

Fondazione



OSSERVATORIO
SULLA CRIMINALITÀ
NELL'AGRICOLTURA
E SUL SISTEMA
AGROALIMENTARE



crea

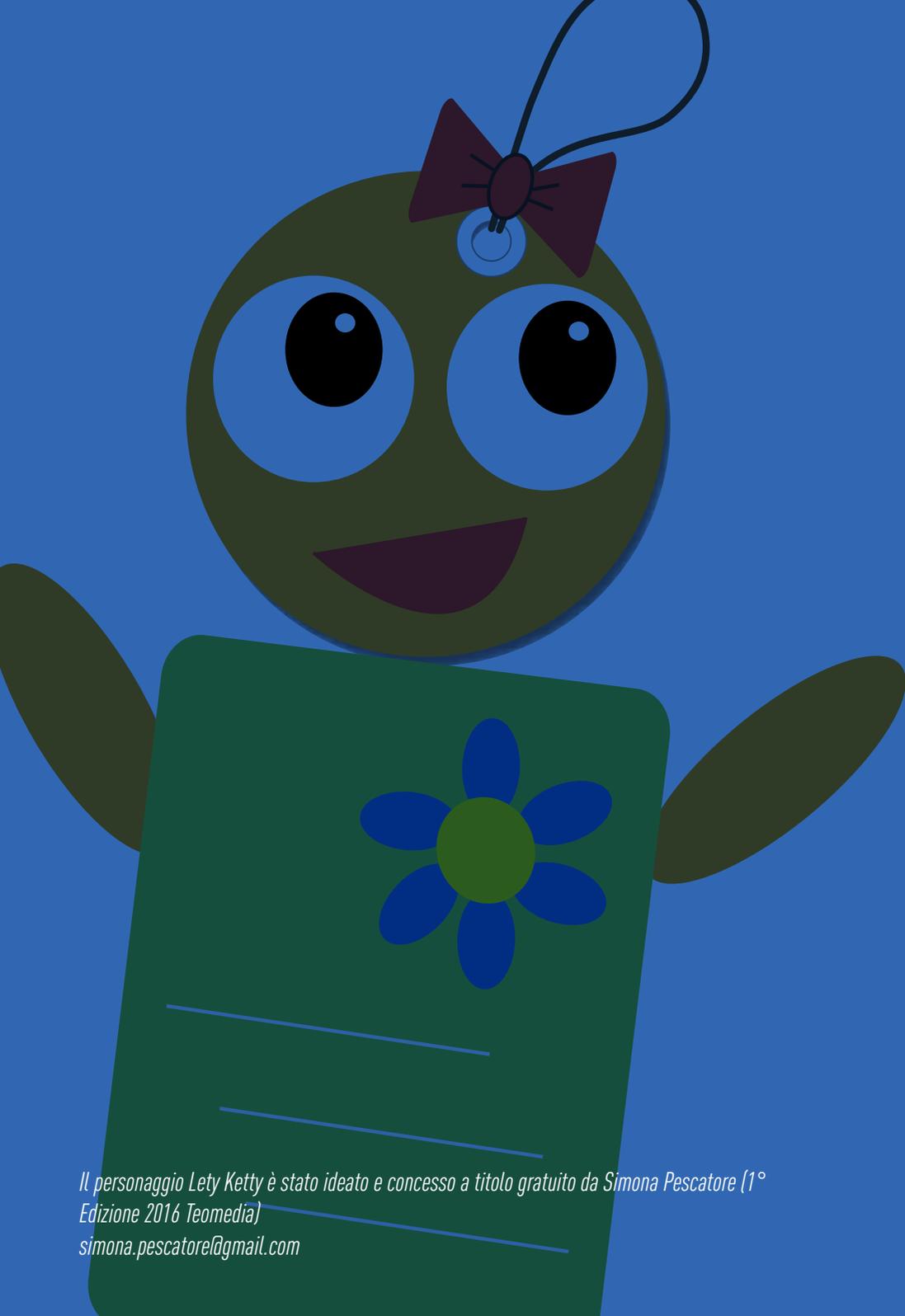
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Lety
Ketty



Storia di
UN'etichetta

di Gabriella
Lo Feudo

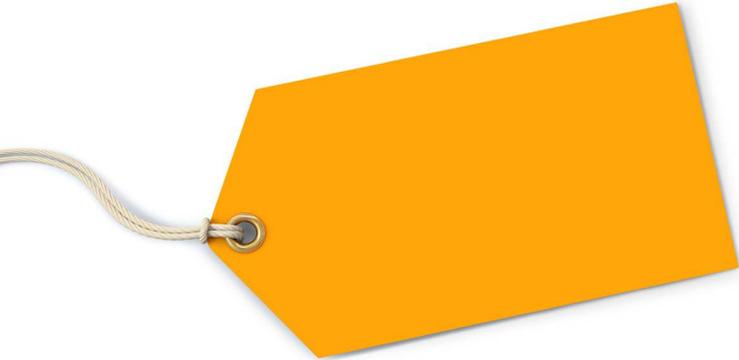


Il personaggio Lety Ketty è stato ideato e concesso a titolo gratuito da Simona Pescatore (1°
Edizione 2016 Teomedia)
simona.pescatore@gmail.com

SOMMARIO

Prefazione	2
Introduzione	3
Introduzione all'etichetta	4
Definizione dell'etichetta	5
Informazioni obbligatorie	8
Approfondimenti	9
Informazioni facoltative	10
Descrizione dei numeri	11
Legenda	12
Altre indicazioni	13
Alcuni esempi	17
Extra: Il caso dell'Olio Extra Vergine d'Oliva	17
Extra: Il Caso dell'Uovo	19
Etichetta Accessibile	22
Approfondimenti	24
Gioca con noi	25
Bibliografia	26
Normative	27
Note	28

Lety Ketty, storia di un'etichetta è uno strumento di divulgazione per promuovere una corretta coscienza alimentare. È una guida realizzata dal CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, in collaborazione con la Fondazione Osservatorio Agromafie, che si pone l'ambizioso obiettivo di favorire nel cittadino-consumatore la consapevolezza rispetto agli acquisti alimentari e di sensibilizzare i lettori sulle tematiche relative alla sostenibilità, allo spreco alimentare e all'accessibilità. Nel farlo si muove in maniera ludica, ma nel contempo con un alto rigore scientifico.



“L’etichetta narrante è il vero antidoto per le malattie del settore agroalimentare, consente di raccontare origine e contenuto del cibo che si trova sugli scaffali, restituendo consapevolezza a ciò che il consumatore acquista.”

Gian Carlo Caselli

*Presidente del Comitato Scientifico
della Fondazione Osservatorio Agromafie*

Lety Ketty vuole promuovere e favorire la comprensione delle etichette alimentari orientando il consumatore verso scelte consapevoli. Il consumo di alimenti scaturisce dalla necessità dell'uomo di nutrirsi, ma anche dal desiderio e dal compiacimento di soddisfare il proprio gusto. Un consapevole consumo di cibo consente tra l'altro, oltre ad una più equa distribuzione delle risorse, un impatto positivo sull'ambiente nonché il mantenimento di uno stato di benessere con conseguente miglioramento della qualità della vita.

Certamente non basta leggere l'etichetta per diventare virtuosi dell'alimentazione; questo atto di responsabilità deve essere accompagnato da un'ampia e diffusa informazione sin dai banchi di scuola, con campagne di sensibilizzazione a tutti i livelli anche nella grande distribuzione, nelle comunità locali e nelle mense, ma può essere comunque un passo importante.

Molto è stato fatto sul piano normativo per sensibilizzare i consumatori, ma spesso ci si chiede se il consumatore sia a conoscenza di quanto le etichette siano al suo servizio.



Introduzione all'etichetta

L'etichetta rappresenta la carta d'identità di un prodotto alimentare e riveste per il consumatore un'importante funzione di tutela che gli consente di orientarsi in maniera consapevole tra gli affollatissimi scaffali dei supermercati.

L'etichetta è uno strumento che permette al consumatore di riconoscere subito l'alimento e capire quindi cosa può trovare nel prodotto che acquista. Lo aiuta a individuare l'origine del prodotto, la sua denominazione di vendita, le quantità dichiarate, gli ingredienti riportati, la data di scadenza, la simbologia europea apposta, ma è anche utile in riferimento alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, e ai cosiddetti claims*.

** Il claim è un messaggio pubblicitario, un'affermazione a scopo propagandistico che per essere autorizzato, deve rispettare determinati parametri (in special modo se riferite a specifiche indicazioni di salute). L'EFSA, ovvero l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, ha il compito di verificare la documentazione fornita in tal senso dal richiedente (in genere si tratta del produttore) per giustificare e motivare l'apposizione in etichetta.*



Definizione dell'etichetta

Si definisce etichetta qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritta, stampata, stampigliata, marchiata che sia impressa in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.

Visto il suo importante contributo informativo, l'etichetta non deve trarre in inganno il consumatore e deve anzi garantirgli la chiarezza delle informazioni. Questo implica la leggibilità con caratteri tipografici e dimensioni tali da consentirla. Inoltre deve esser resa facile la lettura inserendo le informazioni più salienti in uno spazio in cui il consumatore riesce subito a coglierne la visione. In ultimo, è essenziale l'indelebilità delle indicazioni apposte che devono accompagnare il prodotto per tutta la sua vita commerciale.

Un'etichetta si distingue in una parte anteriore ed una posteriore, definite fronte e retro. La parte anteriore costituisce il campo visivo principale che rappresenta "la parte di un imballaggio probabilmente più esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto che permette di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto ed, eventualmente, il suo marchio di fabbrica."

I prodotti alimentari posti in vendita possono essere distinti in preconfezionati, sfusi, preincartati. Sono detti preconfezionati o preim-

ballati tutti quei prodotti alimentari confezionati nello stabilimento di produzione il cui imballaggio deve rimanere integro fino al momento del consumo.

Sono detti sfusi tutti quei prodotti alimentari su cui non si può apporre una etichetta in quanto privi di confezione. Sono detti preincartati quei prodotti alimentari confezionati sul luogo di vendita al momento della richiesta del cliente e finalizzati alla vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati.



L'etichetta, proprio per una valenza pedagogica intrinseca oltre che informativa, non deve in alcun modo indurre il consumatore a compiere scelte non informate e pertanto deve essere chiara, leggibile e indelebile. Ciò riguarda tutti gli alimenti preimballati o preconfezionati destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti per la ristorazione collettiva e, nonostante serva a garantire un elevato livello di protezione dei consumatori, non deve attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie, e tanto meno deve accennare a proprietà farmacologiche a meno di autorizzazioni specifiche da parte degli organi preposti (EFSA, Ministero della Salute).

Le informazioni apposte in etichetta si distinguono in obbligatorie e in facoltative (o volontarie). Senza le prime l'alimento non può essere commercializzato, mentre le informazioni facoltative possono essere apposte, ancorché sempre sulla base di quanto previsto dalle norme vigenti, per scelta del produttore/commercializzatore che ne risponde direttamente in merito alla veridicità. Queste ultime sono poco utilizzate eppure, alcune, conferirebbero un elevato valore aggiunto all'alimento.

Le indicazioni riportate in etichetta, destinate al consumo nazionale devono essere riportate in lingua italiana. I prodotti destinati al mercato comunitario devono riportare le informazioni nella lingua del Paese di commercializzazione; possono essere riportate altre lingue comunitarie, ma solo in aggiunta. Nel caso in cui la commercializzazione avvenga in paesi extracomunitari, l'etichettatura deve essere realizzata nel rispetto della normativa vigente nel Paese importatore.



INFORMAZIONI obbligatorie

Tra le indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta troviamo:

- **La denominazione del prodotto**
- L'elenco degli ingredienti
- **L'origine***
- Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergia
- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- La quantità netta dell'alimento
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- Le condizioni particolari di conservazione e le istruzioni per l'uso
- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore, il paese d'origine per alcuni prodotti
- Una dichiarazione nutrizionale
- Per le bevande alcoliche che contengono più di 1, 2% di alcol in vol.
- **Il titolo alcolometrico volumico effettivo**
- Lotto di appartenenza**

N.B. Le indicazioni riportate in grassetto rosso devono comparire obbligatoriamente nel campo visivo principale.



Approfondimenti

***Approfondimento**

Le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza possa indurre in errore i consumatori. Il Reg. UE 1169/2011 con il suo articolo 26 ha dato il via alla possibilità di inserire tale importante informazione. Inserire l'origine in etichetta è ormai obbligatorio, a livello europeo, per parecchie categorie di alimenti e, laddove, non ci sia ancora una regolamentazione europea già applicata, l'Italia è subentrata con una precisa decretazione.

In applicazione dell'articolo 26 è stato emanato il Reg. UE 1337/2013 che ha regolamentato le indicazioni sull'origine per le carni suine, ovine, caprine, avicole e dei volatili.

Ad oggi per decreto interministeriale è obbligatorio, benché per il solo territorio italiano, apporre l'origine sull'etichetta di pasta, farina, latte a lunga conservazione e prodotti lattiero caseari, riso e conserve di pomodoro. Per la passata di pomodoro già si era proceduto in tal senso nel 2005. Apporre in etichetta l'origine è obbligatorio anche per molti altri alimenti, di seguito indicati, che presentano una regolamentazione comunitaria specifica di etichettatura e commercializzazione e che pertanto devono riportare in etichetta oltre alle indicazioni generali previste dal Reg. UE 1169/2011 anche le indicazioni specifiche previste dai singoli regolamenti di commercializzazione:

- Oli extravergine e vergine d'oliva,
- Uova,
- Carni bovine
- Latte fresco
- Pesce di cui va riportata la zona di cattura o la zona di allevamento
- Frutta e verdura (sia sfusa sia confezionata)
- Prodotti tipici e provvisti di marchi di qualità.

****Approfondimento**

Il numero di lotto è una informazione obbligatoria da apporre in etichetta. Tale indicazione non è riportata nel Reg. UE n. 1169/2011, ma è riportata nella direttiva UE n. 2011/91 del 13 dicembre 2011 che ribadisce la obbligatorietà dell'apposizione del lotto in etichetta. Il numero di lotto è importante in quanto consente la rintracciabilità di una specifica partita di alimenti. Si tratta di un codice alfanumerico preceduto dalla lettera "L", designato dal produttore o dal confezionatore, che ne sono i diretti responsabili. Difatti i codici utilizzati per l'identificazione dei vari lotti non devono essere notificati ad alcuna autorità pubblica. In caso di anomalia del prodotto o di non conformità, attraverso tale numero si riesce immediatamente ad isolare l'intera partita. Prodotti distinti con lo stesso lotto presentano presumibilmente le stesse caratteristiche.



Le informazioni obbligatorie possono essere integrate, a totale discrezione del produttore, che se ne assumerebbe la diretta responsabilità, da altre informazioni facoltative. Un esempio di tali aggiunte è, per esempio, l'informazione relativa alla presenza di acidi grassi monoinsaturi; acidi grassi polinsaturi; polioli; amido; fibre vitamine e sali minerali in etichetta nutrizionale.



Nel retro dell'etichetta compaiono, oltre alle informazioni obbligatorie, altre indicazioni spesso espresse con simboli, altrettanto importanti perché servono, per esempio, ad orientare il consuma-

tore verso il migliore smaltimento della confezione oppure servono esclusivamente ad agevolare il venditore nella gestione del magazzino; un esempio è dato dal codice a barre.



Si tratta di un codice monodimensionale, costituito da una sequenza di numeri e barre verticali, bianche e nere, aventi diversa spaziatura e spessore, ognuno dei quali con un preciso significato. La decodifica dei dati avviene attraverso l'impiego di sensori specifici (es. scanner ottici) che, leggendo la sequenza dei simboli utilizzati, consentono di trasformarli in informazioni importanti. La sua adozione è facoltativa e le aziende che intendono utilizzarlo devono richiederlo presso i competenti uffici nazionali. Ha una funzione fondamentale nella gestione logistica delle merci ma non riveste alcuna importanza per il consumatore.

Descrizione dei numeri

Le prime due cifre del codice indicano il prefisso nazionale ovvero esprimono la nazionalità della ditta produttrice; per l'Italia tale numero va da 80 a 83; Spagna 84; Austria 90; Francia 30; Germania 40. Ma attenzione: la sigla del Paese non corrisponde al luogo di produzione ma indica solo la nazionalità del produttore, spesso la

semplice ubicazione della sede legale dell'azienda.

Nel caso in cui la confezione non sia sufficientemente grande il codice può essere formato da otto cifre.

Per i prodotti preincartati, ovvero a peso variabile, e quindi confezionati all'interno di un negozio al momento della vendita, le cifre iniziali vanno da 200 a 299.

Legenda

80 = prefisso nazionale

200 = per prodotti preincartati

Le successive 5 cifre rappresentano l'indirizzo del produttore ovvero il codice del produttore.

Le ulteriori 5 cifre identificano il tipo di prodotto. L'ultima cifra è un codice di controllo calcolato tramite un algoritmo sulla base delle cifre presenti nel codice.

Spesso in etichetta si trovano ulteriori simboli come il QR CODE:



Si tratta di codici bidimensionali che consentono di memorizzare un numero di informazioni notevolmente superiore e possono essere letti anche da un cellulare o da uno smartphone con fotocamera, se dotati del necessario software.

Il “QR” deriva da “Quick Response” (risposta rapida), consente infatti una rapida decodifica del suo contenuto. Questo “quadrato” permette di navigare su internet e conoscere molte notizie sui prodotti che acquistiamo o consumiamo al ristorante o a casa, ad esempio ci consente di avere informazioni sulle modalità di preparazione del prodotto, sul territorio di provenienza e spesso anche sulle pratiche agronomiche applicate.

Per leggere il QR Code è sufficiente inquadrare il codice con il proprio telefonino, dopo aver scaricato l'apposita applicazione da internet, totalmente gratuita. Su molti telefoni ormai basta inquadrare il QR Code con la telecamera del telefono per essere re-indirizzati alla pagina web collegata.

Altre indicazioni

Altro Simbolo che si visualizza in una etichetta è il simbolo “e” ovvero l'indicazione metrologica. A differenza dei simboli precedenti questo si trova nel campo visivo principale.

Il marchio comunitario “e” si trova nello stesso campo visivo della quantità nominale. È localizzato accanto all'indicazione della quantità e rappresenta la dichiarazione del produttore o del confezionatore di aver ottemperato, nell'effettuare il confezionamento, a quanto prescritto dalle disposizioni metrologiche comunitarie.

I prodotti contrassegnati dalla lettera “e” quindi sono considerati

“preimballaggi CEE” e, come tali, hanno il diritto di libera circolazione in tutti gli Stati dell'Unione Europea.

Spesso in etichetta si trovano le sigle DOP e IGP che indicano rispettivamente che un prodotto è a denominazione di origine protetta oppure a indicazione geografica protetta. Sono alimenti che rappresentano produzioni tipiche di alcuni territori, regolamentati a livello europeo e rappresentano la memoria storica di alcuni luoghi, ma anche la memoria del gusto.

La denominazione di origine protetta identifica un prodotto originario con un luogo specifico la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a quel particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono interamente nella zona geografica delimitata.





L'indicazione geografica protetta identifica un prodotto originario con un determinato luogo a cui sono essenzialmente attribuibili la qualità, la storia, la reputazione la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.



Altra sigla è l'STG che indica le specialità tradizionali garantite, ovvero prodotti alimentari la cui composizione e produzione sia frutto di tradizione di un luogo specifico e di una ricetta. Le STG italiane più note sono la pizza napoletana e la mozzarella;



Altre volte si trova un simbolo che sta ad indicare che il prodotto proviene da agricoltura biologica ovvero da una agricoltura senza uso di sostanze chimiche nocive.





ALCUNI esempi

Extra: il caso dell'Olio Extra Vergine d'Oliva

L'olio extra vergine di oliva, olio di categoria superiore ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive senza alcuna aggiunta di sostanze chimiche, è considerato il principe della dieta mediterranea per il suo gusto unico ma soprattutto perché apporta all'organismo un'elevata quantità di sostanze nutritive, in particolare acidi grassi mono e polinsaturi, vitamine e sostanze antiossidanti molto utili.

Le norme che concorrono alla commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva e che consentono di apporre in etichetta le informazioni, obbligatorie e facoltative sono molteplici.

Di seguito un breve elenco, non esaustivo, dei riferimenti legislativi: Il regolamento capostipite per la classificazione degli oli d'oliva è il reg. n. 2568/1991 e successive modificazioni;

Il reg. n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva che introduce l'obbligatorietà dell'inserimento in maniera più evidente del termine miscela qualora l'olio sia di provenienza di più paesi comunitari o extra comunitari;

Il reg. n. 1335/2013 che modifica il regolamento n. 29/2012 che prevede l'obbligatorietà dell'indicazione relativa alla modalità di conservazione dell'olio extra vergine nonché la possibilità di inserire in etichetta l'anno di raccolta delle olive soltanto però se ciò avviene al

100% durante l'anno indicato; questo regolamento tra l'altro ribadisce quanto già contenuto nel reg. n. 29 ovvero la possibilità di indicare alcune informazioni facoltative quali le caratteristiche sensoriali, l'acidità dell'olio, solo però se accompagnata dalle cere, dai perossidi, dalle costanti spettrofotometriche e la tipologia di estrazione.

La legge n. 122/2016 che indica le modalità di indicazione del TMC (tempo di preferibile consumo) che è a discrezione del produttore e si definisce al momento dell'imbottigliamento dell'alimento.

Regolamento delegato (UE) 2018/ 1096 della Commissione del 22 maggio 2018 che modifica il regolamento (UE) n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell'olio d'oliva.

All'articolo 5 lettera d, l'indicazione dell'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto. Gli operatori hanno la possibilità di riportare tali indicazioni ma, per non indurre in errore i consumatori, il valore di tali parametri fisico-chimici, se indicato sull'etichetta, deve corrispondere al valore massimo che tali parametri potrebbero raggiungere al termine minimo di conservazione.

Infine, ma questo vale per tutti gli alimenti, il reg. UE n. 11 69/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.



Extra: il Caso dell’Uovo

L’uovo è un alimento base della nostra alimentazione. In Italia si consumano oltre 12,2 miliardi di uova ogni anno pari a circa 772 mila tonnellate di prodotto con un consumo pro capite pari a 13, 4 Kg. Ogni italiano consuma in totale all’incirca 214 uova all’anno, fra consumo diretto e indiretto, considerato che il 40% del prodotto è utilizzato nell’industria alimentare sotto forma di ovo-prodotti. La produzione è garantita da oltre 38 milioni 900 mila galline ovaiole in oltre 1.800 allevamenti a gestione professionale.

Più della metà di questa produzione è concentrata nel Nord Italia con il Veneto (26%) che guida le statistiche, seguita da Lombardia (25%) e Emilia Romagna (17%), al Sud è la Sicilia a rappresentare il polo di riferimento con il 6% della produzione nazionale

L’etichettatura delle uova destinate ad un consumo diretto è obbliga-

toria come prescritto nel Regolamento CE 589/2008 della Commissione europea. Le uova fresche, sono classificate secondo il peso, con i seguenti criteri:

XL	GRANDISSIME	73 g e più
L	GRANDI	di 63 g e più ma inferiori a 73 g
M	MEDIE	di 53 g e più ma inferiori a 63 g
S	PICCOLE	meno di 52 g

Sul guscio le uova presentano un codice stampato che costituisce una vera carta d’identità e permette la tracciabilità del prodotto. Le prime cifre del codice indicano il tipo di allevamento da cui provengono le uova e il paese di origine, le successive indicano il codice ISTAT del Comune, la sigla della provincia di ubicazione del produttore e il codice identificativo dell’allevamento da cui proviene l’alimento.

Tipologia di allevamento	Stato di produzione
0 = Uova da agricoltura biologica	IT = Italia
1 = Uova da allevamento all’aperto	BE = Belgio
2 = Uova da allevamento a terra	ES = Spagna
3 = Uova da allevamento in gabbia	FR = Francia
	NL = Paesi Bassi



0 = Uova da agricoltura biologica: le galline vengono allevate libere senza l'uso di composti chimici di sintesi nel rispetto della natura e del benessere degli animali.

1 = Allevamento all'aperto: le galline per alcune ore al giorno razzolano all'aperto in ambiente protetto e controllato per ragioni sanitarie.

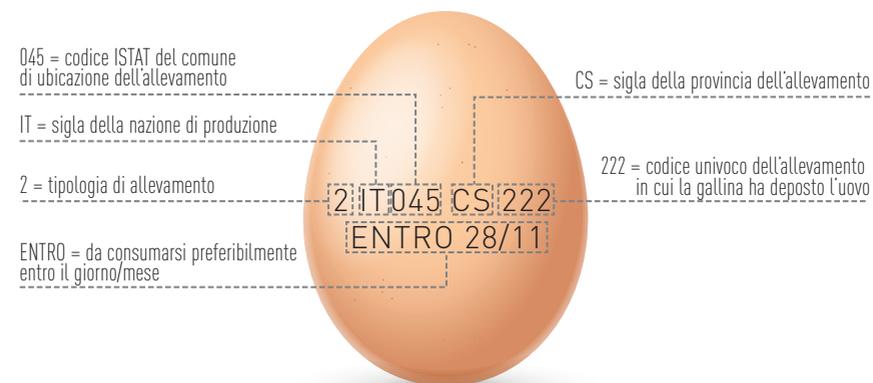
2 = Allevamento a terra: le galline vengono allevate normalmente in capannoni in cui si muovono liberamente.

3 = Allevamento in gabbia: le galline vengono allevate, a batteria, in un ambiente confinato, chiuso in spazi molto più ristretti.

Altra indicazione apposta sul guscio è il periodo di conservazione o TMC che è fissato al massimo al ventottesimo giorno dalla deposizione.

Va precisato che, oltre al codice identificativo apposto sul guscio, anche la confezione delle uova deve riportare alcune informazioni ovvero, la categoria di peso e di qualità, il numero di uova presenti, il nome e la ragione sociale o il marchio commerciale del centro di imballaggio, le modalità di conservazione oltre, naturalmente, alla data di consumo preferibile.

*Fonte Report Ismea 2018



Acquistare alimenti in maniera responsabile e informata è ormai un desiderio preciso di molti consumatori e quindi decodificare quanto scritto sulla confezione è determinante per un approccio responsabile con l'alimentazione quotidiana. Le etichette alimentari sono l'unico strumento di cui dispone il consumatore per orientarsi tra gli affollatissimi scaffali dei supermercati. Saperle leggere rappresenta un diritto ma anche un dovere vista l'importanza che questa scelta riveste sul benessere della persona.

L'Unione Europea con i suoi Stati membri, seppur consapevole che i problemi legati all'obesità e a tutte le problematiche connesse ad una cattiva alimentazione debbano essere risolti prevalentemente attraverso un'accurata educazione alimentare (che parte dalle scuole e si diffonde in tutti i luoghi aggregativi), ritiene che sia importante sviluppare un senso di responsabilità che accompagni il consumatore anche durante i suoi acquisti alimentari.

Più nello specifico, il Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori è orientato verso questa direzione di tutela e consapevolezza. Tale documento ha rivoluzionato l'approccio nei confronti delle etichette e dell'informazione al consumatore, armonizzando quelle già presenti e inserendo al centro dell'attenzione la salute e del benessere delle persone.

Nella sua premessa n. 17 accenna alla possibilità di rendere accessibili ai non vedenti e agli ipovedenti le informazioni in etichetta. Sarebbe importante che lo diventino tutte per favore inclusione sociale e pari opportunità abbattendo barriere subdole e invisibili che favoriscono disuguaglianze.

Se molto importante ed eticamente corretta è la accessibilità alle informazioni, è altrettanto essenziale avere contezza dell'intero percorso produttivo dell'alimento che si sta acquistando per evidenziare l'impegno sociale ed etico dell'azienda. Il consumatore potrebbe avere accesso a questo tipo di informazioni attraverso una certificazione specifica. Per l'azienda ottenerla non è certamente un'impresa facile perché i criteri selettivi degli enti certificatori sono molto severi, in quanto, alcune informazioni, necessarie per l'ottenimento di un marchio etico, attingono da dati sensibili. Tuttavia, solo con una certificazione di questo tipo si andrebbe nella direzione di una vera e propria trasparenza di comportamenti e di lineari procedure applicate all'intera filiera perché risulti sostenibile ed eticamente accettabile.

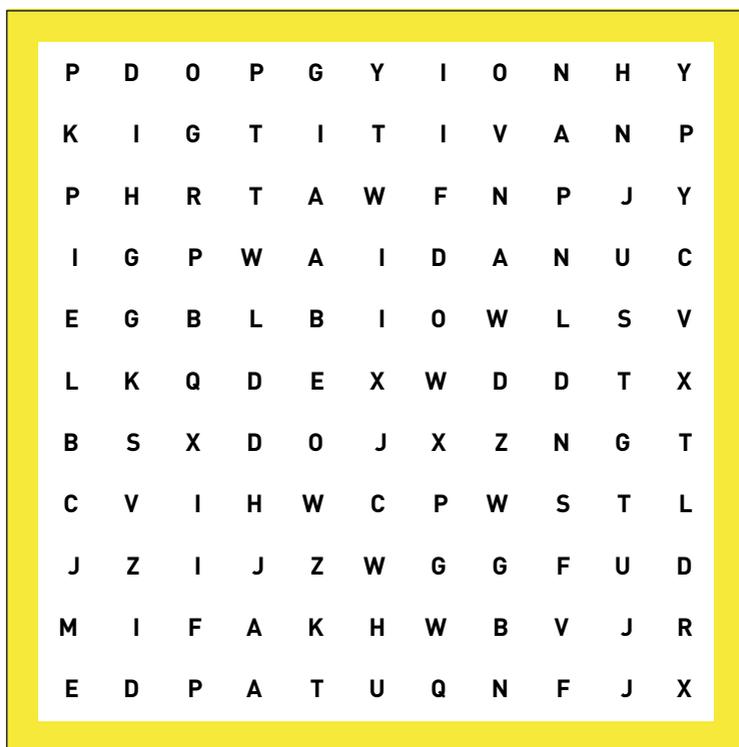


L'EFSA (European Food Safety Authority) è l'autorità europea per la sicurezza alimentare. Istituita nel 2002 dall'Unione Europea ha sede a Parma ed è la massima autorità europea per la sicurezza alimentare, valuta i rischi in materia di sicurezza alimentare e ne definisce le modalità di comunicazione.

In un prodotto preconfezionato provvisto di un liquido di governo è obbligatorio inserire anche il peso sgocciolato, ovvero il peso al netto del liquido e della tara del contenitore.

gioca con Noi

OCCHIO ALLA SIGLA



Trova le sigle in nascoste in mezzo alle lettere. Possono essere in orizzontale verticale e diagonale

BIO DOP IGT STG DOCG IGP PAT

Bibliografia

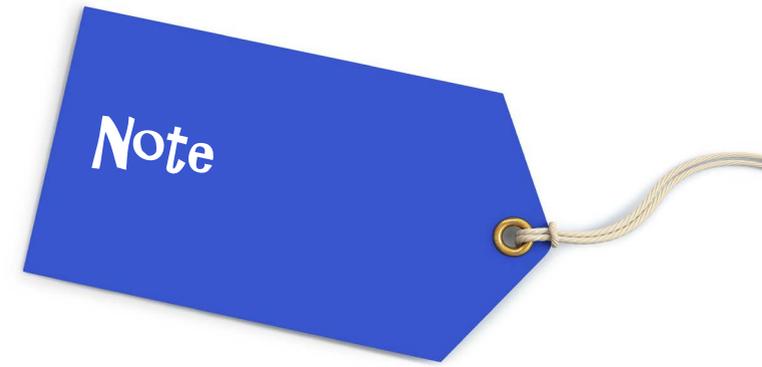
Normative

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE).
- Regolamento (UE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione.
- Direttiva 90/496/ CEE.
- Direttiva 1999/10/CE.
- Direttiva 2000/13/CE.
- Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE.
- Regolamento (CE) n. 608/2004.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n.1169/2011 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.
- Regolamento (UE) n. 432/2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini.
- Legge 7 luglio 2016, n. 122 (1). Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea.

- Regolamento delegato (UE) 2018/1096 che modifica il regolamento (UE) n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell'olio d'oliva.
- Regolamento CEE n. 2568/91.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1335/2013 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

Publicazioni

- Lo Feudo, G. (seconda edizione 2016). Le etichette alimentari, guida alla lettura. CREA.
- Lo Feudo, G. (seconda edizione 2016). Guida alla lettura delle etichette alimentari, etichette di olio e vino. CREA.
- Lo Feudo, G. (2016). Etichetta Nutrizionale, guida alla lettura. CREA.
- SINU. (quarta revisione 2014). Larn. Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

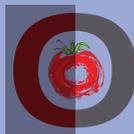
.....

.....

.....

.....

Fondazione



OSSERVATORIO
SULLA CRIMINALITÀ
NELL'AGRICOLTURA
E SUL SISTEMA
AGROALIMENTARE

Via XXIV Maggio 43 – 00187 Roma
+ 39 06 48907967

www.osservatorioagromafie.it
info@osservatorioagromafie.it

www.ilmiocibo.it