1) in formato tabulare o, in mancanza di spazio, lineare;
- 2) tutte nel **medesimo campo visivo**;
- 3) in formato chiaro;
- 4) se del caso (quindi facoltativo), nell'ordine di presentazione di cui all'allegato XV.

Nel caso **si ripeta l'informazione del valore energetico**, sia da sola che accompagnata dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (Art. 30 p. 3), **tali valori devono essere posizionati nel campo visivo principale**.

È inoltre possibile inserire in etichetta ulteriori informazioni, di tipo **facoltativo**:

- 1) Acidi grassi monoinsaturi;
- 2) Acidi grassi polinsaturi;
- 3) Polioli;
- 4) Amido;
- 5) Fibre;
- 6) Sali minerali o vitamine*.

* elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale Allegato.

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive:

- 1) **si riferiscono all'alimento così come è venduto** (art. 31 p. 3);

- 2) sono espresse ricorrendo alle unità di misura indicate nell'All. XV (**in grammi**, art. 32 p. 1);
- 3) sono espresse per **100 g o per 100 ml** del prodotto considerato (art. 32 p. 2).

Oltre alla forma di cui al punto 3) i valori possono essere espressi quali percentuali delle assunzioni di riferimento (Definite nell'Allegato XIII parte A, punto 1) e accompagnate dalla dicitura supplementare «Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)» (Art. 32 p. 4 e 5).

Per quanto attiene quanto appena esposto, si sottolinea la parola “oltre”, da intendersi come “in aggiunta” e non “in sostituzione”.

Modalità di calcolo

I valori nutrizionali dichiarati sono **valori medi*** (art. 31 p. 4) stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

- 1) **dell'analisi** dell'alimento effettuata dal fabbricante;
- 2) **del calcolo** effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
- 3) **del calcolo** effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

* Il valore medio è definito nell'Allegato I (Definizioni specifiche), come: il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo”.

I valori possono quindi essere determinati:

- attraverso un'analisi;
- mediante valori stabiliti, degli ingredienti o dei prodotti.

Nel primo caso appare ovvio che in molte realtà non è economicamente sostenibile effettuare una analisi nutrizionale per ogni singolo lotto realizzato. La norma considera dei **valori medi**. Volendo percorrere comunque la via analitica sarà sufficiente impostare un piano di campionamento proporzionale e rappresentativo ai volumi commercializzati e delle specificità delle ricette. In maniera tale da avere disponibili dei dati affidabili e rispondenti alla realtà produttiva dell'azienda.

Nel secondo caso, volendo invece attingere da fonti referenziate, si segnala la banca dati del CREA, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, disponibile on line (Tabelle di composizione degli alimenti, <https://www.crea.gov.it/-/tabella-di-composizione-degli-alimenti>). Al link sono forniti i valori relativi alla composizione di un numero importante di prodotti alimentari e può essere il punto di riferimento per ottenere le informazioni richieste.

Perciò, l'informazione può essere desunta direttamente dalla banca dati se presente l'alimento tal quale (es. Panettone o passata di pomodoro). Nel caso invece di un prodotto particolare in termini di ingredientistica (es. una composta di ortaggi), e quindi non siano disponibili dati riferiti a tale prodotto, i valori possono essere calcolati partendo dagli ingredienti che compongono la ricetta.

L'indicazione è obbligatoria su tutti gli alimenti preimballati (confezionati e destinati al consumatore). Pertanto, per quelli non preimballati, la dichiarazione nutrizionale è facoltativa e può limitarsi al solo valore energetico oppure al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (art. 30).

Esistono però casi di esonero, specificati dall'art. 16 del Regolamento. Questo dispone come non obbligatoria l'indicazione nutrizionale:

- 1) nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm²;
- 2) per gli alimenti elencati nell'allegato V;
- 3) per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume. In questo caso, se si decide di riportare la dichiarazione nutrizionale, essa può limitarsi al solo valore energetico (Art. 30 par. 4).

Fermo restando l'elenco completo dell'allegato V, riportato in nota al presente articolo, **i casi di esonero** che più possono interessare le piccole realtà produttive, a parere di chi scrive, sono i seguenti:

1. i **prodotti non trasformati** che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. 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** (punto 19, All. V).

In data 16-11-2016, i Ministeri di Sviluppo Economico e della Salute, hanno emesso un comunicato inerente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relative **agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale** (Allegato V, punto 19). Il chiarimento interviene proprio sui punti sopra richiamati e fornisce la chiave di lettura per cosa si intende per:

- Alimenti artigianali;
- Fornitura diretta;
- Fabbricante di piccole quantità di prodotti;
- Livello locale delle strutture di vendita;
- Vendita al dettaglio.

Link della circolare - <https://www.mise.gov.it/images/stories/normativa/Circolare-deroga-allegato-V-punto-19-16-11-2016.pdf>

Note

Esempio di dichiarazione nutrizionale (forma tabellare)

	Per 100 g (o per 100 ml)
Energia	kcal 60 kj 257
Proteine	g 5.3
Carboidrati	g 7.5
di cui Zuccheri	g 5.0
Grassi	g 0.5
di cui Acidi grassi saturi	g 0
Sale	g 0

Allegato V. Alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale

1. I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. 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;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;

18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;

19. 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.

Allegato XIV Reg. (UE) 1169/2011

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

— carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polioli	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteine	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grassi	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcol (etanolo)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— acidi organici	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibre	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritolo	0 kJ/g — 0 kcal/g

Allegato XV Reg. (UE) 1169/2011

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g
vitamine e sali minerali	le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1

L'indicazione di origine

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 precisa che **l'indicazione del luogo d'origine o di provenienza** è obbligatoria solo se la relativa omissione può indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

In sostanza, si ritiene che se due prodotti provenienti da Paesi europei diversi non presentano alcuna differenza sul piano merceologico, chimico, organolettico, non vi è alcuna necessità di indicarne l'origine in quanto questa non sarebbe una informazione necessaria.

Fanno eccezione solo i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazioni di provenienza protette (IGP), per le quali l'indicazione della provenienza costituisce uno degli elementi qualificanti del disciplinare di produzione e dunque della particolare qualità del prodotto stesso.

Il principio dell'indicazione in etichetta dell'origine del prodotto si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, inclusi i prodotti destinati al consumo immediato presso ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione. Restano esclusi dall'ambito di applicazione del regolamento gli alimenti non preimballati, gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Per alcuni alimenti, quali le tipologie di **carni fresche, refrigerate o congelate della specie suina, ovina, caprina e di volatili** lo stesso regolamento 1169 ha introdotto l'obbligo dell'indicazione del luogo di origine, indipendentemente dalla possibilità o meno che la mancata indicazione possa indurre in errore il consumatore.

Tale principio è stato reso operativo attraverso l'approvazione del regolamento di esecuzione (UE) n.1337/2013 della Commissione, nel cui articolo 1 esplica le indicazioni da adottare in etichetta:

a) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'allevamento indicato come «Allevato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)», conformemente ai criteri seguenti:

i) per la specie suina:

— *nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore a sei mesi, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi,*

— *nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg,*

— *nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento,*

ii) per la specie ovina e caprina: *il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;*

iii) per i volatili: il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso;

b) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come «Macellato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)»;

c) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

Per le **carne bovine** l'obbligo di indicazione di origine è già esistente sulla base della normativa europea Regolamento (CE) n. 1760/2000 sopravvenuta ai fenomeni di encefalopatia spongiforme bovina (la cosiddetta "mucca pazza")

Le informazioni obbligatorie sono:

- a) numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
- b) paese e numero approvazione impianto di macellazione;
- c) paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;
- d) paese di nascita;
- e) paese/i di ingrasso.

Per le **carne macinate** l'etichetta deve riportare, oltre al numero di riferimento, o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e gli animali (lettera a, paragrafo 2 art. 13 del Reg. (CE) 1760/2000), le seguenti informazioni:

- a) "*Preparato in:* (nome del Paese membro o del paese terzo)";
- b) "*Origine*": nel caso in cui il Paese o i Paesi di nascita e di allevamento siano diversi da quello in cui è avvenuta la preparazione del macinato;
- c) Paese di macellazione.

Ad esempio, se la carne utilizzata proviene da animali nati e allevati in Francia/Germania/Irlanda e la macellazione e la produzione del macinato avviene in Italia, l'etichetta deve riportare:

- numero di riferimento;
- Preparato in: Italia;
- Origine: Francia/Germania/Irlanda;
- Macellato in Italia.

È opportuno ricordare che per altri alimenti, oltre alle tipologie di carne indicate, è già obbligatoria in via generale l'indicazione dell'origine, in forza di norme europee diverse e specifiche rispetto a quelle del Regolamento 1169/2011.

Per approfondimenti si riportano i riferimenti normativi specifici.

Miele (Direttiva 2001/110/UE, modificata dalla Direttiva 2014/63/UE, e si veda ora il criterio direttivo di delega al Governo per il recepimento di quest'ultima direttiva contenuto nell'articolo 17 della legge n. 114/2015, secondo il quale è necessario prevedere norme di

salvaguardia sulla completezza delle informazioni relative alla provenienza del miele e dei prodotti apistici destinati al consumo umano a vantaggio del consumatore.

Ortofrutticoli freschi (Regolamento n. 1308/2013 (UE), art. 76).

Prodotti della pesca non trasformati (pescato/allevato, Regolamento n. 1379/2013 (UE), art. 35).

Olio di oliva vergine ed extra vergine (art. 4, Regolamento n. 29/2012 (UE) e legge n. 9/2013).

Vino (Regolamento n. 1308/2013 (UE)).

Uova (Regolamento n. 589/2008 (CE)).

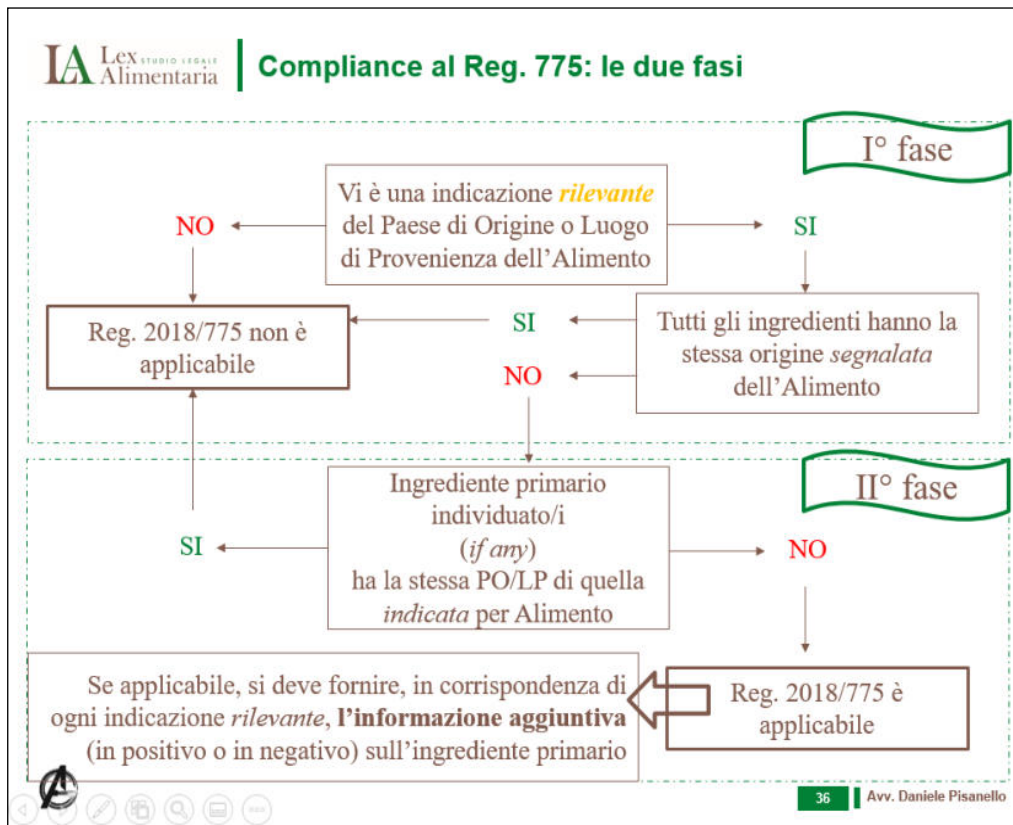
Pollame importato (Regolamento n. 543/2008 (CE)).

Bevande spiritose (Regolamento n. 110/2008 (CE)).

Per quanto riguarda **l'indicazione in etichetta del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento** è stato emanato il regolamento di esecuzione (UE) 2018/775 della Commissione, recante le modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del suddetto regolamento (UE) n. 1169/2011.

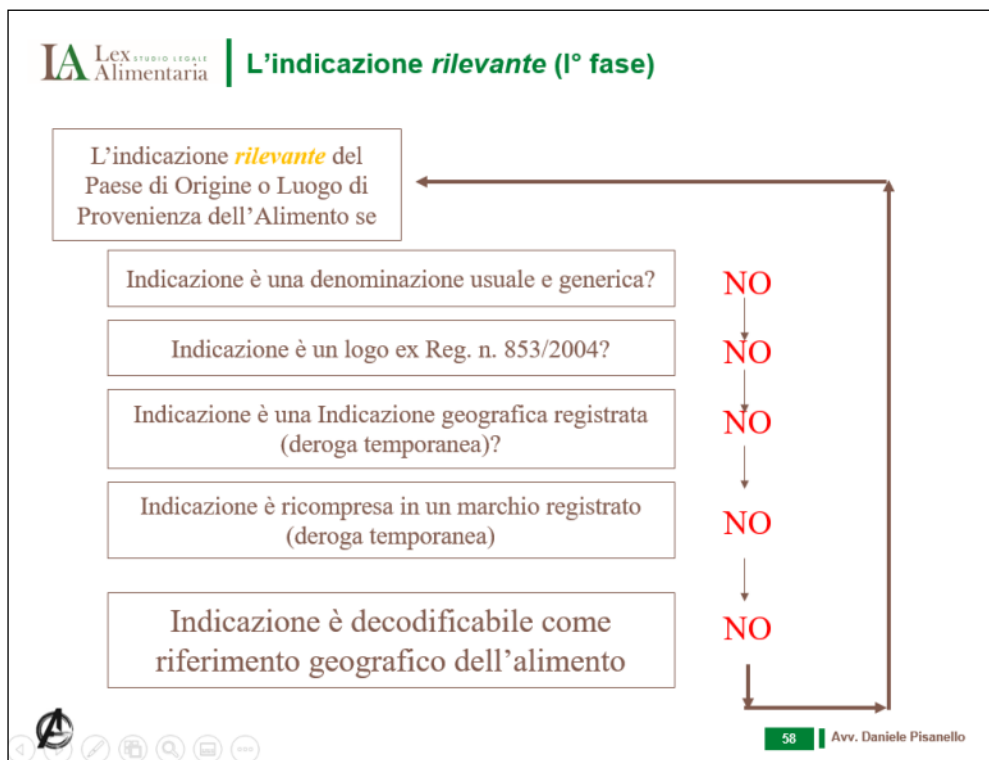
Tale regolamento, che non si applica alle indicazioni geografiche protette a norma della regolamentazione dell'Unione europea ed ai marchi di impresa registrati, prevede che debba essere indicato il paese d'origine o il luogo di provenienza di un ingrediente primario, quando non sia lo stesso di quello indicato per l'alimento per il quale risulta obbligatoria l'indicazione di origine in relazione alla possibilità di inganno del consumatore.

Albero delle decisioni



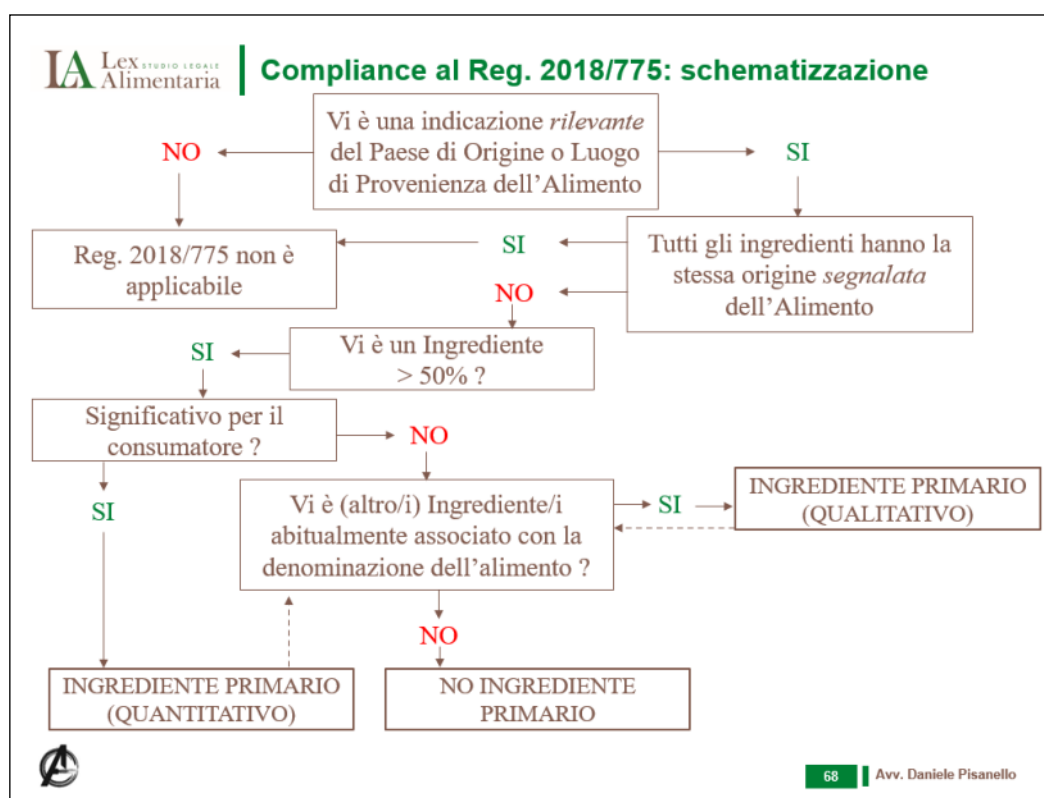
PO: paese di origine dell'alimento equivale alla origine doganale secondo il regime non preferenziale;

PL: luogo di provenienza di un alimento equivale a «qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento» diverso dal «paese d'origine» doganale; «il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento».



Qualora tramite l'albero delle decisioni e lo schema sopra riportato venga individuato se vi è indicazione rilevante di PO dell'alimento oppure LP dell'alimento si deve procedere ad individuare l'ingrediente primario o gli ingredienti primari dello stesso e si verifica che i rispettivi PO/PL, a seconda dei casi, siano diversi da quello indicato per l'alimento.

INGREDIENTE PRIMARIO: si deve intendere «*l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa*».



Ove sussista l'obbligo come schematizzato sopra, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario deve essere fornita nel rispetto delle condizioni di cui agli articoli 2 e 3 del Reg. (UE) 2018/775 in cui si contempla due modalità generali di adempimento:

- a) una **indicazione specifica di un determinato livello geografico** secondo quanto stabilito dal regolamento di esecuzione;
- b) una dicitura del seguente tenore: «*(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)*» o una **formulazione** che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

La prima modalità di conformità è di indicare il PO o il LP dell'Ingrediente/i primario/i attingendo a una delle seguenti opzioni:

- i. «UE», «non UE» o «UE e non UE»; o
- ii. una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- iii. la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
- iv. uno o più Stati membri o paesi terzi;
- v. una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
- vi. il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali.

Le modalità specifiche dell'indicazione obbligatoria prevedono:

- **fornitura scritturale**, senza possibilità di ricorrere a pittogrammi o codici paese;
- **regola dello stesso campo visivo** dell'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dell'alimento e **caratteri** la cui parte mediana (altezza della x) sia pari ad almeno il 75 % di quella utilizzata per l'indicazione dell'origine dell'alimento e, in ogni caso con caratteri di dimensioni non inferiori a 1,2 mm (0,9 mm per piccole confezioni).

Il **legislatore nazionale** ha tradizionalmente attribuito grande rilievo alla possibilità di definire una legislazione che consentisse di indicare per tutti i prodotti agroalimentari obbligatoriamente l'origine nazionale della produzione agroalimentare, ai fini della tutela della qualità e della relativa autenticità del prodotto stesso.

La legge n. 4/2011 in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari, adottata nella XVI legislatura, con il fine di assicurare una completa informazione ai consumatori, ha disposto l'obbligo per i prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, di riportare nell'etichetta anche l'indicazione del luogo di origine o di provenienza.

Secondo la legge, per i **prodotti alimentari trasformati, l'indicazione riguarda il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti.**

Le modalità applicative della legge n. 4/2011 sono state demandate a **decreti interministeriali** che definiscono, all'interno di ciascuna filiera alimentare, quali prodotti alimentari vengono assoggettati all'etichettatura d'origine.

Nel corso della XVII Legislatura sono stati quindi emanati:

Decreto 9 dicembre 2016 recante l'indicazione in etichetta **dell'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari**

Si applica a tutti i tipi di latte (vaccino, bufalino, ovi-caprino, d'asina e di altra origine animale) ed ai prodotti lattiero-caseari preimballati, elencati nell'Allegato 1, destinati al consumo umano.

L'indicazione in etichetta dell'origine del latte e del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari prevede l'utilizzo delle seguenti diciture:

- a) «**Paese di mungitura**»: nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- b) «**Paese di condizionamento o di trasformazione**»: nome del paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: «**Origine del latte**»: nome del Paese.

Qualora le operazioni di mungitura, condizionamento e trasformazione avvengano nel territorio di più Paesi membri dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «**latte di Paesi UE**» per l'operazione di mungitura, «**latte condizionato o trasformato in Paesi UE**» per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.

Qualora le operazioni di mungitura, condizionamento e trasformazione avvengano nel territorio di più Paesi situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «**latte di Paesi non UE**» per l'operazione di mungitura, «**latte condizionato o trasformato in Paesi non UE**» per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.

Decreto 26 luglio 2017 recante l'indicazione in etichetta **dell'origine del riso**

Sull'etichetta del riso devono essere indicate le seguenti diciture:

- a) «**Paese di coltivazione del riso**»: nome del Paese nel quale è stato coltivato il risone;
- b) «**Paese di lavorazione**»: nome del Paese nel quale è stata effettuata la lavorazione e/ o trasformazione del risone;
- c) «**Paese di confezionamento**»: nome del Paese nel quale è stato confezionato il riso.

Qualora il riso sia stato coltivato, lavorato e confezionato nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: «**Origine del riso**»: nome del paese.

Qualora ciascuna delle operazioni di coltivazione, lavorazione e confezionamento avviene nei territori di più Paesi membri dell'Unione europea o situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, anche in assenza di miscele, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «**UE**», «**non UE**», «**UE e non UE**».

Decreto 26 luglio 2017 recante l'indicazione in etichetta dell'origine del grano duro e per le paste di semola di grano duro

Sull'etichetta della pasta devono essere indicate le seguenti diciture:

- a) **«Paese di coltivazione del grano»:** nome del Paese nel quale è stato coltivato il grano duro;
- b) **«Paese di molitura»:** nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro.

Qualora le operazioni di coltivazione e molitura avvengono nei territori di più Paesi membri dell'Unione europea o situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata, anche in assenza di miscele, possono essere utilizzate le seguenti diciture: «UE», «non UE», «UE e non UE».

Qualora il grano utilizzato è stato coltivato per almeno il cinquanta per cento in un singolo Paese, può essere utilizzata la dicitura: «nome del Paese» nel quale è stato coltivato almeno il cinquanta per cento del grano duro «e altri Paesi»: 'UE', 'non UE', 'UE e non UE'» a seconda dell'origine.

Decreto 16 novembre 2017 recante l'indicazione in etichetta dell'origine del pomodoro.

Si applica esclusivamente ai seguenti prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale:

- a) derivati del pomodoro di cui all'art. 24 del cosiddetto collegato agricolo (legge n. 154 del 28 luglio 2016);
- b) sughi e salse preparate a base di pomodoro (di cui al codice doganale 21032000), ottenuti mescolando uno o più dei derivati di cui al punto a) con altri prodotti di origine vegetale o animale, il cui peso netto totale è costituito per almeno il 50% dai suddetti derivati.

L'indicazione di origine dei prodotti prevede l'utilizzo in etichetta della dicitura:

- a) **«Paese di coltivazione del pomodoro»:** nome del Paese in cui è stato coltivato il pomodoro;
- b) **«Paese di trasformazione del pomodoro»:** nome del Paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Qualora il pomodoro impiegato per i prodotti di cui sopra sia stato coltivato e trasformato interamente in un unico Paese, l'indicazione di origine potrà prevedere l'utilizzo della sola dicitura: «Origine del pomodoro»: nome del Paese.

Qualora ciascuna delle operazioni di coltivazione e trasformazione avviene nei territori di più Paesi membri dell'Unione europea o situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui la singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: «UE», «non UE», «UE e non UE».

Con decreto interministeriale del 28/12/2021 è stato prorogato al 31 dicembre 2022 l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di pasta, pomodoro e derivati, riso, latte e derivati e carni suine.

Disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi di informazione

È stato adottato il decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 recante la "disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE"

Le violazioni delle disposizioni del Regolamento n. 1169/2011/UE sono configurate **illeciti amministrativi e sanzioni di natura amministrativa pecuniaria**, essendo il presidio penale – che viene mantenuto con la previsione della clausola "salvo che il fatto costituisca reato" - assicurato, dagli articoli 515 (*Frode nell'esercizio del commercio*) e 517 (*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*) del codice penale.

L'entità delle sanzioni è fissata in una somma compresa tra 500 e 40.000 euro e nell'ambito di tale forbice edittale e in ragione della gravità della violazione, sono stati individuati cinque scaglioni sanzionatori di importo diverso:

- da 500 a 4.000 euro;
- da 1.000 a 8.000 euro;
- da 2.000 a 16.000 euro;
- da 3.000 a 24.000 euro;
- da 5.000 a 40.000 euro;

schematizzati nella tabella sottostante con il richiamo alla descrizione della violazione ed agli articoli del Decreto Legislativo 231/2017 e del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Regolamento UE 1169/2011
Schema delle sanzioni previsto nel decreto 231/2017

Articolo	Comma	Violazione	Riferimento Regolamento 1169/2011	Sanzione (€)
Art. 3		Violazione delle pratiche leali di informazione da parte dell'operatore del settore alimentare	Art. 7	da 3.000 a 24.000
Art. 4	1	Fornitura di alimenti di cui l'operatore del settore alimentare, in base alle informazioni di cui dispone in qualità di professionista, conosce o presume la non conformità alla normativa sugli alimenti	Art. 8, par. 3	da 500 a 4.000
Art. 4	2	Modifica delle informazioni che accompagnano un alimento da parte dell'operatore del settore alimentare	Art. 8, par. 4	da 2.000 a 16.000
Art. 4	3	Mancata assicurazione, da parte dell'operatore alimentare, che le informazioni sugli alimenti preimballati siano trasmesse all'operatore che riceve tali prodotti	Art. 8, par. 6	da 1.000 a 8.000
Art. 4	4	Violazione delle disposizioni sulla fornitura delle indicazioni obbligatorie da parte dell'operatore alimentare (comprese quelle da riportare sul solo documento commerciale)	Art. 8, par. 7	da 1.000 a 8.000
Art. 5	1	Mancata apposizione delle indicazioni obbligatorie relative a sostanze che possono provocare allergie (la sanzione non si applica se il responsabile ha avviato immediatamente procedure per ritirare il prodotto e informarne le autorità competenti)	Art. 9, par. 1	da 5.000 a 40.000
Art. 5	2	Mancata apposizione di ulteriori indicazioni obbligatorie	Artt. 9, par. 1; 10, par. 1 e Allegato III	da 3.000 a 24.000

Art. 5	3	Indicazione in etichetta del nome, ragione sociale e indirizzo del produttore anziché, se diverso, del soggetto responsabile	Art. 9, par. 1, lett. H	da 3.000 a 24.000
Art. 6		Mancata osservanza da parte del soggetto responsabile delle modalità di espressione delle indicazioni obbligatorie (in parole, numeri, pittogrammi o simboli) nonché delle condizioni di presentazione e posizionamento di altre indicazioni obbligatorie	Artt. 9 par. 2 e 3; 12 e 13 e Allegato IV	da 1.000 a 8.000
Art. 7		Violazione delle disposizioni sulla vendita a distanza	Art. 14	da 2.000 a 16.000
Art. 8	1,5	Violazione da parte del soggetto responsabile delle disposizioni sulla denominazione legale dell'alimento e sulla designazione degli ingredienti	Art. 17, par. 1 e 4 Art. 18, par. 2	da 2.000 a 16.000
Art. 8	2,5	Errori o omissioni formali relative alla violazione precedente	Art. 17, par. 1 e 4 Art. 18, par. 2	da 500 a 4.000
Art. 8	3,5	Commercializzazione in altro Stato membro. Mancata applicazione di informazioni suppletive sulla natura reale dell'alimento o degli ingredienti atte a non confonderlo con altri alimenti	Art. 17, par. 2 e 3 Art. 18, par. 2	da 500 a 4.000
Art. 8	4,5	Violazione delle disposizioni sulla denominazione legale degli alimenti e degli ingredienti e sulle indicazioni specifiche che li accompagnano	Art. 17 Art. 18, par. 2 Allegato IV	da 1.000 a 8.000
Art. 9	1	Violazione delle disposizioni sull'elencazione e denominazione degli ingredienti e sulla loro eventuale forma di nanomateriali ingegnerizzati	Art. 18, par. 1 e 3, Allegato VII	da 2.000 a 16.000
Art. 9	2	Errori o omissioni formali relative alla violazione precedente	Art. 18, par. 1 e 3, Allegato VII	da 500 a 4.000
Art. 9	3	Violazione delle disposizioni sull'indicazione e designazione degli ingredienti	Allegato VII	Stesse sanzioni degli artt. Da 5 a 15
Art. 10		Violazione delle disposizioni relative ai requisiti di etichettatura di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 21 e Allegato II	da 2.000 a 16.000

Art. 11		Violazione delle disposizioni relative all'indicazione quantitativa degli ingredienti	Artt. 22 e 23, Allegati VIII e IX	da 1.000 a 8.000
Art. 12	1	Violazione delle disposizioni sul termine minimo di conservazione	Art. 24 e Allegato X, par. 1	da 1.000 a 8.000
Art. 12	2	Violazione delle disposizioni sull'indicazione della data di scadenza e della data di congelamento	Art. 24 e Allegato X, par. 2 e 3	da 2.000 a 16.000
Art. 12	3	Cessione o esposizione per la vendita al consumatore finale di prodotti oltre la data di scadenza	Art. 24, Allegato X	da 5.000 a 40.000
Art. 13	1	Violazione delle disposizioni relative all'indicazione del paese di origine o al luogo di provenienza	Art. 26	da 2.000 a 16.000
Art. 13	2	Errori o omissioni formali relative all'indicazione del paese di origine o al luogo di provenienza	Art. 26	da 5.000 a 40.000
Art. 14		Violazione delle disposizioni relative all'indicazione del titolo alcolometrico	Art. 28 e Allegato XII	da 500 a 4.000
Art. 15		Violazione delle disposizioni relative alla dichiarazione nutrizionale	Art. da 30 a 35 e Allegati XII-XV	da 2.000 a 16.000
Art. 16	1	Violazione delle regole sulle informazioni volontarie sugli alimenti	Art. 36 par. 1	Stesse sanzioni degli artt. Da 5 a 15
Art. 16	2	Violazione delle regole sulle informazioni volontarie sugli alimenti	Art. 36 par. 2 e 3	da 3.000 a 24.000
Art. 21	1	Omessa indicazione del lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare da parte del produttore, del confezionatore o del primo venditore	Art. 17	da 3.000 a 24.000
Art. 21	2	Difforme indicazione del lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare da parte del produttore, del confezionatore o del primo venditore	Art. 17	da 1.000 a 8.000

Art. 21	1	Violazione delle disposizioni relative alla distribuzione di alimenti attraverso distributori automatici da parte dell'operatore del settore alimentare Mancata indicazione delle informazioni obbligatorie in lingua italiana	Art. 18 par. 1	da 1.000 a 8.000
Art. 22	2	Omessa apposizione sui distributori automatici dell'indicazione delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. A	da 5.000 a 40.000
Art. 23	1	Violazione in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita di prodotti preimballati	Art. 19	da 1.000 a 8.000
Art. 23	2	Omessa indicazione nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. A	da 3.000 a 24.000
Art. 23	3	Difforme indicazione, nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività, delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1	da 1.000 a 8.000
Art. 23	3	Errori o omissioni formali in tema di indicazione, nei prodotti preimballati e negli alimenti serviti alla collettività, delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze	Art. 44 par 1 lett. A	da 500 a 4.000
Art. 23	4	Violazione della disciplina relativa agli adempimenti precedenti alla vendita dei prodotti preimballati	Art. 19, co. 7	da 500 a 4.000
Art. 24		Violazione degli obblighi sulle menzioni obbligatorie per i prodotti non destinati al consumatore (Articolo 20 del decreto sanzioni)	Art. 20	da 500 a 4.000

L'etichettatura dei prodotti di qualità. Il caso del Sistema Qualità Nazionale produzione Integrata (SQNPI)

Sistema Qualità Nazionale produzione Integrata

La qualità consiste nell'**aggiunta di requisiti** ad un prodotto conforme alla normativa di sistema (cogente). Il fondamento è che il requisito di "qualità" introdotto/aggiunto, per essere tale, sia caratterizzato dai seguenti elementi:

- volontarietà;
- assenza di conflitto con le norme cogenti;
- sostanziale.

La **comunicazione** della qualità resta campo del Reg. (UE) 1169/2011, in particolare, la comunicazione dei **requisiti di qualità** è delineata dall'art. 36 che definisce condizioni d'impiego delle indicazioni volontarie, ed in implicito riconducibili a requisiti volontari inerenti i prodotti alimentari.

Il **primo requisito** è naturalmente, come qualsiasi altra informazione destinata al consumatore, di **veridicità**, associato alla capacità da parte dell'operatore di darne evidenza.

Nello specifico, le indicazioni volontarie e riferite a requisiti di qualità devono rispondere ai principi definiti dall'art. 7 del Regolamento che interessano gli aspetti legati alla lealtà comunicativa ed alle caratteristiche concrete del prodotto (oggettive, misurabili e dimostrabili).

Inoltre, l'art. 36 impone ulteriore specificità a presidio dell'interesse del consumatore indicando che le informazioni:

-) non sono ambigue né confuse per il consumatore;
-) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti. Questo punto implica che l'operatore deve essere in grado di dimostrarne la fondatezza della dichiarazione.

Il caso dei prodotti realizzati in ambito SQNPI

Il "Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata" (SQNPI, di seguito definito "Sistema") è uno standard di produzione di fonte legale. L'adesione consente di porre il corrispondente segno distintivo sui prodotti realizzati. Il sistema è istituito con Legge n. 4 del 3/02/2011. L'obiettivo, dichiarato al comma 3 dell'art. 2, ambizioso, è di garantire una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti; ciò mediante adesione a norme tecniche di "Produzione integrata", la cui verifica sarà compito di Organismi terzi accreditati. La "Produzione Integrata" è definita, nel medesimo atto, come un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

L'adesione è volontaria ed aperta a tutti gli operatori che si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli. Si configura quindi una valenza pubblicistica del sistema e del segno correlato, bene della collettività, in quanto aperto a tutti i produttori e garantito dalle istituzioni. La funzione sociale è duplice:

- realizzare prodotti di qualità superiore;
- rispettare l'ambiente.

Il Sistema può essere così classificato:

- ✓ A struttura complessa (elevato numero di requisiti)
- ✓ Regolamentato
- ✓ Oggetto della dichiarazione: **il Prodotto**
- ✓ Oggetto di applicazione: **il Processo**

- ✓ di parte terza (per regola di sistema)
- ✓ di filiera
- ✓ basato su principi autorizzativi (regole di concessione e utilizzo del marchio)

Il Sistema prevede, come molti simili, il rispetto di tre livelli di conformità

- 1) Processo,
- 2) Struttura,
- 3) Comunicazione (con regole di dettaglio e concessa solo su prodotti che hanno acquisito i primi due gradi di conformità).

Il **processo** è reso conforme dal rispetto dei requisiti inerenti la fase primaria che interessano modalità tecniche da adottare al fine di ridurre l'impatto ambientale della produzione agricola (gestione agrofarmaci, concimi, implementazione buone prassi agronomiche). La fase post primaria è invece interessata da requisiti di natura organizzativa, catena di custodia nello specifico.

La **struttura** risponde alle regole di composizione previste dall'Articolo 10.3.7 ("Trasformazione") dell'attuale Procedura AGC di Sistema (Adesione, Gestione e Controllo), ovvero: i prodotti trasformati, di cui alla specifica nella sezione "definizioni"(1), **possono ammettere uno o più ingredienti (esclusa acqua e sale da cucina) non reperibili sul mercato come certificati SQNPI, nella misura massima non superiore al 5% in peso** riferito al momento della produzione del prodotto trasformato.

Inoltre, per quanto attiene i gradi di libertà concessi ai Disciplinari di Produzione Integrata regionali, si indica che:

- è opportuno che i DPI privilegino gli additivi naturali rispetto a quelli chimici di sintesi,
- Possono essere individuate alcune sostanze da non computare nel predetto 5% di ingredienti non conformi utilizzabili per i prodotti trasformati, senza le quali sarebbe impossibile produrre o conservare alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria. Tali sostanze sono considerate additivi alimentari ai sensi del Reg CE 1333/2008 (testo consolidato). Nel 5% di ingredienti non conformi utilizzabili per i prodotti trasformati deve essere incluso il saccarosio.

La comunicazione al consumatore nel SQNPI

La base legislativa è fissata dal DM 4890/2014 e poi ulteriormente specificata dalla Procedura AGC di Sistema. Nel dettaglio, per quanto attiene il primo atto:

- ✓ l'art. 8 definisce il marchio e la correlata menzione;
- ✓ l'art. 11 consente equivalenza tra il SQNPI ed i vigenti SQ (I produttori che aderiscono ai SQ regionali hanno la facoltà di contraddistinguere le produzioni certificate, con il marchio del SQNPI in maniera esclusiva o affiancato a quello regionale)
- ✓ l'Allegato I, Regolamento d'uso del Marchio collettivo, definisce le regole grafiche di uso e dettaglio, in particolare,
 - art. 2, il marchio costituito da **logo e denominazione** (congiunti),
 - art. 4, Il marchio individua i **prodotti agroalimentari certificati** sulla base dello standard definito dalle norme tecniche del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata – SQNPI",
 - art. 5, perimetra la **natura pubblicistica** del marchio in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi purché non si ingeneri confusione nel consumatore,
 - art. 8, definisce la grafica del logo.

Nel caso particolare di utilizzo di **prodotti certificati SQNPI come ingredienti**, ovvero con presenza percentuale di ingredienti certificati inferiore al 95%, interviene l'art. 10.3.8 della citata

Procedura AGC. I riferimenti al Sistema potranno essere riportati esclusivamente nell'elenco degli ingredienti (con un richiamo tipo asterisco o equivalente). Dovrà essere indicata la quota percentuale che l'ingrediente da "Produzione Integrata – SQNPI" ricopre sul totale degli ingredienti di origine agricola. Inoltre, la dizione "Produzione Integrata – SQNPI" andrà riportata con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli utilizzati per indicare gli altri ingredienti. Infine, in tal caso, è vietato l'utilizzo del logo nazionale sul prodotto.

La grafica:



Infine, la Procedura AGC nell'ambito del SQNPI, revisione attuale, identifica i seguenti requisiti inerenti il segno:

- ✓ Articolo 12.3. **Divieto di modifica e possibilità di utilizzo** del marchio da parte degli operatori (che hanno certificato dei lotti conformi) **su materiale promozionale** e altro materiale attinente (DT, procedure, etc). Il tutto sempre con clausola di salvaguardia di comunicazione non fuorviante nei confronti del consumatore.
- ✓ Articolo 12.4. Coesistenza del marchio con altri segni distintivi, con i seguenti dettami,
 - Ribadito il regime di equivalenza con marchi regionali
 - Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualifichino il prodotto sulla base di standard diversi **purché non si ingeneri confusione nel consumatore;**
 - **Nel caso di abbinamenti** o riproduzioni particolari sulle etichette o sugli imballaggi, l'operatore **deve essere preventivamente autorizzato dall'ODC** (a ribadire il necessario monitoraggio nella comunicazione corretta al mercato);
 - L'Organismo di controllo che certifica la conformità del prodotto ha facoltà di far apporre il proprio marchio in abbinamento a quello del SQNPI .

Alcune ipotesi di etichettatura

A questo punto è sembrato opportuno ipotizzare dei casi studio che permettono di prendere confidenza con il sistema di comunicazione. Questo, nel tentativo di dare sostanza a casi che altrimenti rimarrebbero teorici fino alla loro manifestazione mercantile.

Di seguito si riportano alcuni esempi, passando da prodotti freschi a trasformati. Rimane possibile fare alcune considerazioni preliminari, le regole di «Comunicazione» dei Prodotti certificati SQNPI non evidenziano particolari criticità, infatti **denominazione e segno qualificano il prodotto e non intervengono sulla denominazione commerciale**, e ciò rende più lineare la comunicazione del segno.

Per i prodotti freschi ed i trasformati mono-ingrediente non si rilevano dubbi di sorta. Sul prodotto trasformato multi-ingrediente, in casi specifici, si manifestano alcune perplessità che si sicuro troveranno chiarezza e soluzione con il tempo e la “maturazione” del Sistema.

Caso 1: Pomodoro fresco



Non ci sono considerazioni significative. Il prodotto non è trasformato e quindi l'etichetta risulta di facile costruzione. Si è ipotizzata l'applicazione del logo dell'Organismo di controllo

Caso 2. Nocciole sgusciate e tostate

Nocciola di Fattoria
Nocciole sgusciate e tostate
Var. Tonda gentile Romana



Origine Italia
Calibro XYZ



LOGO ODC
0.750 kg

Prodotto, distribuito e confezionato da: Az. Agr. La Fattoria – Loc. Il Boschetto (VT)

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

L. 125

Analogo al precedente. La denominazione resta la medesima del prodotto fresco. Sgusciatura e tostatura non si configurano come trasformazione ma piuttosto valorizzazione o predisposizione all'immissione sul mercato.

Caso 3. Sugo al basilico

Antichi Campi
Sugo al basilico



Ingredienti: Pomodori pelati, Olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, cipolle, pepe, basilico (1,5%)

Conservare in frigo a 4 °C dopo l'apertura e consumare entro 72 ore
da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa



LOGO ODC
280 g

da Pomodori coltivati da Azienda Agricola Dario
Prodotto trasformato e confezionato presso lo stabilimento inViterbo

Non disperdere il contenitore nell'ambiente

L. 125

Prodotto trasformato. La composizione presuppone che almeno il 95% degli ingredienti sia certificato SQNPI. In ipotesi, il basilico, potrebbe anche non essere certificato, come pure eventuali ingredienti "secondari", purché nel rispetto del requisito "5% sul totale". Su questo aspetto si potrebbero fare alcune riflessioni. Non aver imposto l'indicazione del sistema sugli ingredienti (requisito previsto solo nel caso di prodotto certificato per gli ingredienti) non permette di distinguere tra prodotti 100% SQNPI e prodotti "parzialmente" SQNPI (con ingredienti SQNPI >95% ma minori del 100%). Questo aspetto

consentirebbe, di fatto, di avvalersi della dizione 100% ingredienti SQNPI, non essendo requisito vincolante all'uso del marchio.

Caso 4. Bevanda a base di frutta con ingredienti certificati SQNPI

I frutti del Bosco
Azienda Agricola Il Frutteto

Bevanda a base di frutta
(mirtillo e mela)
Ingredienti: succo di mirtillo* (55%),
succo di mela* (25%), Zucchero, acqua
*** Ingredienti da Produzione Integrata
SQNPI**

Conservare in frigo a 4 °C dopo
l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro il:
gg/mm/aaaa



LOGO ODC

750 ml

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it

Non disperdere il contenitore nell'ambiente L. 125

Nessuna riflessione particolare. Il caso appare lineare. Solo gli ingredienti succo di mirtillo e di mela sono certificati. Non si utilizza il logo ed il metodo trova riferimento per i singoli ingredienti.


Caso 5. Bevanda a base di frutta....

I frutti del Bosco
Azienda Agricola Il Frutteto

Bevanda a base di frutta
(mirtillo e mela)
Ingredienti: succo di mirtillo (55%),
succo di mela (25%), Succo d'uva,
acqua

Conservare in frigo a 4 °C dopo
l'apertura e consumare entro 72 ore

da consumarsi preferibilmente entro
il: gg/mm/aaaa



LOGO ODC

750 ml

Prodotto e confezionato da Az. Agr. Il Frutteto – Loc. Il Boschetto (VT) www.ilfrutteto.it

Non disperdere il contenitore nell'ambiente L. 125

La norma indica che per prodotti trasformati, possono ammettere uno o più **ingredienti** non reperibili sul mercato come certificati SQNPI, nella misura massima non superiore al 5% in peso riferito al momento della produzione del prodotto trasformato. Sono esclusi acqua e sale, pertanto, nel caso di specie si ipotizza l'ingrediente "acqua" superiore al 5%, ma che non entra nel computo degli ingredienti certificati e, pertanto, il prodotto può fregiarsi del logo di qualità.

Note

(1) Prodotto trasformato da PI: prodotto ottenuto dalla trasformazione di una o più materie prime certificate in regime SQNPI o dei SQRPI

Editore Associazione di Agraria.org – Via di Ripoli, 31 – 50126 Firenze
– C.F. 94225810483. Codice ISSN 1970-2639 – Reg. Tribunale di Firenze
nr 6017 del 02/03/16.

Prima edizione: Aprile 2021 - Diritti: tutti i diritti sono riservati