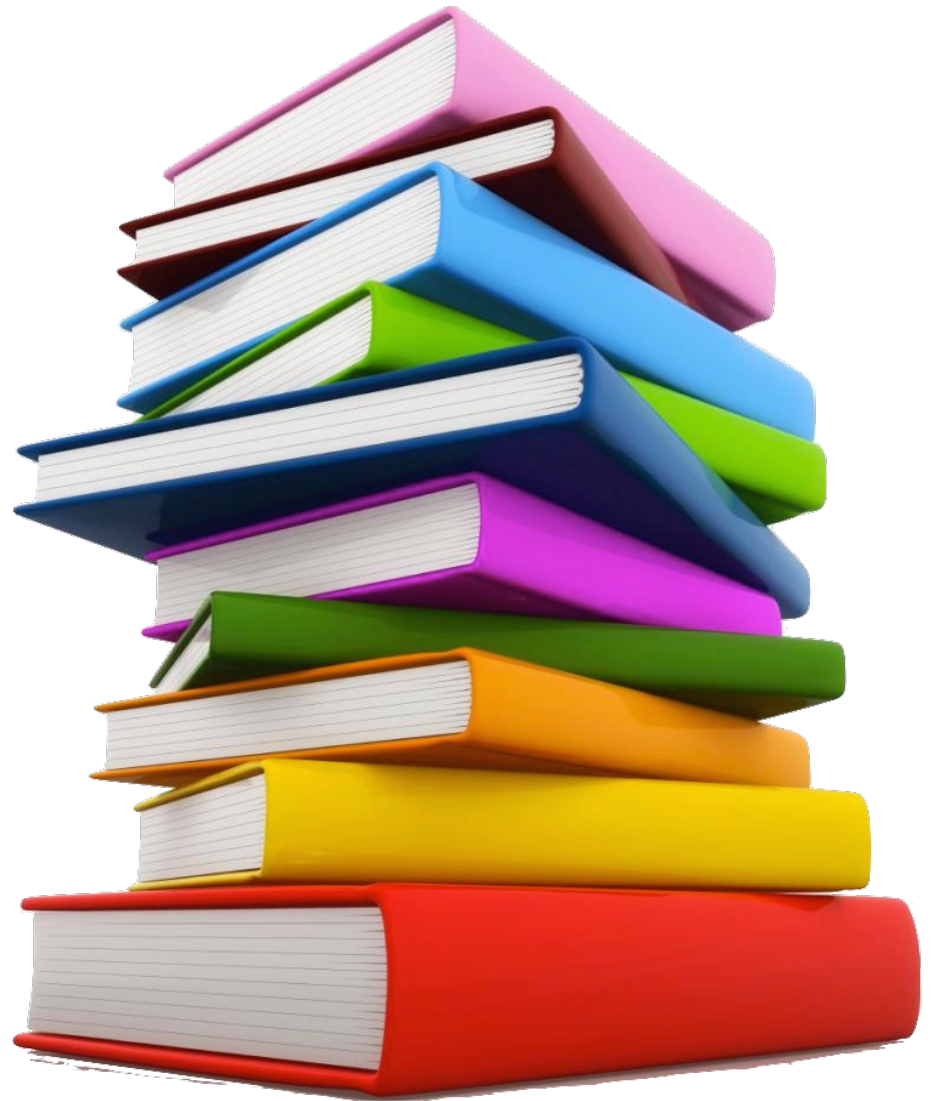


Leggere... una etichetta



Angela Maria Messina
Tecnologo Alimentare - Nutrizionista
UTE LIMBIATE – 2023/2024

Quando facciamo la spesa...

NEL NEGOZIO TRADIZIONALE

ABILITÀ DEL NEGOZIANTE



NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

MERCE

Come è disposta sugli scaffali
Come si presenta il prodotto



Il merchandising

Insieme di tecniche per la regolazione del comportamento d'acquisto del consumatore all'interno del punto vendita

- DISPOSIZIONE ATTREZZATURA (scaffali, casse.....)
- DISPOSIZIONE E SUPERFICIE DA ASSEGNARE AI DIVERSI REPARTI ED ALLE LINEE MERCEOLOGICHE (LAY-OUT)
- ATTIVITA' PROMOZIONALE



Quando scegliamo un prodotto alimentare

PACKAGING

Materiale

Forma

Dimensioni

Colori

Identificazione

di una linea di prodotti

ETICHETTA

Denominazione di vendita

Quantità nominale

T.M.C.

Ingredienti

Modalità d'uso

Conservazione

Nome, Ragione Sociale. Sede, ecc.



L'etichetta...

Per etichetta alimentare si intende qualsiasi segno o dicitura presente sull'imballaggio del prodotto, riportante una serie di informazioni relative all'alimento stesso.

Sono informazioni necessarie al consumatore perché possa capire di che prodotto si tratta e da che cosa è costituito, senza indurlo in errore, con immagini e o parole, circa le caratteristiche e la composizione di quel cibo.

Si può quindi considerare l'etichetta come una vera e propria "carta di identità" del prodotto alimentare.



Il Marchio

E' una dicitura non obbligatoria, ma un'azienda produttrice ha tutto l'interesse a renderla evidente per farsi riconoscere. Si possono distinguere due tipologie di marchi:

- marchio nazionale

(di solito scelto dal produttore es. grosse marche di pasta)

- marchio commerciale

(di solito utilizzata per i prodotti il cui responsabile è il distributore es. prodotti che portano il nome della catena alimentare nella quale vengono venduti)



La denominazione di un alimento



DESCRITTIVA - USUALE- LEGALE

Gli ingredienti

Gli ingredienti sono elencati in ordine decrescente.

Possono essere indicati con il nome della categoria a cui appartengono (es. pesce) o con il loro nome specifico (es. salmone, branzino, ecc.)

Nell'elenco appaiono anche i coadiuvanti tecnologici se allergizzanti

No frutta verdura acque aceti



Kinder cereali

Semplice come lo vedi

Cioccolato finissimo al latte **33,5%** (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: **lecitina di soia; aromi**), zucchero, latte scremato in polvere, grasso vegetale, burro anidro, orzo, riso, frumento, farro, grano saraceno, **emulsionante (lecitina di soia), aromi**

Sul totale: latte scremato e latte intero in polvere e componenti solidi del latte **30,5%**; Cereali **7,5%**



KINDER CEREALI, cioccolato ripieno-tavolette ricoperte di puro cioccolato superiore al latte con ripieno al latte e cereali.

Gli additivi

Nella lista degli ingredienti sono compresi gli additivi e gli aromi.

Gli additivi sono sostanze chimiche o di origine naturale o esclusivamente di sintesi, prive di potere nutritivo, che vengono aggiunte agli alimenti, per conservarne nel tempo le caratteristiche fisiche e chimiche o per esaltarne favorevolmente particolari caratteristiche di aspetto, sapore, odore, consistenza. Infine se vi è presenza di OGM questa va indicata se la percentuale supera l'1 % per ciascun ingrediente.

Gli aromi possono essere naturali (essenze, estratti, succhi concentrati o liofilizzati) prodotti partendo da materie prime; oppure possono essere artificiali prodotti in laboratorio imitando la sorgente naturale.



TITOLO ALCOOLOMETRICO

Per tutte le bevande alcoliche che superino gli 1,2 gradi, deve essere indicata la percentuale di alcol presente.

Data di scadenza e TMC

La data di scadenza è per i prodotti facilmente deperibili, entro la quale il prodotto va assolutamente consumato. "da consumarsi entro il ..." Si esprime con giorno e mese (l'anno non è obbligatorio). "da consumarsi preferibilmente entro il..." Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) è l'indicazione della data entro la quale il produttore garantisce che l'alimento conserva le sue proprietà specifiche, sempre che ne siano rispettate le modalità di conservazione. Essa è usata per alimenti con periodo di conservazione breve "da consumarsi entro la fine di....." si usa per alimenti di lunga conservazione



www.shutterstock.com · 419008198

Altre indicazioni

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sono utili perché il consumatore utilizzi il prodotto in modo corretto, o per dare, ad esempio, delle indicazioni di preparazione prima dell'utilizzo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

"conservare al fresco" e "conservare al riparo dalla luce" sono indicazioni che vengono date, perché richieste dalla legge, in funzione della natura del prodotto.

Es. un litro di latte UHT si conserva 3 mesi, chiuso, a temperatura ambiente e solamente 3 giorni in frigo, dopo l'apertura.

QUANTITATIVO NETTO

La quantità esatta di prodotto contenuto nella confezione. Questa dicitura viene espressa in litri (o suoi multipli/sottomultipli) o in chilogrammi (o suoi multipli/sottomultipli). La quantità, per legge, si intende al netto. Se il prodotto è immerso in liquido di governo (es. acqua, salamoia, aceto, ecc.) deve essere dichiarato il peso sgocciolato.

L'indicazione della quantità è seguita dalla E che dichiara che viene controllata la media ponderale della quantità del prodotto.



Etichette speciali

Per alcuni alimenti le etichette devono riportare delle indicazioni in più:

- *Latte*
- *Carni**
- *Pesce**
- *Uova*
- *Ortofrutta**
- *Acqua in bottiglia*
- *Olio di oliva**
- *Miele**

**origine*



Allergeni

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva CEE/CEEA/CE n° 13 del 20/03/2000

ALLEGATO II - INGREDIENTI OBBLIGATORIAMENTE DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA SEGUITO DAL LORO NOME SPECIFICO O DAL NUMERO CE.

Sezione III

ALLERGENI ALIMENTARI

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;

Crostacei e prodotti derivati;

Uova e prodotti derivati;

Pesce e prodotti derivati;

Arachidi e prodotti derivati;

Soia e prodotti derivati;

Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;

Sedano e prodotti derivati;

Senape e prodotti derivati;

Semi di sesamo e prodotti derivati;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Alcune precisazioni

Secondo quanto indicato nella Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

- Devono essere designate con il loro nome specifico
- Devono essere indicate in modo da essere identificate (ad esempio: dicitura "amido(i) deve essere completata dall'indicazione della sua origine vegetale specifica, qualora l'amido possa contenere glutine)
- Devono essere indicate anche se presenti in forma modificata
- Devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano
- L'indicazione dell'ingrediente o degli ingredienti o dei derivati è preceduta dal termine "contiene", se detti ingredienti non figurano nella denominazione di vendita o nell'elenco degli ingredienti
- Vengono indicate anche se presenti in quantità minima.



Brioche di pasta sfoglia

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0", margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati, acqua) uova, zucchero, burro, lievito naturale, aromi, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale), sale, tuorlo d'uovo, lecitina di soia. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutta a guscio, arachidi.

**Presunta
presenza dell'allergene**



BISCOTTO SENZA AGGIUNTA DI GRASSI

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, AMIDO DI FRUMENTO, ALBUME D'UOVO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, ESTRATTO DI MALTO D'ORZO, MIELE, AGENTI LIEVITANTI (CARBONATO ACIDO DI AMMONIO, DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, FOSFATO MONOCALCICO), SALE MARINO INTEGRALE, EMULSIONANTE LECITINA DI GIRASOLE, AROMI.

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA NOCCIOLE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Altre indicazioni

Nome e Sede legale del produttore

Con questa dicitura si identifica chi è il responsabile del prodotto.

Chi lo produce (o marchio depositato) o dove viene prodotto

La dicitura appare come "prodotto da..."

Sede Stabilimento di produzione e/o di confezionamento

Con questa dicitura viene dichiarata la sede, il luogo fisico in cui un alimento viene prodotto o confezionato.

Se la sede di produzione o confezionamento coincide con la sede legale del produttore può essere omessa



Pittogramma

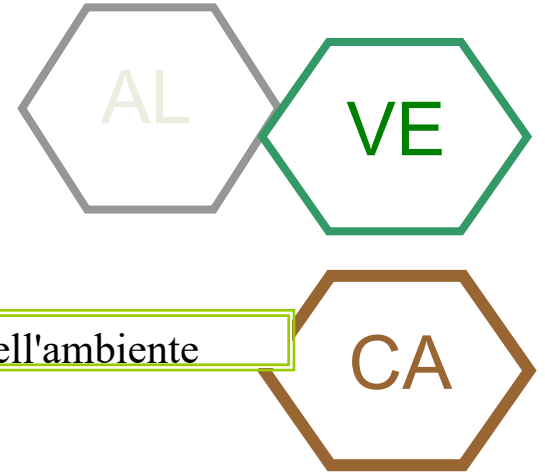
I pittogrammi sono disegni o scritte che hanno lo scopo di educare il consumatore al rispetto dell'ambiente; possono essere utili per una adeguata separazione degli involucri e successivamente del loro riciclo. Viene anche indicato il tipo di materiale con cui è prodotto l'imballaggio



Appiattare dopo l'uso



Non disperdere nell'ambiente



Numero di lotto

Il codice a barre è un metodo attraverso il quale è possibile avere vantaggi pratici poiché consente di automatizzare le operazioni di carico, scarico, vendita e inventario dei prodotti attraverso l'uso di sistemi informatizzati.



Il numero di lotto viene indicato con la lettera " L " seguita da un codice numerico, attribuito dal produttore, il cui scopo è quello di poter identificare partite omogenee di un prodotto

L 157832214

Dichiarazione Nutrizionale



Queste indicazioni fino al dicembre 2016 erano obbligatoria solo per alcuni prodotti dietetici o per quelli che vantavano caratteristiche particolari (es. prodotti dietetici, light, destinati ad alimentazioni particolari, ecc.).

Ora su tutti prodotti confezionati è presente una dichiarazione riportata in etichetta e relativa al valore energetico ed ai nutrienti per 100 gr (anche per porzione)

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE:

una descrizione o un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che un alimento possieda determinate caratteristiche.

Non è obbligatoria

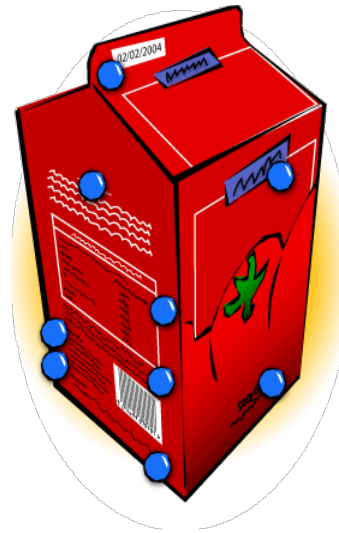
Cosa DEVE indicare l'etichetta nutrizionale

Valore energetico

Quantità di:

- proteine
- carboidrati → zuccheri
- grassi → acidi grassi saturi
- sale

Per il sale si può indicare anche quello naturalmente presente nell'alimento

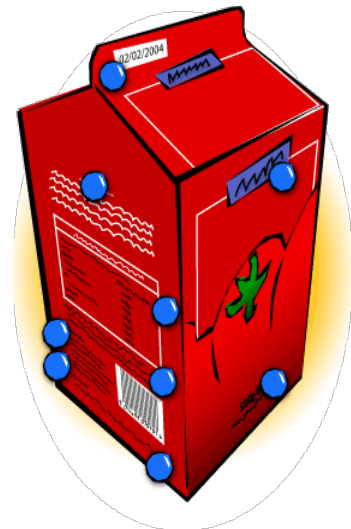


Cosa può indicare ANCHE l'etichetta nutrizionale

- amido
- polioli
- acidi grassi monoinsaturi
- acidi grassi polinsaturi
- fibre
- Vitamine e Sali minerali

E' **facoltativo** riportare la quantità di una o più di tali sostanze, tranne nel caso in cui una o più delle sostanze indicate **sono oggetto** di informazione nutrizionale

Le vitamine e le sostanze minerali sono riportate in un **allegato** e devono essere presenti in quantità significativa



Sali minerali e Vitamine

Valori medi		100 g	per pezzo 28 g
Valore energetico	K/cal kJ	361 1520	100 423
Proteine	g	6	1,6
Carboidrati	g	63	17,6
Grassi	g	9.4	2,6
Vitamina E	mg	1,54 (15,4% RDA*)	0,43 (4,3% RDA*)
Vitamina B12	mcg	0,22 (22% RDA*)	0,06 (6% RDA*)
Fosforo	mg	136 (17% RDA*)	38 (4,7% RDA*)

La quantità è indicata:
per 100 g (%RDA) per singola
porzione media (%RDA)



E' utile saper leggere l'etichetta nutrizionale?

SI.... Se

- si conosce l'ordine generale del fabbisogno di alimenti e nutrienti
- si tende all'assunzione degli alimenti "protettivi"
- si hanno chiare le idee rispetto a quel che si cerca



Prodotti biologici

Regolamento Europeo



Etichetta "*da agricoltura biologica*"

Nome dell'organismo di controllo

Codice autorizzazione Ministero Politiche Agricole

Nome e indirizzo del produttore

1. logo dell'organismo di certificazione (facoltativo)

1 **PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

2

3 **CONTROLLATO DA: CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI - BOLOGNA**

4 **AUT: D.M. MRAAF N° 9697169 DEL 18.12.1996**

5 **IT CPB - - - - T - - - - -**

6 **AGRICOLTURA BIOLOGICA - REGIME DI CONTROLLO C.E.E.**

2. dicitura corretta

3. ragione sociale dell'organismo di controllo

4. autorizzazione ministeriale

5. codici identificativi:
IT (italia)

CPB sigla dell'organismo di certificazione
Codice dell'azienda produttrice (quattro cifre)

Lettera F se prodotto fresco - lettera T se prodotto trasformato
Codice di autorizzazione alla stampa dell'etichetta (sei cifre)

6. dicitura facoltativa

in pratica.....

Almaverde[®] bio

REG. CE 1148/01 N. 046 ITALIA - B.N.D. N. G000216
CODICE TRACCIABILITA'

A0560-14932

**POMODORO CILIEGINO
VAR. TOMITO N. C.
ORIGINE ITALIA CAT. I/II**

Prezzo/kg	PREZZO
6,60€	3,91€
12779L	7585L
Tara kg 0,030	PESO NETTO
	0,592kg

LOTTO 286

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CONTROLLATO DA: CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI - BOLOGNA

AUT. D.M. MRAAF N° 9697169 DEL 18.12.1996

IN APPLICAZIONE DEL REG. CEE 2092/91

IT CPB 1583 F050001

AGRICOLTURA BIOLOGICA - REGIME DI CONTROLLO C.E.

Conf. da APOFRUIT Italia stab. in LONGIANO (FC)

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CONTROLLATO DA: CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI - BOLOGNA

AUT. D.M. MRAAF N° 9697169 DEL 18.12.1996

IN APPLICAZIONE DEL REG. CEE 2092/91

IT CPB 1583 F050001

AGRICOLTURA BIOLOGICA - REGIME DI CONTROLLO C.E.

Conf. da APOFRUIT Italia stab. in LONGIANO (FC)

Prodotti tipici

DOP



IGP



STG



PIZZA
NAPOLETANA
STG

Questo matrimonio s'ha da fare

Pera dell'Emilia-Romagna IGP e Parmigiano-Reggiano DOP
fatti l'una per l'altro